

## **FACHFRAU / FACHMANN HAUSWIRTSCHAFT EFZ**

### **EMPFOHLENER AUSBILDUNGSPLAN FÜR DIE BETRIEBE**

ZUM AUFBAU DER LEISTUNGSZIELE GEMÄSS BILDUNGS-  
PLAN A

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

Erstellt 13-09-2006, Formular April 2011

---

<sup>1</sup> Neues Logo seit 12. Mai 2011

## Einleitung

### Allgemeines

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

Im Bildungsplan sind die zu erreichenden Handlungskompetenzen beschrieben und in Leistungsziele ausdifferenziert. Während die Methoden- und Sozialkompetenzen und die Leit- und Richtziele der Fachkompetenzen für alle drei Lernorte gelten, sind die Leistungsziele teilweise unterschiedlich. Damit eine optimale Übereinstimmung in der Ausbildung an den drei Lernorten erreicht wird, **ist es für die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in den Betrieben unerlässlich, die Stoffpläne für die Schulen und die überbetrieblichen Kurse ebenfalls zu kennen**. Diese können von der Internetseite der Oda Hauswirtschaft Schweiz heruntergeladen werden ([www.oda-hauswirtschaft.ch](http://www.oda-hauswirtschaft.ch)).

### Richtlinien für die Handhabung

Die Leistungsziele im Betrieb müssen in den drei Ausbildungsjahren aufgebaut werden. Der vorliegende Stoffplan soll den Betrieben diese methodische Aufbauarbeit erleichtern. Es ist für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner ein Instrument, das ihnen hilft, die Lernenden beim Führen der Lerndokumentation zu beraten und anzuleiten.

Die Verteilung der Leistungsziele / Lerninhalte auf die einzelnen Lehrjahre ist vom 3jährigen Bildungsplan vorgegeben. Ein Leistungsziel muss jedoch nicht vollständig im vorgegebenen Lehrjahr erreicht werden, je nach betrieblichen Gegebenheiten (Strukturen, Arbeitsabläufen, Tätigkeiten) wird ein Ziel früher oder später erreicht. Für Auszubildende, welche in Verbundbetrieben ausgebildet werden, gilt dies ebenfalls.

Leistungsziele, welche im Bildungsplan Teil A in mehreren oder allen Lehrjahren erwähnt werden, sind im Ausbildungsplan auch in jedem Lehrjahr erwähnt.

Die CD erlaubt Ihnen, die einzelnen Seiten auszudrucken und der Person zu übergeben, die für die Ausbildung in den einzelnen Bereichen zuständig ist.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Befriedigung bei der Begleitung der Lernenden.

