

79613

Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

vom 20. Dezember 2004

- Teil A Handlungskompetenzen**
- Teil B Lektionentafel**
- Teil C Qualifikationsverfahren**
- Teil D Organisation der überbetrieblichen Kurse**

Genehmigung und Inkrafttreten

Anhang:

Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung



¹ Neues Logo seit 12. Mai 2011

Bildungsplan Teil A

Handlungskompetenzen Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

Begriffserklärungen

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

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

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

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

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

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

Die **Leistungsziele** beschreiben die einzelnen Fachkompetenzen. Die Leistungsziele beziehen sich auf einzelne Lernorte.

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

K1 (Wissen)

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

K2 (Verständnis)

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

K3 (Anwendung)

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

K4 (Analyse)

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

K5 (Synthese)

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

K6 (Beurteilung)

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

Methodenkompetenz

Arbeitstechniken und Problemlösen

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

Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

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

Informations- und Kommunikationsstrategien

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

Qualitätsorientiertes Denken und Handeln

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

Lernstrategien

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

Beratungsmethoden

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

Kreativitätstechniken

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

Präsentationstechniken

Die Wahrnehmung der hauswirtschaftlichen Angebote wird wesentlich mitbestimmt durch die Art und Weise, wie Produkte und Dienstleistungen präsentiert werden. Fachleute

Hauswirtschaft kennen und beherrschen die Methoden der Präsentation und setzen sie zum optimalen Nutzen der Kundinnen und Kunden und des Unternehmens um.

Transfervermögen

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

Ökologisches Verhalten

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

Sozial- und Selbstkompetenz

Eigenverantwortliches Handeln

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

Lebenslanges Lernen

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

Kommunikationsfähigkeit

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

Konfliktfähigkeit

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

Teamfähigkeit

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

Kundenorientiertes Denken und Handeln

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

Umgangsformen

Fachleute Hauswirtschaft pflegen bei ihrer Tätigkeit die unterschiedlichsten Kontakte mit Mitmenschen, die jeweils bestimmte Erwartungen an das Verhalten und die Umgangsformen ihrer

Kontaktperson hegen. Sie passen ihre Sprache und ihr Verhalten der jeweiligen Situation, den Bedürfnissen und dem Zustand der Gesprächspartner an und sind pünktlich, ordentlich und zuverlässig.

Belastbarkeit

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

Fachkompetenz

1. Ernährung und Verpflegung

Leitziel

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

Bei der Zusammenstellung von Menüs sind neben allgemeinen Ernährungsregeln auch spezifische Anforderungen an die Ernährung für unterschiedliche Altersgruppen sowie Personen mit bestimmten Krankheiten zu beachten.

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

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

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

Richtziel								
1.1 Bei der Zusammenstellung von gesunden Menüs beachten die Fachleute Hauswirtschaft die allgemeinen und spezifischen Ernährungsregeln sowie saisongerechte und standortnahe Produkte.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	ök	1. Lj	2.Lj	3.Lj
1.1.1	die Zusammensetzung und Aufgabe der wichtigsten Nährstoffe fachfremden Personen zu erklären.	K2	x			▲		
1.1.2	die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der wichtigsten Nährstoffe zu charakterisieren.	K2	x			▲		

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = ök

Ernährung und Verpflegung

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	ök	1. Lj	2.Lj	3.Lj
1.1.3	die Nahrungsmittelpyramide fachfremden Personen zu erklären.	K2	x			▲		
1.1.4	den Energie- und Nährstoffbedarf verschiedener Alters- und Personengruppen (z.B. Beruf, Aktivität, Gesundheitszustand) fachfremden Personen zu erklären.	K2	x					▲
1.1.5	eine geeignete Kostform für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammenzustellen.	K5	x	x				▲ ●
1.1.6	eine ausgewogene Tagesverpflegung für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammenzustellen.	K5	x	x				▲ ●
1.1.7	die Lebensmittel korrekt zu lagern.	K3	x	x			▲ ●	
1.1.8	die Lebensmittel aufgrund der Deklaration korrekt einzusetzen.	K3		x		●		
1.1.9	die Anforderungen an die Ernährung bei folgenden häufig auftretenden Krankheiten fachfremden Personen zu erklären: Diabetes, erhöhter Cholesterinspiegel, Bluthochdruck, Gicht.	K2	x					▲
1.1.10	die Kunden mit folgenden häufig auftretenden Krankheiten bei der Wahl eines geeigneten Menüs zu unterstützen: Diabetes, erhöhter Cholesterinspiegel, Bluthochdruck, Gicht.	K3		x				●
1.1.11	einer fachfremden Person zu erklären, weshalb aus ökologischen Gründen vor allem saisongerechte und standortnahe Produkte eingesetzt werden sollten.	K2	x				▲	
1.1.12	für jede Saison wichtige Frischprodukte zu beschreiben.	K2	x				▲	

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = ök

Ernährung und Verpflegung

Richtziel								
1.2 Die Fachleute Hauswirtschaft bereiten einfache, schmackhafte Gerichte fachgerecht, hygienisch einwandfrei und effizient zu. Dabei berücksichtigen Sie ökologische Gesichtspunkte.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schu- le	Be- trieb	ök	1.Lj	2.Lj	3.Lj
1.2.1	die wichtigsten Fachausdrücke (ausgenommen „Mise en place“) fachfremden Personen zu erklären.	K2	x				▲	
1.2.2	die wichtigsten Grundzubereitungsarten auszuführen.	K3	x	x		●	▲/●	
1.2.3	die wichtigsten Rüst- und Schnitttechniken korrekt auszuführen.	K3		x	x	◆/●	●	
1.2.4	die Zubereitung von einfachen Gerichten effizient zu planen.	K4	x	x			▲/●	●
1.2.5	den Begriff sowie die Bedeutung von „Mise en place“ fachfremden Personen zu erklären.	K2	x				▲	▲
1.2.6	„Mise en place“ für verschiedene Situationen zu erstellen.	K3		x	x	◆/●	●	
1.2.7	die wesentlichen Gemeinsamkeiten von "Mise en place“ im Betrieb und im Familienhaushalt fachfremden Personen zu erläutern.	K2			x	◆		
1.2.8	einfache und schmackhafte Gerichte präzise und effizient zuzubereiten.	K5		x			●	
1.2.9	Getränke auf verschiedene Arten zuzubereiten.	K3		x			●	