Oda Hauswirtschaft Schweiz

## Handlungskompetenzen Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

---

### Begriffserklärungen

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **K1 (Wissen)**

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

#### **K2 (Verständnis)**

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

### **K3 (Anwendung)**

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

### **K4 (Analyse)**

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

### **K5 (Synthese)**

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

### **K6 (Beurteilung)**

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

## Methodenkompetenz

### Arbeitstechniken und Problemlösen

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

### Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

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

### Informations- und Kommunikationsstrategien

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

### Qualitätsorientiertes Denken und Handeln

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

### Lernstrategien

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

### Beratungsmethoden

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

### Kreativitätstechniken

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

## **Präsentationstechniken**

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

## **Transfervermögen**

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

## **Ökologisches Verhalten**

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

## **Sozial- und Selbstkompetenz**

### **Eigenverantwortliches Handeln**

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

### **Lebenslanges Lernen**

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

### **Kommunikationsfähigkeit**

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

### **Konfliktfähigkeit**

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

### **Teamfähigkeit**

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

### **Kundenorientiertes Denken und Handeln**

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

### **Umgangsformen**

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

### **Belastbarkeit**

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

<b>Betrieb</b>	
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>

**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.



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.1 Bei der Zusammenstellung von gesunden Menus beachten die Fachleute Hauswirtschaft die allgemeinen und spezifischen Ernährungsregeln sowie saisongerechte und standortsnahe Produkte.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.1.8</b> die Lebensmittel aufgrund der Deklaration korrekt einzusetzen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Lebensmittelpyramide	Lebensmittel aufgrund der Lebensmittelpyramide in den richtigen Tagesmengen einsetzen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.2<sup>1</sup></b> die wichtigsten Grundzubereitungsarten auszuführen.  <b>K- Stufe 3</b>	Grundzubereitungsarten	Die wichtigsten Grundzubereitungsarten kennen und anwenden: - blanchieren - pochieren - sieden - dünsten - dämpfen - braten - grillieren - gratinieren - backen, etc.		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 10 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.3<sup>1</sup></b> die wichtigsten Rüst- und Schnitttechniken korrekt auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Rüsttechniken	Geeignete Geräte und Maschinen zum Rüsten kennen und einsetzen können (Schnitzer, Kartoffelschälmaschine). Verschiedene Varianten des Rüstens ausführen (Schälen, Schneiden).		
	Schnitttechniken	Verschiedene Schnitttechniken benennen und ausführen können (Brunoise, Julienne, Würfel).		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 11 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.6<sup>1</sup></b> „Mise en place“ für verschiedene Situationen zu erstellen.  <b>K- Stufe: 3</b>	„Mise en place“ Arbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frühstück</li> <li>- Apéros</li> <li>- Kaffee- und Pausenservice</li> <li>- Kleine Anlässe</li> <li>- Zwischenverpflegungen.</li> </ul>		
	Kochgeschirr	Kochgeschirr benennen, handhaben, zweckmässig einsetzen und reinigen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bratpfanne.</li> </ul>		
	Küchenzubehör	Küchenzubehör benennen, handhaben, zweckmässig einsetzen und reinigen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Waage.</li> </ul>		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 12 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.6<sup>1</sup></b> „Mise en place“ für verschiedene Situationen zu erstellen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Küchenutensilien	Küchenutensilien benennen, handhaben, zweckmässig einsetzen und reinigen: - Messer - Schneidbretter.		
	Anrichtgeschirr	Anrichtgeschirr benennen, handhaben, zweckmässig einsetzen und reinigen: - Platten - Schüsseln - Besteck.		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 13 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.12<sup>1</sup></b> die Hygienevorschriften bei der Zubereitung von Gerichten einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Betriebs- und persönliche Hygiene	<u>Betriebshygiene</u> Hygienevorschriften aufzeigen und anwenden können (Hygienepläne, Reinigungs- und Desinfektionsrichtlinien etc.).  <u>Persönliche Hygiene</u> Richtlinien der Hygienevorschriften beachten (Handschuhe tragen etc.). Persönliche Gesundheitsvorsorge beachten (z.B. melden von Allergien etc.).		
	Ergonomie am Arbeitsplatz	Die ergonomischen Richtlinien (z.B. SUVA) kennen und bei allen Arbeitsabläufen berücksichtigen (z.B. Körperhaltung beachten).		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 14 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.12<sup>1</sup></b> die Hygienevorschriften bei der Zubereitung von Gerichten einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Arbeitssicherheit	Die wichtigsten vorbeugenden Massnahmen nennen, korrekt anwenden und kontrollieren (z.B. situationsgerechte Hilfsmittel einsetzen wie Leiter, Gefahrenschilder etc.).		
	Ökologie	Bestehende Vorschriften kennen, verstehen und umsetzen. Betriebsphilosophie kennen und umsetzen können.		
	Qualität	Den Qualitätsstandard des Betriebes kennen, verstehen, anwenden und überprüfen können.		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 15 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.12<sup>1</sup></b> die Hygienevorschriften bei der Zubereitung von Gerichten einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Betriebliche Konzepte	Die betrieblichen Konzepte nennen, anwenden und kontrollieren können.		
<b>1.2.14</b> die wichtigsten Regeln der Abfallverwertung einzuhalten.  <b>K-Stufe 3</b>	Entsorgung	Die Gesetze und das betriebliche Abfallkonzept nennen und umsetzen: - Speiseabfall - Grünabfall - Glasabfall.		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 16 von 186