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = ök

Ernährung und Verpflegung

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1 Lj	2 Lj	3 Lj
1.2.10	die Krankheitsrisiken bei der Zubereitung von Gerichten fachfremden Personen zu erklären.	K2	x				▲	
1.2.11	die wichtigsten Regeln der Küchenhygiene bei der Zubereitung von Gerichten in eigenen Worten zu erläutern.	K2	x			▲		
1.2.12	die Hygienevorschriften bei der Zubereitung von Gerichten einzuhalten.	K3		x		●	●	
1.2.13	die wichtigsten Regeln der Abfallverwertung und deren Bedeutung und Vorteile fachfremden Personen zu erklären.	K2	x			▲		
1.2.14	die wichtigsten Regeln der Abfallverwertung einzuhalten.	K3		x		●		

Richtziel								
1.3 Die Fachleute Hauswirtschaft stellen eine präzise, hygienisch einwandfreie und effiziente Speiseverteilung sicher.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1 Lj	2 Lj	3 Lj
1.3.1	den Arbeitsablauf in den wichtigsten Speiseverteilssystemen fachfremden Personen aufzuzeigen.	K2	x				▲	
1.3.2	die Vor- und Nachteile der wichtigsten Speiseverteilssysteme fachfremden Personen zu erklären.	K2	x				▲	
1.3.3	fachfremden Personen zu erläutern, weshalb die Serviceregeln im Speiseverteilssystem eingehalten werden müssen.	K2		x			●	●
1.3.4	die Aufgaben im Speiseverteilssystem effizient und präzise auszuführen.	K3		x			●	●

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

Ernährung und Verpflegung

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schu- le	Be- trieb	ök	1.Lj	2.Lj	3.Lj
1.3.5	die wichtigsten Maschinen und Geräte sowie deren Einsatzbereiche im Speiseverteilssystem fachfremden Personen zu erklären.	K2	x				▲	
1.3.6	die Maschinen und Geräte im Speiseverteilssystem fachgerecht zu bedienen.	K3		x	x	●/◆		
1.3.7	die Maschinen und Geräte im Speiseverteilssystem fachgerecht zu reinigen.	K3		x	x	●/◆		
1.3.8	die wesentlichen Gemeinsamkeiten der Speiseverteilssysteme von Betrieb und Familienhaushalt fachfremden Personen zu erläutern.	K2			x		◆	
1.3.9	die wichtigsten Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung in eigenen Worten zu erläutern.	K2	x				▲	
1.3.10	die Hygienevorschriften bei der Speiseverteilung einzuhalten.	K3		x		●	●	
1.3.11	zugeteilte Personen anhand einer selbsterstellten Checkliste so zu instruieren, dass die Speiseverteilung reibungslos abläuft.	K5		x	x			◆/●

Richtziel

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

Leistungsziele

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schu- le	Be- trieb	ök	1.Lj	2.Lj	3.Lj
1.4.1	den Arbeitsablauf in den wichtigsten Abwaschorganisationen fachfremden Personen aufzuzeigen.	K2	x					▲
1.4.2	die wesentlichen Unterschiede der wichtigsten Abwaschorganisationen fachfremden Personen zu erklären.	K2	x					▲

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = ök

Ernährung und Verpflegung

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	ök	1.Lj	2.Lj	3.Lj
1.4.3	die Aufgaben in der Abwaschorganisation effizient auszuführen.	K3		x		●		
1.4.4	die wichtigsten Maschinen und Geräte sowie deren Einsatzbereiche in der Abwaschorganisation fachfremden Personen zu erklären.	K2	x					▲
1.4.5	die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisationen fachgerecht zu bedienen.	K3	x	x		●	●	▲
1.4.6	die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisationen fachgerecht zu reinigen.	K3		x	x	●	◆	
1.4.7	die wesentlichen Gemeinsamkeiten der Abwaschorganisationen von Betrieb und Familienhaushalt fachfremden Personen zu erläutern.	K2			x		◆	
1.4.8	die wichtigsten Regeln und Vorschriften der Hygiene in der Abwaschorganisation in eigenen Worten zu erläutern.	K2	x					▲
1.4.9	die Hygienevorschriften und -regeln in der Abwaschorganisation einzuhalten.	K3		x		●		
1.4.10	zuteilte Personen so zu instruieren, dass der Ablauf in der Abwaschorganisation reibungslos verläuft.	K3		x	x			◆/●
1.4.11	die in der Abwaschorganisation benötigten Reinigungs- und Pflegemittel nach ökonomischen und ökologischen Kriterien (Zusammensetzung und Abbaubarkeit) auszuwählen.	K4		x		●	●	
1.4.12	die in der Abwaschorganisation benötigten Reinigungs- und Pflegemittel korrekt zu dosieren.	K3		x	x	●	◆	

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = ök

2. Wohnen und Reinigungstechnik

Leitziel

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

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

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

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

Richtziel								
2.1 Die Fachleute Hauswirtschaft sorgen in den Räumen unter Berücksichtigung des jeweiligen Verwendungszweckes für eine wohnliche Atmosphäre.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	ök	1 Lj	2.Lj	3.Lj
2.1.1	die wesentlichen Gestaltungsgrundsätze mit Pflanzen und Schnittblumen fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x				▲	
2.1.2	Vorschläge für die situationsgerechte Gestaltung eines vorgegebenen Raumes mit Pflanzen und Blumen zu entwickeln.	K5	x				▲	
2.1.3	situations- und kundengerechten Blumenschmuck zu gestalten.	K5		x	x		●/◆	
2.1.4	Pflanzen und Schnittblumen fachgerecht zu pflegen.	K3	x	x			▲/●	

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = ök

Wohnen und Reinigungstechnik

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schu- le	Be- trieb	ük	1.Lj	2.Lj	3.Lj
2.1.5	weitere wesentliche Grundsätze zur Gestaltung der Räume (z.B. Farben, Formen, Licht) fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x					▲
2.1.6	die Gestaltung und Einrichtung von Räumen anhand vorgegebener, einfacher Fallbeispiele korrekt vorzunehmen.	K3	x					▲
2.1.7	vorgegebene Räume situationsgerecht einzurichten.	K3		x				●
2.1.8	eingerihtete Räume mit Dekorationen wohnlich zu gestalten.	K5		x	x			●/◆