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.3 Fachleute Hauswirtschaft stellen eine präzise, hygienisch einwandfreie und effiziente Speiseverteilung sicher.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.3.6</b> die Maschinen und Geräte im Speiseverteilssystem fachgerecht zu bedienen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Bedienung	Maschinen des Speiseverteilssystems benennen und fachgerecht bedienen - Serviceband.  Geräte des Speiseverteilssystems benennen und fachgerecht bedienen - Bain Marie - Tellerwärmer - Servierboy.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.3 Fachleute Hauswirtschaft stellen eine präzise, hygienisch einwandfreie und effiziente Speiseverteilung sicher.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.3.7</b> die Maschinen und Geräte im Speiseverteilungs-system fachgerecht zu reinigen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Reinigung	Maschinen des Speiseverteilungs-systems be-nennen und fachgerecht reinigen - Serviceband.  Geräte des Speiseverteilungs-systems benen-nen und fachgerecht reinigen - Bain Marie - Tellerwärmer - Servierboy.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.3 Fachleute Hauswirtschaft stellen eine präzise, hygienisch einwandfreie und effiziente Speiseverteilung sicher.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.3.10<sup>1</sup></b> die Hygienevorschriften bei der Speiseverteilung einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Betriebs- und persönliche Hygiene	<u>Betriebshygiene</u> Hygienevorschriften aufzeigen und anwenden können (Hygienepläne, Reinigungs- und Desinfektionsrichtlinien etc.).  <u>Persönliche Hygiene</u> Richtlinien der Hygienevorschriften beachten (Handschuhe tragen etc.). Persönliche Gesundheitsvorsorge beachten (z.B. melden von Allergien etc.).		
	Ergonomie am Arbeitsplatz	Die ergonomischen Richtlinien (z.B. SUVA) kennen und bei allen Arbeitsabläufen berücksichtigen (z.B. Körperhaltung beachten).		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 19 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.3 Fachleute Hauswirtschaft stellen eine präzise, hygienisch einwandfreie und effiziente Speiseverteilung sicher.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.3.10<sup>1</sup></b> die Hygienevorschriften bei der Speiseverteilung einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Arbeitssicherheit	Die wichtigsten vorbeugenden Massnahmen nennen, korrekt anwenden und kontrollieren (z.B. situationsgerechte Hilfsmittel einsetzen wie Leiter, Gefahrenschilder etc).		
	Ökologie	Bestehende Vorschriften kennen, verstehen und umsetzen. Betriebsphilosophie kennen und umsetzen können.		
	Qualität	Den Qualitätsstandard des Betriebes kennen, verstehen, anwenden und überprüfen können.		
	Betriebliche Konzepte	Die betrieblichen Konzepte nennen, anwenden und kontrollieren können.		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 20 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.4 Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische Gesichtspunkte.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.4.3</b> die Aufgaben in der Abwaschorganisation effizient auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Mise en place	Maschinen und Geräte für das Durchführen des Abwaschs bereitstellen.		
	Ablauforganisation	Ablauf des Abwaschens kennen und umsetzen.  Abwaschmaschine korrekt und effizient beladen.  Ablauf der Abfallentsorgung kennen und umsetzen.		
<b>1.4.5<sup>1</sup></b> die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisationen fachgerecht zu bedienen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Abwaschorganisation	Maschinen und Geräte für den Abwasch vorbereiten.  Ablauf des Abwaschens kennen und umsetzen.  Abwaschmaschine korrekt und effizient be- und entladen.		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 21 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.4 Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische Gesichtspunkte.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.4.6</b> Die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisationen fachgerecht zu reinigen.  <b>K- Stufe 3</b>	Abwaschorganisation	Anhand der Bedienungsanleitungen die Besteck und Gläserkörbe säubern. Maschine innen und aussen reinigen.		
<b>1.4.9</b> die Hygienevorschriften und -regeln in der Abwaschorganisation einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Betriebs- und persönliche Hygiene	<u>Betriebshygiene</u> Hygienevorschriften aufzeigen und anwenden können (Hygienepläne, Reinigungs- und Desinfektionsrichtlinien etc.).  <u>Persönliche Hygiene</u> Richtlinien der Hygienevorschriften beachten (Handschuhe tragen etc.).  Persönliche Gesundheitsvorsorge beachten (z.B. melden von Allergien etc.).		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.4 Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische Gesichtspunkte.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.4.9</b> die Hygienevorschriften und -regeln in der Abwaschorganisation einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Ergonomie am Arbeitsplatz	Die ergonomischen Richtlinien (z.B. SUVA) kennen und bei allen Arbeitsabläufen berücksichtigen (z.B. Körperhaltung beachten).		
	Arbeitssicherheit	Die wichtigsten vorbeugenden Massnahmen nennen, korrekt anwenden und kontrollieren (z.B. situationsgerechte Hilfsmittel einsetzen wie Leiter, Gefahrenschilder etc).		
	Ökologie	Bestehende Vorschriften kennen, verstehen und umsetzen. Betriebsphilosophie kennen und umsetzen können.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.4 Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische Gesichtspunkte.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.4.9</b> die Hygienevorschriften und -regeln in der Abwaschorganisation einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Qualität	Den Qualitätsstandard des Betriebes kennen, verstehen, anwenden und überprüfen können.		
	Betriebliche Konzepte	Die betrieblichen Konzepte nennen, anwenden und kontrollieren können.		



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.4 Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische Gesichtspunkte.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.4.11<sup>1</sup></b> die in der Abwaschorganisation benötigten Reinigungs- und Pflegemittel nach ökonomischen und ökologischen Kriterien (Zusammensetzung und Abbaubarkeit) auswählen.  <b>K- Stufe 4</b>	Auswahl Reinigungs- und Pflegemittel	Verschmutzungsart und Art des Geschirrs erkennen, beurteilen und entsprechendes Reinigungsmittel anwenden.  Dosiersystem der Abwaschmaschine beachten.		
<b>1.4.12</b> die in der Abwaschorganisation benötigten Reinigungs- und Pflegemittel korrekt zu dosieren.  <b>K- Stufe 3</b>	Dosierung	Dosierungssystem nennen und handhaben. Reinigungsmittel nennen und korrekt dosiert einsetzen. Pflegemittel nennen und korrekt dosiert einsetzen. Persönliche Schutzmassnahmen nennen und umsetzen.		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 25 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.1 Bei der Zusammenstellung von gesunden Menus beachten die Fachleute Hauswirtschaft die allgemeinen und spezifischen Ernährungsregeln sowie saisongerechte und standortsnahe Produkte.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
1.1.7 die Lebensmittel korrekt zu lagern.  K- Stufe: 3				