Richtziel								
2.2 Die Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten eine materialgerechte, hygienisch einwandfreie und effiziente Reinigung der Räume. Sie berücksichtigen dabei ökologische Gesichtspunkte.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schu- le	Be- trieb	ük	1.Lj	2.Lj	3.Lj
2.2.1	folgende Fachbegriffe einer fachfremden Person zu erklären: Reinigungsarten und -verfahren, Reinigungssysteme und -methoden.	K2	x			▲	▲	
2.2.2	fachfremden Personen die Eigenschaften der gebräuchlichsten Materialien zu erklären (inkl. Küche und Office).	K2	x			▲	▲	
2.2.3	für vorgegebene Materialien (inkl. Küche und Office) die korrekte Pflege zu bestimmen.	K3	x			▲		

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

Wohnen und Reinigungstechnik

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	ök	1.Lj	2.Lj	3.Lj
2.2.4	die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der gängigen Reinigungs- und Pflegemittel fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x				▲	
2.2.5	die ökonomischen und ökologischen Aspekte der gängigen Reinigungs- und Pflegemittel fachfremden Personen zu erklären.	K2	x				▲	
2.2.6	die gängigen Reinigungs- und Pflegemittel korrekt zu dosieren.	K3		x	x	●/◆		
2.2.7	aus den für ein bestimmtes Material verwendbaren Reinigungs- und Pflegemitteln das aus ökonomischer und ökologischer Sicht Optimale auszuwählen.	K6		x			●	●
2.2.8	die wichtigsten Regeln der Hygiene bei der Reinigung aller Räume (inkl. Küche und Office) in eigenen Worten zu erläutern.	K2	x			▲		
2.2.9	die Hygienevorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung aller Räume (inkl. Küche und Office) einzuhalten.	K3		x		●	●	●
2.2.10	die Bedeutung der gängigen Qualitätsstandards in den verschiedenen Betrieben fachfremden Personen aufzuzeigen.	K2	x				▲	
2.2.11	den Arbeitsablauf der Reinigung (inkl. Ver- und Entsorgung) fachfremden Personen aufzuzeigen.	K2	x					▲
2.2.12	die Aufgaben der Reinigung (inkl. Ver- und Entsorgung) vollständig und korrekt zu planen.	K3	x	x		▲		●
2.2.13	Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Bad/Dusche und Zimmern (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.	K3		x	x	● ◆	● ◆	●

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = ök

Wohnen und Reinigungstechnik

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
2.2.14	Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Küche und Office (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.	K3		x	x	●	● ◆	●
2.2.15	die übrigen Aufgaben der Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.	K3		x		●	●	●
2.2.16	die wichtigsten Reinigungsmaschinen und -geräte fachgerecht zu bedienen.	K3	x	x		▲	●	
2.2.17	die wichtigsten Reinigungsmaschinen und -geräte fachgerecht und ökologisch zu pflegen.	K3	x	x		▲	●	
2.2.18	die wesentlichen Gemeinsamkeiten der Reinigung von Betrieb und Familienhaushalt fachfremden Personen zu erläutern.	K2			x		◆	
2.2.19	zugeteilte Personen so zu instruieren, dass die Reinigung reibungslos abläuft.	K3		x	x			◆/●

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

Wohnen und Reinigungstechnik

Richtziel								
2.3 Die Fachleute Hauswirtschaft beachten die spezifischen Regeln, wenn sie kritische Bereiche im Gesundheitswesen reinigen.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schu- le	Be- trieb	ük	1.Lj	2.Lj	3.Lj
2.3.1	die spezifischen Anforderungen an die Hygiene in kritischen Bereichen (z.B. Isolationsbereich) im Gesundheitswesen in eigenen Worten zu erklären.	K2	x					▲
2.3.2	die Gemeinsamkeiten und die Unterschiede der Hygiene in Heimen und Spitälern fachfremden Personen zu erklären.	K2			x	◆		
2.3.3	die spezifischen Hygienevorschriften bei der Reinigung von kritischen Bereichen im Gesundheitswesen einzuhalten.	K3		x		●		
2.3.4	die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der gängigen Desinfektionsmittel fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x					▲
2.3.5	die gängigen Desinfektionsverfahren fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x					▲
2.3.6	die gängigen Desinfektionsverfahren effizient und präzise auszuführen.	K3		x	x		◆	●
2.3.7	den Arbeitsablauf bei der Reinigung eines Isolationsbereichs (inkl. Ver- und Entsorgung) fachfremden Personen aufzuzeigen.	K2	x					▲
2.3.8	die Reinigung von kritischen Bereichen (inkl. Ver- und Entsorgung) vollständig und korrekt zu planen.	K3	x	x				▲/●

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

Wohnen und Reinigungstechnik

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
2.3.9	fachfremden Personen zu erklären, wie ein Operationstrakt effizient und präzise gereinigt wird (inkl. Ver- und Entsorgung).	K2			x		◆	
2.3.10	die Reinigung von weiteren kritischen Bereichen (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.	K3		x			●	●
2.3.11	die wesentlichen Aspekte, die bei der Reinigung von spezifischem Pflegematerial (z.B. Bettpfannen, Urinflaschen) zu berücksichtigen sind, fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x					▲
2.3.12	spezifisches Pflegematerial (z.B. Bettpfannen, Urinflaschen) effizient und präzise zu reinigen.	K3		x			●	●

Richtziel								
2.4	Die Fachleute Hauswirtschaft kontrollieren die ihnen zugeteilten Räume und Einrichtungen regelmässig auf Beschädigungen.							
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
2.4.1	die wesentlichen Punkte, die bei der Kontrolle von Räumen und Einrichtungen geprüft werden müssen, fachfremden Personen zu erklären.	K2	x					▲
2.4.2	geeignete Massnahmen für die häufigsten Beschädigungen fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x				▲	
2.4.3	eine Kontrolle von Räumen und Einrichtungen fehlerfrei und selbstständig durchzuführen.	K3		x				●
2.4.4	bei Schäden geeignete Massnahmen zu ergreifen.	K3		x			●	

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

3. Wäscheversorgung

Leitziel

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

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

Zudem muss den ökonomischen und ökologischen Aspekten Rechnung getragen werden.