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.2<sup>1</sup></b> die wichtigsten Grundzubereitungsarten auszuführen.  <b>K- Stufe 3</b>	Grundzubereitungsarten	Die wichtigsten Grundzubereitungsarten kennen und anwenden: - blanchieren - pochieren - sieden - dünsten - dämpfen - braten - grillieren - gratinieren - backen, etc.		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 27 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.3<sup>1</sup></b> die wichtigsten Rüst- und Schnitttechniken korrekt auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Rüsttechniken	Geeignete Geräte und Maschinen zum Rüsten kennen und einsetzen können (Schnitzer, Kartoffelschälmaschine). Verschiedene Varianten des Rüstens ausführen (Schälen, Schneiden).		
	Schnitttechniken	Verschiedene Schnitttechniken benennen und ausführen können (Brunoise, Julienne, Würfel).		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 28 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.4<sup>1</sup></b> die Zubereitung von einfachen Gerichten effizient zu planen.  <b>K- Stufe: 4</b>	Arbeitsabläufe	Die eigene Arbeit nach Vorgabe planen und Selbstständigkeit entwickeln.		
<b>1.2.6<sup>2</sup></b> „Mise en place“ für verschiedene Situationen zu erstellen.  <b>K- Stufe: 3</b>	„Mise en place“ Arbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frühstück</li> <li>- Apéros</li> <li>- Kaffee- und Pausenservice</li> <li>- kleine Anlässe</li> <li>- Zwischenverpflegungen.</li> </ul>		
	Kochgeschirr	Kochgeschirr benennen, handhaben, zweckmässig einsetzen und reinigen <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bratpfanne.</li> </ul>		

<sup>1</sup> 2. und 3. Lehrjahr

<sup>2</sup> 1. und 2. Lehrjahr

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.6<sup>1</sup></b> „Mise en place“ für verschiedene Situationen zu erstellen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Küchenzubehör	Küchenzubehör benennen, handhaben, zweckmässig einsetzen und reinigen: - Waage.		
	Küchenutensilien	Küchenutensilien benennen, handhaben, zweckmässig einsetzen und reinigen: - Messer - Schneidbretter.		
	Anrichtgeschirr	Anrichtgeschirr benennen, handhaben, zweckmässig einsetzen und reinigen: - Platten - Schüsseln - Besteck.		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 30 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.8</b> einfache und schmackhafte Gerichte präzise und effizient zuzubereiten.  <b>K- Stufe: 5</b>	Zubereitung einfacher Gerichte	Einfache Gerichte nach aktuellen Ernährungsgrundsätzen und nach Anweisung oder Rezept zubereiten und anrichten: <b>Salate</b> - Blattsalate - Gekochte / Rohe Gemüsesalate - Spezialsalate - Fleischsalate, etc.  <b>Salatsaucen</b> - Französische Salatsauce - Italienische Salatsauce - Joghurt- Quarksalatsauce.  <b>Kalte Speisen</b> - Belegte Brötli - Sandwichs - Fleisch-, Wurst-, Käseteller - Birchermüesli.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.8</b> einfache und schmackhafte Gerichte präzise und effizient zuzubereiten.  <b>K- Stufe: 5</b>	Zubereitung einfacher Gerichte	Süssgebäcke - Cake - Fruchtekuchen - Diplomat - Crêpes, etc.  Suppen - Klare Suppen - Gebundene Suppen - Pürierte Suppen.  Einfache Fleisch-, Käse-, Eier- und Pilzgerichte nach aktuellen Ernährungsgrundsätzen und nach Anweisung oder nach Rezept zubereiten und anrichten (z.B. Pilzschnitte).		



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.8</b> einfache und schmackhafte Gerichte präzise und effizient zuzubereiten.  <b>K- Stufe: 5</b>	Zubereitung einfacher Gerichte	Gemüse - Gemüse nach aktuellen Ernährungsgrundsätzen und nach Anweisung oder nach Rezept zubereiten und anrichten (z.B. Karotten gedämpft).  Stärkebeilagen - Stärkebeilagen nach aktuellen Ernährungsgrundsätzen und nach Anweisung oder nach Rezept zubereiten und anrichten (z.B. Polenta).  Einfache Gerichte - Einfache Gerichte aus der warmen Küche nach aktuellen Ernährungsgrundsätzen und nach Anweisung oder nach Rezept zubereiten und anrichten (z.B. Kartoffelgratin).		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.9</b> Getränke auf verschiedene Arten zuzubereiten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Getränke	Getränke nach Anweisung oder Rezept zubereiten: - Tee - Kaffee - Milch und Milchgetränke, Fruchtgetränke - Alkoholfreie Getränke - Alkoholische Getränke (nur Ausschank).		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.12<sup>1</sup></b> die Hygienevorschriften bei der Zubereitung von Gerichten einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Betriebs- und persönliche Hygiene	<u>Betriebshygiene</u> Hygienevorschriften aufzeigen und anwenden können (Hygienepläne, Reinigungs- und Desinfektionsrichtlinien etc.).  <u>Persönliche Hygiene</u> Richtlinien der Hygienevorschriften beachten (Handschuhe tragen etc.). Persönliche Gesundheitsvorsorge beachten (z.B. melden von Allergien etc.).		
	Ergonomie am Arbeitsplatz	Die ergonomischen Richtlinien (z.B. SUVA) kennen und bei allen Arbeitsabläufen berücksichtigen (z.B. Körperhaltung beachten).		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 35 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.12<sup>1</sup></b> die Hygienevorschriften bei der Zubereitung von Gerichten einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Arbeitssicherheit	Die wichtigsten vorbeugenden Massnahmen nennen, korrekt anwenden und kontrollieren (z.B. situationsgerechte Hilfsmittel einsetzen wie Leiter, Gefahrenschilder etc).		
	Ökologie	Bestehende Vorschriften kennen, verstehen und umsetzen. Betriebsphilosophie kennen und umsetzen können.		
	Qualität	Den Qualitätsstandard des Betriebes kennen, verstehen, anwenden und überprüfen können.		
	Betriebliche Konzepte	Die betrieblichen Konzepte nennen, anwenden und kontrollieren können.		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 36 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.3 Fachleute Hauswirtschaft stellen eine präzise, hygienisch einwandfreie und effiziente Speiseverteilung sicher.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.3.3<sup>1</sup></b> fachfremden Personen zu erläutern, weshalb die Serviceregeln im Speiseverteilungssystem eingehalten werden müssen.  <b>K- Stufe: 2</b>	Serviceregeln	Reihenfolge am Serviceband kennen. Korrektes Schöpfen beim Tellerservice beachten.		
<b>1.3.4<sup>1</sup></b> die Aufgaben im Speiseverteilungssystem effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Speiseverteilungssystem	Auf Wünsche / Bedürfnisse der Kunden eingehen. Nach Bestellung der Kunden anrichten. Kontrolle Transport / Überbringung zum Kunden.		

<sup>1</sup> 2. und 3. Lehrjahr

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.3 Fachleute Hauswirtschaft stellen eine präzise, hygienisch einwandfreie und effiziente Speiseverteilung sicher.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.3.10<sup>1</sup></b> die Hygienevorschriften bei der Speiseverteilung einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Betriebs- und persönliche Hygiene	<u>Betriebshygiene</u> Hygienevorschriften aufzeigen und anwenden können (Hygienepläne, Reinigungs- und Desinfektionsrichtlinien etc.).  <u>Persönliche Hygiene</u> Richtlinien der Hygienevorschriften beachten (Handschuhe tragen etc.). Persönliche Gesundheitsvorsorge beachten (z.B. melden von Allergien etc.).		
	Ergonomie am Arbeitsplatz	Die ergonomischen Richtlinien (z.B. SUVA) kennen und bei allen Arbeitsabläufen berücksichtigen (z.B. Körperhaltung beachten).		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 38 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.3 Fachleute Hauswirtschaft stellen eine präzise, hygienisch einwandfreie und effiziente Speiseverteilung sicher.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.3.10<sup>1</sup></b> die Hygienevorschriften bei der Speiseverteilung einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Arbeitssicherheit	Die wichtigsten vorbeugenden Massnahmen nennen, korrekt anwenden und kontrollieren (z.B. situationsgerechte Hilfsmittel einsetzen wie Leiter, Gefahrenschilder etc).		
	Ökologie	Bestehende Vorschriften kennen, verstehen und umsetzen. Betriebsphilosophie kennen und umsetzen können.		
	Qualität	Den Qualitätsstandard des Betriebes kennen, verstehen, anwenden und überprüfen können.		
	Betriebliche Konzepte	Die betrieblichen Konzepte nennen, anwenden und kontrollieren können.		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr  
 Seite 39 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.4 Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische Gesichtspunkte.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.4.5<sup>1</sup></b> die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisationen fachgerecht zu bedienen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Abwaschorganisation	Maschinen und Geräte für den Abwasch vorbereiten. Ablauf des Abwaschens kennen und umsetzen. Abwaschmaschine korrekt und effizient be- und entladen.		
<b>1.4.11<sup>1</sup></b> die in der Abwaschorganisation benötigten Reinigungs- und Pflegemittel nach ökonomischen und ökologischen Kriterien (Zusammensetzung und Abbaubarkeit) auswählen.  <b>K- Stufe: 4</b>	Auswahl Reinigungs- und Pflegemittel	Verschmutzungsart und Art des Geschirrs erkennen, beurteilen und entsprechendes Reinigungsmittel anwenden. Dosiersystem der Abwaschmaschine beachten.		