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

Richtziel								
3.1 Die Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten eine schonende, hygienisch einwandfreie, präzise und effiziente Aufbereitung der Wäsche. Sie berücksichtigen dabei ökologische Gesichtspunkte.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	ök	1.Lj	2.Lj	3.Lj
3.1.1	fachfremden Personen die Eigenschaften der gebräuchlichsten Textilien zu erklären.	K2	x			▲	▲	
3.1.2	die Textilien aufgrund derer Etiketten korrekt zu pflegen.	K3	x	x		▲ ●	●	
3.1.3	die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der gängigen Wasch- und Waschhilfsmittel fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x			▲		
3.1.4	die ökonomischen und ökologischen Aspekte der gängigen Wasch- und Waschhilfsmittel fachfremden Personen zu erklären.	K2	x				▲	

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = ök

Wäscheversorgung

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
3.1.5	die gängigen Wasch- und Waschhilfsmittel korrekt zu dosieren.	K3		x	x	◆/●	●	
3.1.6	aus den für bestimmte Textilien verwendbaren Wasch- und Waschhilfsmitteln das aus ökonomischer und ökologischer Sicht Optimale auszuwählen.	K6	x				▲	
3.1.7	die Regeln der Hygiene im Wäschekreislauf in eigenen Worten zu erläutern.	K2	x			▲		
3.1.8	die Bedeutung der in den verschiedenen Betrieben geltenden Qualitätsstandards fachfremden Personen aufzuzeigen.	K2	x					▲
3.1.9	den Arbeitsablauf im Wäschekreislauf fachfremden Personen aufzuzeigen.	K2	x			▲		
3.1.10	die Aufgaben im Wäschekreislauf vollständig und korrekt zu planen.	K3	x	x				▲ ●
3.1.11	die Textilien nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad korrekt zu sortieren.	K3		x	x	◆ ●		
3.1.12	die Wäsche mit den gängigen Bügelgeräten und –hilfsmitteln effizient und professionell zu bügeln.	K3		x	x	◆	◆ ●	
3.1.13	alle Aufgaben im Wäschekreislauf effizient, präzise und entsprechend den Hygiene- und Qualitätsstandards auszuführen.	K3		x		●	●	●
3.1.14	die wichtigsten Maschinen und Geräte sowie deren Einsatzbereiche im Wäschekreislauf fachfremden Personen zu erklären.	K2	x				▲	
3.1.15	die wichtigsten Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf fachgerecht zu bedienen.	K3		x			●	

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

Wäscheversorgung

	Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,	K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
3.1.16	die wichtigsten Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf fachgerecht zu reinigen.	K3		x	x	◆	●/◆	
3.1.17	die wesentlichen Gemeinsamkeiten und Unterschiede der Aufbereitung von Betriebs- und Privatwäsche in einem Betrieb fachfremden Personen zu erläutern.	K2			x		◆	
3.1.18	die Gemeinsamkeiten des Ablaufs im Wäschekreislauf von Betrieb und Familienhaushalt fachfremden Personen aufzuzeigen.	K2			x		◆	
3.1.19	die wesentlichen Aspekte, die im Wäschekreislauf kontrolliert werden müssen, fachfremden Personen zu erklären.	K2	x					▲
3.1.20	die wesentlichen Aspekte im Wäschekreislauf vollständig und effizient zu kontrollieren.	K3		x				●
3.1.21	Personen so zu instruieren, dass sie die ihnen zugeteilten Arbeiten im Wäschekreislauf reibungslos erledigen.	K3		x	x			◆/ ●
3.1.22	alle Leistungen im Zusammenhang mit der Aufbereitung von Wäsche korrekt zu erfassen.	K3		x				●

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

Wäscheversorgung

Richtziel								
3.2 Die Fachleute Hauswirtschaft sind um eine ökonomisch vertretbare, professionelle und effiziente Instandstellung von Textilien besorgt.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schu- le	Be- trieb	üK	1 Lj	2 Lj	3 Lj
3.2.1	zu beurteilen, ob die Instandstellung vorgegebener schadhafter Textilien machbar und ökonomisch vertretbar ist.	K6	x				▲	
3.2.2	einfache Instandstellungsarbeiten auszuführen.	K3	x	x		●	▲ ●	
3.2.3	anspruchsvollere Instandstellungsarbeiten auszuführen.	K3			x		◆	
3.2.4	die wesentlichen Gemeinsamkeiten der Instandstellung von Textilien in Betrieb und Familienhaushalt darzulegen.	K2			x		◆	
3.2.5	die Tarifgestaltung sowie das Verrechnungssystem im Betrieb fachfremden Personen zu erklären.	K2		x				●
3.2.6	zu beurteilen, ob die Instandstellung schadhafter Privatwäsche aufgrund der Tarifgestaltung und des Verrechnungssystems des Betriebes ökonomisch vertretbar ist.	K6		x				●
3.2.7	die Leistungen im Zusammenhang mit der Instandstellung von Textilien korrekt zu erfassen.	K3		x				●

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

Wäscheversorgung

Richtziel								
3.3 Die Fachleute Hauswirtschaft beachten die entsprechenden Regeln auch in der Aufbereitung von Wäsche, die speziell behandelt werden muss (Spezialwäsche).								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
3.3.1	die Eigenschaften sowie die Einsatzbereiche von Spezialwäsche fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x					▲
3.3.2	den Arbeitsablauf bei der Aufbereitung von Spezialwäsche fachfremden Personen aufzuzeigen.	K2	x					▲
3.3.3	die spezifischen Anforderungen an die Hygiene bei der Aufbereitung von Spezialwäsche aus kritischen Bereichen im Gesundheitswesen in eigenen Worten zu erklären.	K2	x					▲
3.3.4	die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der gängigen Desinfektionsmittel fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x					▲
3.3.5	die gängigen Desinfektionsverfahren fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x					▲
3.3.6	die Aufbereitung von Spezialwäsche korrekt zu planen.	K3	x	x				▲ ●
3.3.7	die Aufbereitung von Spezialwäsche effizient, präzise und entsprechend den relevanten Hygienestandards auszuführen.	K3		x	x		◆ ●	

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

4. Gästebetreuung und Service

Leitziel

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

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

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

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

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

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

Richtziel								
4.1 Die Fachleute Hauswirtschaft sind sich ihrer eigenen Persönlichkeit, Möglichkeiten und Grenzen bewusst.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
4.1.1	eigene Stärken und Schwächen fachfremden Personen anhand von Beispielen aufzuzeigen.	K2	x			▲		
4.1.2	ihre Fähigkeiten mit Hilfe geeigneter Instrumente angemessen einzuschätzen ² .	K4	x			▲		

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

² Die Lernenden reflektieren sich regelmässig selbst. Dazu verwenden sie geeignete Instrumente (z.B. Lerndokumentation).