<sup>1</sup> 1. und 2. Lehrjahr



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.1 Bei der Zusammenstellung von gesunden Menus beachten die Fachleute Hauswirtschaft die allgemeinen und spezifischen Ernährungsregeln sowie saisongerechte und standortnahe Produkte.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.1.5</b> eine geeignete Kostform für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammenzustellen.  <b>K- Stufe: 5</b>	Kostformen	Gängige Kostformen nennen, nach aktuellen Ernährungsgrundsätzen zusammenstellen und zubereiten: Vollkost Leichte Vollkost Vollwertkost Vegetarische Kost Diabetische Kost.		
<b>1.1.6</b> eine ausgewogene Tagesverpflegung für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammenzustellen.  <b>K- Stufe: 5</b>	Menuplanung	Tagesverpflegung nach aktuellen Ernährungsgrundsätzen zusammenstellen. Flüssigkeitsbedarf kennen. Saisonangebote beachten und integrieren.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.1 Bei der Zusammenstellung von gesunden Menus beachten die Fachleute Hauswirtschaft die allgemeinen und spezifischen Ernährungsregeln sowie saisongerechte und standortnahe Produkte.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.1.10</b> die Kunden mit folgenden häufig auftretenden Krankheiten bei der Wahl eines geeigneten Menüs zu unterstützen: Diabetes, erhöhter Cholesterinspiegel, Bluthochdruck, Gicht.  <b>K- Stufe: 3</b>	Diätkost	Diverse Diätformen kennen. Empfohlene Gerichte bei häufig auftretenden Krankheiten kennen. Kunden bei der Wahl des Menus im Rahmen und in Zusammenarbeit mit der betrieblichen Ernährungsberatung unterstützen können.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.2.4<sup>1</sup></b> die Zubereitung von einfachen Gerichten effizient zu planen.  <b>K- Stufe: 4</b>	Arbeitsabläufe	Die eigene Arbeit nach Vorgabe planen und Selbstständigkeit entwickeln.		

<sup>1</sup> 2. und 3. Lehrjahr  
 Seite 43 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.3 Fachleute Hauswirtschaft stellen eine präzise, hygienisch einwandfreie und effiziente Speiseverteilung sicher.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.3.3<sup>1</sup></b> fachfremden Personen zu erläutern, weshalb die Serviceregeln im Speiseverteilungssystem eingehalten werden müssen.  <b>K-Stufe: 2</b>	Serviceregeln	Reihenfolge am Serviceband kennen. Korrektes Schöpfen beim Tellerservice beachten.		
<b>1.3.4<sup>1</sup></b> die Aufgaben im Speiseverteilungssystem effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Speiseverteilungssystem	Auf Wünsche / Bedürfnisse der Kunden eingehen. Nach Bestellung der Kunden anrichten. Kontrolle Transport / Überbringung zum Kunden.		

<sup>1</sup> 2. und 3. Lehrjahr

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.3 Fachleute Hauswirtschaft stellen eine präzise, hygienisch einwandfreie und effiziente Speiseverteilung sicher.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.3.11</b> zugeteilte Personen anhand einer selbsterstellten Checkliste so zu instruieren, dass die Speiseverteilung reibungslos abläuft.  <b>K- Stufe: 5</b>	Prozessabläufe	Die zu instruierenden Prozessabläufe kennen und anwenden können.		
	Checklisten	Checklisten selbständig erstellen können.		
	Instruktion	Den Aufbau und Ablauf einer Instruktion kennen und umsetzen und dabei die verschiedenen Arten miteinbeziehen: - 4 Schritt-Methode (Instruktion planen - vormachen, erklären - nachmachen lassen - selbständig üben lassen).		
	Führung	Die zugeteilte Person instruieren, motivieren und konstruktive Rückmeldung geben können.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>1. Ernährung und Verpflegung</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	1.4 Fachleute Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische Gesichtspunkte.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>1.4.10</b> zugeteilte Personen so zu instruieren, dass der Ablauf in der Abwaschorganisation reibungslos verläuft.  <b>K- Stufe: 3</b>	Prozessabläufe	Die zu instruierenden Prozessabläufe kennen und anwenden können.		
	Instruktion	Den Aufbau und Ablauf einer Instruktion kennen und umsetzen und dabei die verschiedenen Arten miteinbeziehen: - 4 Schritt-Methode (Instruktion planen - vormachen, erklären - nachmachen lassen - selbständig üben lassen).		
	Führung	Die zugeteilte Person instruieren, motivieren und konstruktive Rückmeldung geben können.		

## Betrieb

### Bereich 2. Wohnen und Reinigungstechnik

#### Leitziel

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

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

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

Methodenkompetenzen: Arbeitstechniken und Problemlösen; prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Kreativitätstechniken; Transfervermögen; ökologisches Verhalten.

Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Handeln; Teamfähigkeit; kundenorientiertes Denken und Handeln; Belastbarkeit.

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.6</b> die gängigen Reinigungs- und Pflegemittel korrekt zu dosieren.  <b>K- Stufe: 3</b>	Chemotechnische Produkte	Die verschiedenen Produktgruppen und Produkte nennen, deren Wirkung und Einsatzgebiet kennen, anwenden und aufbewahren: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Neutrale Reiniger (Bodenreiniger, Oberflächenreiniger, Alkoholreiniger etc.)</li> <li>- Saure Reiniger (Kalkentferner, Sanitärunterhaltsreiniger, etc.)</li> <li>- Alkalische Reiniger (Grundreiniger für alkalienbeständige Beläge, Industriereiniger etc.)</li> <li>- Lösungsmittelreiniger (Glas- und Kunststoffreiniger, Universallösungsmittelreiniger etc.)</li> <li>- Spezialreiniger (Abrasiveiniger, Desinfektionsmittel etc.).</li> </ul>		



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.6</b> die gängigen Reinigungs- und Pflegemittel korrekt zu dosieren.  <b>K- Stufe: 3</b>	Dosierungen	Dosierungsmöglichkeiten nennen, deren Vor- und Nachteile kennen. Auswirkungen bei Über- oder Unterdosierung aufzeigen. Dosierungen kennen und umsetzen.		
	Arbeitsabläufe	Arbeitsabläufe nennen, verstehen und umsetzen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.9<sup>1</sup></b> die Hygienevorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung aller Räume (inkl. Küche und Office) einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Betriebs- und persönliche Hygiene	<u>Betriebshygiene</u> Hygienevorschriften aufzeigen und anwenden können (Hygienepläne, Reinigungs- und Desinfektionsrichtlinien etc.).  <u>Persönliche Hygiene</u> Richtlinien der Hygienevorschriften beachten (Handschuhe tragen etc.).  Persönliche Gesundheitsvorsorge beachten (z.B. melden von Allergien etc.).		
	Ergonomie am Arbeitsplatz	Die ergonomischen Richtlinien (z.B. SUVA) kennen und bei allen Arbeitsabläufen berücksichtigen (z.B. Körperhaltung beachten).		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
 Seite 50 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.9<sup>1</sup></b> die Hygienevorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung aller Räume (inkl. Küche und Office) einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Arbeitssicherheit	Die wichtigsten vorbeugenden Massnahmen nennen, korrekt anwenden und kontrollieren (z.B. situationsgerechte Hilfsmittel einsetzen wie Leiter, Gefahrenschilder etc).		
	Ökologie	Bestehende Vorschriften kennen, verstehen und umsetzen. Betriebsphilosophie kennen und umsetzen können.		
	Qualität	Den Qualitätsstandard des Betriebes kennen, verstehen, anwenden und überprüfen können.		
	Betriebliche Konzepte	Die betrieblichen Konzepte nennen, anwenden und kontrollieren können.		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
 Seite 51 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.13<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Bad/Dusche und Zimmern (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Unterhaltsreinigung / Zwischenreinigung	Unterhaltsreinigung und Zwischenreinigung nennen und unterscheiden.  Eine effiziente und dem Material optimal angepasste Reinigungsart wählen und ausführen in: z.B. Gäste- und Patientenzimmern, Büros und Sanitärräumen etc. (inkl. Einrichtungen und Mobiliar).		
	Grundreinigung	Reinigungsarbeiten der Grundreinigung nennen, unterscheiden und ausführen in: z.B. Gäste- und Patientenzimmern, Büros, Sanitärräumen für Decken, Wände, Fenster etc. (inkl. Einrichtungen und Mobiliar).		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
 Seite 52 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.13<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Bad/Dusche und Zimmern (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Reinigungsmethoden	Reinigungsmethoden unterscheiden: <u>Methoden zur Entfernung von losen Verschmutzungen</u> Feuchtwischen, Staubsaugen, Kehren, feucht Abstauben. <u>Methoden zur Entfernung von haftenden Verschmutzungen</u> z.B. Scheuern, Nasssaugen, Scheuersaugen, Polieren, Sprayreinigen, Nasswischen, feucht Abwischen, Shampooieren, Sprühextrahieren, Druckreinigung mit Wasser, Dampfreinigen. <u>Schutzbehandlung</u> z.B. Beschichten, Wachsen, Versiegeln, Imprägnieren / Ölen, Porenfüllen, Kristallisieren, Nassreinigen.		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
 Seite 53 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.13<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Bad/Dusche und Zimmern (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Ver- und Entsorgung	<u>Entsorgung</u> Die verschiedenen Gesetze und Richtlinien kennen, verstehen, den betrieblichen Verhältnissen anpassen und anwenden können.  <u>Versorgung</u> Maschinen, Geräte und Material bereitstellen und nach Gebrauch reinigen.		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
 Seite 54 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.14<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Küche und Office (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Unterhaltsreinigung / Zwischenreinigung	Unterhaltsreinigung und Zwischenreinigung nennen und unterscheiden. Eine effiziente und dem Material optimal angepasste Reinigungsart wählen und in Küche und Office ausführen (inkl. Einrichtungen und Mobiliar).		
	Grundreinigung	Reinigungsarbeiten der Grundreinigung nennen, unterscheiden und in Küche und Office ausführen (inkl. Einrichtungen und Mobiliar).		
	Hygiene	Für spezifische Kücheneinrichtungen (Kühlschrank, Backofen, Mikrowellenherd) die gängigen Hygienevorschriften kennen, verstehen und umsetzen.		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
 Seite 55 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.14<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Küche und Office (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.	Reinigungsmethoden	Reinigungsmethoden unterscheiden: <u>Methoden zur Entfernung von losen Verschmutzungen</u> Feuchtwischen, Kehren, feucht Abstauben. <u>Methoden zur Entfernung von haftenden Verschmutzungen</u> Z.B. Scheuern, Nasssaugen, Scheuersaugen, Polieren, Sprayreinigen, Nasswischen, feucht Abwischen, Druckreinigung mit Wasser, Dampfreinigen. <u>Schutzbehandlung</u> Beschichten, Versiegeln, Nassreinigen.		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
 Seite 56 von 186