Gästebetreuung und Service

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
4.1.3	fachfremden Personen zu erklären, mit welchen Massnahmen sie ihre Stärken zur Geltung bringen können.	K2	x			▲		
4.1.4	fachfremden Personen zu erklären, mit welchen Massnahmen sie die Auswirkungen von eigenen Schwächen reduzieren können.	K2	x			▲		
4.1.5	die aus der eigenen Persönlichkeit resultierenden Handlungsmöglichkeiten einzuschätzen ¹ .	K4	x	x		▲	●	
4.1.6	die aus der eigenen Persönlichkeit resultierenden Handlungsgrenzen einzuschätzen ¹ .	K4	x	x		▲	●	
4.1.7	entsprechend den aus der eigenen Persönlichkeit resultierenden Möglichkeiten und Grenzen zu handeln ¹ .	K5		x				●

Richtziel								
4.2 Die Fachleute Hauswirtschaft beteiligen sich aktiv daran, das Betriebsleitbild zum Tragen zu bringen.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
4.2.1	den Einfluss des Betriebsleitbildes auf die kundengerechte Aufgabenbewältigung und die Atmosphäre im Betrieb fachfremden Personen zu erklären.	K2	x					▲
4.2.2	die Gemeinsamkeiten und Unterschiede wie auch die Vor- und Nachteile verschiedener Leitbilder fachfremden Personen aufzuzeigen.	K2			x		◆	
4.2.3	das Leitbild des eigenen Betriebes in Rahmen ihrer Tätigkeit korrekt umzusetzen.	K3		x		●	●	●

¹ Die Lernenden reflektieren sich regelmässig selbst. Dazu verwenden sie geeignete Instrumente (z.B. Lerndokumentation)

- ▲ = Schule
 ● = Betrieb
 ◆ = üK

Gästebetreuung und Service

Richtziel								
4.3 Die Fachleute Hauswirtschaft gehen sowohl auf Kunden und Kundinnen als auch auf Gäste, Teamkollegen und Teamkolleginnen offen, wertschätzend und professionell ein.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
4.3.1	die wichtigsten Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation einer fachfremden Person zu erklären.	K2	xx			▲		
4.3.2	die wichtigsten Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation korrekt anzuwenden.	K3	x	x			▲ ●	
4.3.3	die Wichtigkeit der Schweigepflicht fachfremden Personen zu erklären.	K2	x				▲	
4.3.4	die Regeln der Schweigepflicht vollständig umzusetzen.	K3	x	x		●	▲	
4.3.5	die wichtigsten Verhaltensregeln und Umgangsformen im westlichen Kulturkreis fachfremden Personen zu erklären.	K2	x				▲	
4.3.6	die wesentlichen Gewohnheiten wichtiger anderer Kulturkreise (z.B. Islam, Judentum) fachfremden Personen zu erklären.	K2	x				▲	
4.3.7	die wichtigsten Verhaltensregeln und Umgangsformen an vorgegebenen Fallbeispielen korrekt anzuwenden (alle wichtigen Kulturkreise).	K3			x		◆	
4.3.8	die wichtigsten Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht anzuwenden (alle wichtigen Kulturkreise).	K3		x		●	●	●
4.3.9	aus Aussagen von Kunden und Gästen deren Wünsche und Bedürfnisse abzuleiten.	K4		x	x		◆ ●	

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

Gästebetreuung und Service

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
4.3.10	Reklamationen von Kunden und Gästen professionell zu bearbeiten.	K3		x	x			◆ ●
4.3.11	die entscheidenden Faktoren eines gut funktionierenden Teams fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x				▲	
4.3.12	sich in ein Team einzufügen und gemeinsam Aufgaben zu bewältigen. ³	K3		x		●	●	●
4.3.13	fachfremden Personen mindestens eine Konfliktlösungsmethode zu erklären.	K2	x				▲	
4.3.14	mindestens eine Konfliktlösungsmethode korrekt anzuwenden.	K3		x	x	●/◆		
4.3.15	die Grundsätze im Umgang mit Kritik an vorgegebenen Fallbeispielen korrekt anzuwenden.	K3			x	◆		

Richtziel

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

Leistungsziele

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
4.4.1	die wichtigsten Servicearten fachfremden Personen zu erklären.	K2	x			▲		
4.4.2	für die wichtigsten Servicearten die wesentlichen Serviceregeln fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x			▲		
4.4.3	für die wichtigsten Servicearten die wesentlichen Serviceregeln effizient und korrekt umzusetzen.	K3		x	x	◆	●	
4.4.4	„Mise en place“ für Service in verschiedenen Situationen professionell zu erstellen.	K3		x	x	◆	●	

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

³ Die Lernenden reflektieren sich regelmässig selbst. Dazu verwenden sie geeignete Instrumente (z.B. Lerndokumentation).

Gästebetreuung und Service

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
4.4.5	die gängigsten Abrechnungssysteme korrekt umzusetzen.	K3			x			◆
4.4.6	zugeteilte Personen so zu instruieren, dass der Ablauf im Service reibungslos verläuft.	K3		x	x			◆/●

Richtziel								
4.5	Die Fachleute Hauswirtschaft sind um eine professionelle, gepflegte und dem Anlass entsprechende Gestaltung der Tische besorgt.							
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
4.5.1	die wesentlichen Elemente der Tischgestaltung fachfremden Personen zu erklären.	K2	x			▲		
4.5.2	die wichtigsten Tischregeln korrekt anzuwenden.	K3	x	x		▲ ●		
4.5.3	die Tische situations- und kundengerecht aufzudecken.	K3		x	x		●	◆
4.5.4	die Tische dem Anlass entsprechend zu dekorieren.	K5		x	x		●	◆

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

Gästebetreuung und Service

Richtziel								
4.6 Die Fachleute Hauswirtschaft sind bestrebt, einfache Anlässe professionell zu organisieren und durchzuführen.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
4.6.1	für vorgegebene Arbeiten und Teammitglieder einen Einsatzplan korrekt zu erstellen.	K5	x					▲
4.6.2	einfache Anlässe vollständig und korrekt zu planen (inkl. Arbeitsabläufe und Einsatzplan).	K5	x	x				▲ ●
4.6.3	einfache Anlässe professionell zu organisieren.	K3		x	x			◆/●
4.6.4	für einfache Anlässe die notwendigen Räume vollständig vorzubereiten.	K3			x			◆
4.6.5	die Durchführung von einfachen Anlässen sicherzustellen.	K3		x				●

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

Gästebetreuung und Service

Richtziel								
4.7 Die Fachleute Hauswirtschaft sind bestrebt, die Marketingmassnahmen auf die jeweilige Situation und das Zielpublikum abzustimmen.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
4.7.1	einfache Marketingmassnahmen fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x					▲
4.7.2	fachfremden Personen die wesentlichen Konsumverhalten aufzuzeigen.	K2	x				▲	
4.7.3	aus einem vorgegebenen Konsumverhalten verkaufsfördernde Massnahmen abzuleiten.	K5	x					▲
4.7.4	ein vorhandenes Angebot so zu präsentieren, dass das Zielpublikum darauf aufmerksam wird.	K5		x	x			◆/●

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

5. Administration

Leitziel

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

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

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

Richtziel								
5.1 Die Fachleute Hauswirtschaft tragen auch im Rahmen ihrer administrativen Tätigkeiten zur professionellen Umsetzung des Qualitätssicherungskonzeptes bei.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schu- le	Be- trieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
5.1.1	fachfremden Personen das Prinzip der Qualitätssicherung zu erläutern.	K2	x					▲
5.1.2	die Funktionsweise der Qualitätssicherung anhand von Beispielen aus dem Betrieb zu erklären (inkl. Checklisten).	K2	x					▲
5.1.3	die wesentlichen Punkte des Qualitätssicherungskonzeptes des Betriebes (inkl. Hygiene) fachfremden Personen zu erklären.	K2		x				●
5.1.4	die im Rahmen des betrieblichen Qualitätssicherungskonzeptes notwendigen Nachweise korrekt zu erbringen.	K3		x				●

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

Administration

Richtziel								
5.2 Die Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten auch in der Administration eine optimale Umsetzung der Betriebsorganisation.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
5.2.1	fachfremden Personen die Begriffe „Aufbauorganisation“ und „Ablauforganisation“ anhand von Beispielen zu erklären.	K2	x				▲	
5.2.2	fachfremden Personen das Organigramm des Betriebes zu erklären.	K2		x			●	
5.2.3	Informationen unter Einhaltung der Dienstwege an die zuständige Person weiterzuleiten.	K3		x		●		
5.2.4	fachfremden Personen die wesentlichen Gemeinsamkeiten und Unterschiede in der Ablauforganisation von Betrieb und Familienhaushalt zu erläutern.	K2			x		◆	

Richtziel								
5.3 Die Fachleute Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und präzise.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
5.3.1	geeignete Arbeitspläne und Checklisten zu erstellen.	K3	x	x		●	▲	▲
5.3.2	den Warenkreislauf im Betrieb fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x				▲	
5.3.3	die Grundsätze von Lagerbewirtschaftung und Einkauf fachfremden Personen aufzuzeigen.	K2	x		x			◆
								▲

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

Administration

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
5.3.4	in ihren Bereichen das Lager entsprechend dem Betriebskonzept zu bewirtschaften.	K3		x				●
5.3.5	Bestellungen korrekt vorzubereiten.	K3		x	x		●	◆/●
5.3.6	in ihren Bereichen Waren entsprechend dem Betriebskonzept einzukaufen.	K3		x				●
5.3.7	anhand von Fallbeispielen aus vorgegebenen Offerten die hinsichtlich Qualität und Kosten Optimale auszuwählen.	K6	x					▲
5.3.8	fachfremden Personen zu erklären, weshalb bestimmte Arbeiten im Betrieb verrichtet und nicht eingekauft werden.	K2		x				●
5.3.9	Sinn und Zweck der betrieblichen Statistiken fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x	x				● ▲
5.3.10	mit den gängigsten PC-Programmen einfache betriebliche Statistiken effizient und korrekt nachzuführen.	K3		x				●
5.3.11	aus vorgegebenen Statistiken Art und Menge der betrieblichen Leistungen abzuleiten.	K4		x				●
5.3.12	fachfremden Personen die gängigen Zahlungsmethoden zu erläutern.	K2	x			▲		
5.3.13	einfache Abrechnungen präzise und korrekt zu erstellen.	K3	x			▲		
5.3.14	mit dem betriebseigenen System Abrechnungen präzise und korrekt zu erstellen.	K3		x				●
5.3.15	die Unterschiede der Zahlungssysteme (inkl. Kassen) verschiedener Betriebe fachfremden Personen zu erklären.	K2	x		x		▲	◆
5.3.16	mit den gängigsten PC-Programmen die wichtigsten Geschäftsdokumente (Bestellungen, Begleitbriefe, Formulare, Menükarten, Prospekte) effizient zu verfassen.	K5	x	x		▲	▲ ●	●
5.3.17	die wichtigsten bürotechnischen Hilfsmittel effizient einzusetzen.	K3		x			●	●

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

6. Gesundheits- und Sozialwesen

Leitziel

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

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

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

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

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

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

Richtziel								
6.1 Die Fachleute Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
6.1.1	fachfremden Personen mögliche Gefährdungen der eigenen oder anderer Personen im Betrieb aufzuzeigen.	K2	x			▲		
6.1.2	wichtige Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x			▲		
6.1.3	die betrieblichen Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz korrekt umzusetzen.	K3		x		●	●	●

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

Gesundheits- und Sozialwesen

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
6.1.4	geeignete Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz zu erarbeiten.	K5			x	◆		
6.1.5	wichtige psychisch belastende Situationen fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x				▲	▲
6.1.6	wichtige Massnahmen zur Abgrenzung bei psychisch belastenden Situationen fachfremden Personen darzulegen.	K2	x					▲
6.1.7	wichtige Massnahmen zur Abgrenzung bei psychisch belastenden Situationen an vorgegebenen Fallbeispielen anzuwenden.	K3			x		◆	
6.1.8	wichtige Massnahmen zur Abgrenzung bei psychisch belastenden Situationen umzusetzen.	K3		x				●

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

Gesundheits- und Sozialwesen

Richtziel								
6.2 Die Fachleute Hauswirtschaft sind bestrebt, das Befinden von Personen, die Unterstützung und Pflege benötigen, einzuschätzen und sich entsprechend zu verhalten.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schu- le	Be- trieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
6.2.1	die wichtigsten Lebens- und Entwicklungsphasen eines Menschen in eigenen Worten zu beschreiben.	K2	x				▲	
6.2.2	den Einfluss der wichtigsten Erkrankungen auf die Kommunikationsfähigkeit fachfremden Personen zu erklären.	K2	x					▲
6.2.3	mit kranken Personen gemäss deren Möglichkeiten zu kommunizieren.	K3		x		●	●	●
6.2.4	aus Äusserungen von Menschen, die Kommunikationsschwierigkeiten haben, deren Wünsche und Bedürfnisse abzuleiten.	K4		x		●	●	●
6.2.5	für die wichtigsten Krankheiten typische Veränderungen des Körpers, des Verhaltens und des sozialen Umfeldes in eigenen Worten zu beschreiben.	K2	x	x				▲ ●
6.2.6	die Grundsätze im Umgang mit Menschen, die Unterstützung und Pflege benötigen, fachfremden Personen zu erklären.	K2	x					▲
6.2.7	den korrekten Umgang mit Babys und Kleinkindern anhand von Beispielen aufzuzeigen	K2	x		x	▲ ◆		
6.2.8	fachfremden Personen die Grundsätze im Umgang mit kranken, behinderten und alten Menschen anhand von Beispielen aufzuzeigen.	K2	x		x	◆		▲
6.2.9	die Grundsätze im Umgang mit Menschen, die Unterstützung und Pflege benötigen, korrekt umzusetzen.	K3		x				●

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

Gesundheits- und Sozialwesen

Richtziel								
6.3 Die Fachleute Hauswirtschaft integrieren sich gezielt, sachbezogen und kooperativ in ihrer Arbeit in interdisziplinären Teams.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
6.3.1	die Aufgaben der Personen in einem interdisziplinären Team fachfremden Personen zu erklären.	K2	x					▲
6.3.2	den eigenen Beitrag im Gesamtangebot der Pflege fachfremden Personen zu erläutern.	K2	x					▲
6.3.3	in jeder Situation korrekt zu entscheiden, ob sie eine bestimmte Aufgabe selbst verrichten dürfen oder ein anderes Teammitglied zuständig ist.	K3		x			●	●
6.3.4	die relevanten Ausdrücke der Fachsprache anderer Berufsgruppen im beruflichen Umfeld in eigenen Worten zu erklären.	K2	x					▲
6.3.5	sich in ein interdisziplinäres Team einzufügen und die entsprechenden Arbeiten effizient und kooperativ zu erledigen. ⁴	K3		x		●	●	

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

⁴ Die Lernenden reflektieren sich regelmässig selbst. Dazu verwenden sie geeignete Instrumente (z.B. Lerndokumentation).

Gesundheits- und Sozialwesen

Richtziel								
6.4 Die Fachleute Hauswirtschaft erbringen Hilfeleistungen professionell, unaufdringlich und kundengerecht.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
6.4.1	mögliche Ansprüche und Erwartungen von Personen, die Unterstützung und Pflege benötigen, in eigenen Worten zu beschreiben.	K2	x				▲	▲
6.4.2	unaufdringlich und kundengerecht einfache Hilfe beim Essen (z.B. Fleisch verschneiden) zu leisten.	K3		x			●	●
6.4.3	unaufdringlich und kundengerecht einfache Hilfe bei Aufnahme in die und Entlassung aus der Institution (z.B. Koffer packen) zu leisten.	K3		x			●	●
6.4.4	unaufdringlich und kundengerecht Personen, die Unterstützung und Pflege benötigen, in der Institution zu begleiten.	K3		x		●		
6.4.5	weitere einfache Hilfeleistungen für Personen, die Unterstützung und Pflege benötigen, gemäss deren Ansprüchen und Erwartungen auszuführen.	K3		x	x		◆ ●	●

Richtziel								
6.5 Die Fachleute Hauswirtschaft handeln in Notfallsituationen professionell.								
Leistungsziele								
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig		K-Stufe	Schule	Betrieb	üK	1.Lj	2.Lj	3.Lj
6.5.1	die Grundkenntnisse der Ersten Hilfe korrekt anzuwenden.	K3	x			▲		
6.5.2	am Arbeitsplatz korrekt und adressatengerecht erste Hilfe zu leisten.	K3		x			●	●
6.5.3	in typischen Notfallsituationen gemäss den betrieblichen Abläufen zu handeln.	K3		x		●	●	●

Legende:

- ▲ = Schule
- = Betrieb
- ◆ = üK

Bildungsplan Teil B

Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

Lektionentafel

Grundlagen	1. Bildungsjahr	2. Bildungsjahr	3. Bildungsjahr	Total
Ernährung und Verpflegung	20	40	40	100
Wohnen und Reinigungstechnik	40	40	40	120
Wäscheversorgung	40	40	20	100
Gästebetreuung und Service	60	40	60	160
Administration	20	20	20	60
Gesundheits- und Sozialwesen	20	20	20	60
Allgemeinbildung	120	120	120	360
Sport	40	40	40	120
Total Lektionen	360	360	360	1080

Bildungsplan Teil C

Qualifikationsverfahren Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

1. Praktische Arbeiten

Zeitaufwand in Stunden 6 Std.

Position 1	Ernährung und Verpflegung
Position 2	Wohnen und Reinigungstechnik
Position 3	Wäscheversorgung
Position 4	Gästebetreuung und Service

Die Lerndokumentation darf bei der Abschlussprüfung im Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten als Hilfsmittel verwendet werden.

2. Berufskennnisse

Schriftlich und/oder mündlich

Zeitaufwand in Stunden 4 Std., davon höchstens 1 Std. mündlich.

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

Die mündliche Prüfung findet in Form eines Fachgesprächs statt.

3. Berufskundlicher Unterricht

Es zählt die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule; eine Prüfung findet nicht statt. Die Erfahrungsnote ist das Mittel aus der Summe aller Semesterzeugnisnoten des berufskundlichen Unterrichts. Sie wird auf einen Zehntel gerundet.

4. Notenausweis

Die Leistungen im Qualifikationsverfahren werden in ganzen oder halben Noten ausgedrückt. 6 ist die höchste, 1 die tiefste Note. Noten unter 4 stehen für ungenügende Leistungen. Andere als halbe Noten sind nur für Durchschnitte aus einzelnen Positionen zulässig. Die Durchschnitte werden auf höchstens eine Dezimalstelle gerundet. (nach Art. 34 BBV)

Berechnung der Gesamtnote gemäss Art. 19 der Verordnung über die berufliche Grundbildung Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft:

„Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche.“

„Für die Berechnung der Gesamtnote zählen die Qualifikationsbereiche nach Artikel 18 Absatz 2 mit folgender Gewichtung:

- a. Praktische Arbeit: doppelt;
- b. Berufskennnisse: einfach;
- c. Erfahrungsnote berufskundlicher Unterricht: einfach;
- d. Allgemeinbildung: einfach.“

Im Notenausweis werden die Gesamtnote und die zusammengefassten Leistungen jedes Qualifikationsbereichs mit einer Note festgehalten.

Für das modulare berufsbegleitende System werden die Noten der einzelnen Module festgehalten. Es kann auch mit den Begriffen „erreicht / nicht erreicht“ bewertet werden (Note 4 und darüber = erreicht).

Bildungsplan Teil D

Organisation, Aufteilung und Dauer der überbetrieblichen Kurse Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

1. Trägerschaft

Träger der überbetrieblichen Kurse ist der Verband Hauswirtschaft Schweiz⁵.

2. Organe

Die Organe der Kurse sind:

- a. die Aufsichtskommission;
- b. die Kurskommissionen.

Die Kommissionen konstituieren sich selbst und geben sich ein Organisationsreglement.

3. Aufgebot / Organisation

3.1. Die Kursanbieter erlassen in Absprache mit der zuständigen kantonalen Behörde persönliche Aufgebote. Diese werden den Lehrbetrieben zuhanden den Lernenden zugestellt.

3.2. Wenn Lernende aus unverschuldeten Gründen (ärztlich bescheinigte Krankheit oder Unfall) an den überbetrieblichen Kursen nicht teilnehmen können, hat der Berufsbildner / die Berufsbildnerin dem Anbieter zuhanden der kantonalen Behörde den Grund der Absenz sofort schriftlich mitzuteilen.

4. Zeitpunkt, Dauer und Hauptthemen

4.1. Die überbetrieblichen Kurse dauern:

- im ersten Lehrjahr (Kurs I) 4 Tage zu 8 Stunden
- im zweiten Lehrjahr (Kurs II) 4 Tage zu 8 Stunden
- im dritten Lehrjahr (Kurs III) 4 Tage zu 8 Stunden

4.2. Die überbetrieblichen Kurse umfassen:

- a. Kurs I mit den Hauptthemen: Ernährung und Verpflegung, Wohnen und Reinigungstechnik (ausgenommen Richtziel 2.3), Gemeinsamkeiten Betrieb und Familienhaushalt in allen relevanten Bereichen.
- b. Kurs II mit den Hauptthemen: Wäscheversorgung, Administration, Gesundheits- und Sozialwesen.
- c. Kurs III mit den Hauptthemen: Gästebetreuung und Service, Wohnen und Reinigungstechnik (Richtziel 2.3), Instruktion von zugeteilten Personen.

4.3. Die zuständigen Behörden der Standortkantone haben jederzeit Zutritt zu den Kursen.

⁵ Seit Juni 2008 OdA Hauswirtschaft Schweiz

Genehmigung und Inkrafttreten Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

Der vorliegende Bildungsplan tritt mit der Genehmigung durch das BBT auf den 1. Januar 2005 in Kraft.

Bern, den 20. Dezember 2004

Hauswirtschaft Schweiz⁶

Die Präsidentin

Die Vize-Präsidentin

Margrit John-Bussinger

Anne Burger-Liebrich

Dieser Bildungsplan wird durch das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie nach Artikel 10 Absatz 1 der Verordnung über die berufliche Grundbildung für Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft vom 20. Dezember 2004 genehmigt.

Bern, den 20. Dezember 2004

Bundesamt für Berufsbildung und Technologie

Der Direktor

Eric Fumeaux

⁶ Seit Juni 2008 OdA Hauswirtschaft Schweiz

Anhang zum Bildungsplan Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

Verzeichnis der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung und deren
 Bezugsquelle
 Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

Stand September 2011

Verordnung über die berufliche Grundbildung Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft vom 20. Dezember 2004	<ul style="list-style-type: none"> • Bundesamt für Bauten und Logistik BBL www.bundespublikationen.admin.ch • für die Berufsbildung zuständigen kantonalen Ämter
Bildungsplan vom 20. Dezember 2004	<ul style="list-style-type: none"> • OdA Hauswirtschaft Schweiz www.oda-hauswirtschaft.ch
Verzeichnis der Mindesteinrichtungen vom April 2005	<ul style="list-style-type: none"> • OdA Hauswirtschaft Schweiz www.oda-hauswirtschaft.ch
Empfohlener Stoffplan für den berufskundlichen Unterricht vom März 2006	<ul style="list-style-type: none"> • OdA Hauswirtschaft Schweiz www.oda-hauswirtschaft.ch
Empfohlener Stoffplan für die überbetrieblichen Kurse vom April 2006	<ul style="list-style-type: none"> • OdA Hauswirtschaft Schweiz www.oda-hauswirtschaft.ch
Empfohlener Ausbildungsplan für die Betriebe vom September 2006 (enthalten auf der CD Lerndokumentation)	<ul style="list-style-type: none"> • OdA Hauswirtschaft Schweiz www.oda-hauswirtschaft.ch
Anleitung zum Führen der Lerndokumentation von 2009	<ul style="list-style-type: none"> • SDDB - Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung, Bern www.shop.sdbb.ch
Lerndokumentation Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft von 2011	<ul style="list-style-type: none"> • OdA Hauswirtschaft Schweiz www.oda-hauswirtschaft.ch
Bildungsbericht von 2011	<ul style="list-style-type: none"> • Berufsbildung.ch – Das Portal zur Berufsbildung www.lv.berufsbildung.ch