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.14<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Küche und Office (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Ver- und Entsorgung	<u>Entsorgung</u> Die verschiedenen Gesetze und Richtlinien kennen, verstehen, den betrieblichen Verhältnissen anpassen und anwenden können.  <u>Versorgung</u> Maschinen, Geräte und Material bereitstellen und nach Gebrauch reinigen.		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
 Seite 57 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.15<sup>1</sup></b> die übrigen Aufgaben der Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Organisation	Die Reinigungsarbeiten situationsgerecht planen → Schnittstellen (Zeitabsprache etc).		
	Schadenmeldung	Internes Meldungssystem kennen und anwenden können.		
	Wartung	Den Zyklus der regelmässigen Wartungen von Maschinen und Geräten verstehen und umsetzen, bzw. entsprechend reagieren können (Wartungsvertrag, Technischer Dienst intern etc.).		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
 Seite 58 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.3.3</b> die spezifischen Hygienevorschriften bei der Reinigung von kritischen Bereichen im Gesundheitswesen einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Kritische Bereiche	Die kritischen Bereiche (Operationssaal, Gebärsaal, septische Räume etc) kennen, die Gefahren erkennen. Spezifische Hygienevorschriften kennen und einhalten. Spezielle Schutzmassnahmen für den Betrieb und die Kunden kennen und umsetzen. Spezielle Schutzmassnahmen für die eigene Gesundheit kennen und einsetzen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.1.3</b> situations- und kundenge- rechten Blumenschmuck ge- gestalten.  <b>K- Stufe: 5</b>	Blumenschmuck	Einige Grundkenntnisse der Blumen- schmuckgestaltung nennen und anwenden können (z.B. Farben- und - Blumenkombi- nationen, Saison etc.).  Einige einfache Blumensträuße und Ge- stecke herstellen können.		
	Kundenwünsche	Die Kundenwünsche und -bedürfnisse res- pektieren und situationsgerecht Blumen- schmuck erstellen.		
	Dekoration	Kriterien zur Anfertigung von Dekorationen nennen und umsetzen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.1.4</b> Pflanzen und Schnittblumen fachgerecht zu pflegen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Blumenpflege	Merkpunkte zum Einstellen und Pflegen von Schnittblumen nennen und umsetzen.		
	Pflanzenpflege	Merkpunkte zur Pflege von Topfpflanzen nennen und umsetzen.		
	Hydrokulturen	Allgemeine Bedürfnisse der Hydrokulturpflanzen nennen und umsetzen.		
	Reinigung	Reinigung der Vasen, Gefässe nennen und umsetzen.		
	Entsorgung	Pflanzen und Blumen entsorgen, Hygienevorschriften nennen und umsetzen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.7<sup>1</sup></b> aus den für ein bestimmtes Material verwendbares Reinigungs- und Pflegemittel das aus ökonomischer und ökologischer Sicht optimale auswählen  <b>K- Stufe: 6</b>	Materialkunde	<u>Boden-, Decken-, Wandbeläge:</u> Kennen, deren Gebrauchseigenschaften nennen und während der Reinigung berücksichtigen und umsetzen (z. B. Linoleum, PVC, Stein, Parkett, Textil, Laminat etc.).  <u>Oberflächen</u> von Mobiliar, Einrichtungsgegenständen, Abdeckungen kennen, deren Gebrauchseigenschaften nennen und während der Reinigung berücksichtigen und umsetzen (z. B. Metall, Holz, Stein, Kunststoff, Glas, etc.).		
	Verschmutzungsarten	Verschmutzungsarten erkennen, beurteilen und fachgerecht reinigen (loser Schmutz, haftender Schmutz, Oberflächenveränderungen).		

<sup>1</sup> 2. & 3. Lehrjahr  
 Seite 62 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.9<sup>1</sup></b> die Hygienevorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung aller Räume (inkl. Küche und Office) einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Betriebs- und persönliche Hygiene	<u>Betriebshygiene</u> Hygienevorschriften aufzeigen und anwenden können (Hygienepläne, Reinigungs- und Desinfektionsrichtlinien etc.).  <u>Persönliche Hygiene</u> Richtlinien der Hygienevorschriften beachten (Handschuhe tragen etc.). Persönliche Gesundheitsvorsorge beachten (z.B. melden von Allergien etc.).		
	Ergonomie am Arbeitsplatz	Die ergonomischen Richtlinien (z.B. SUVA) kennen und bei allen Arbeitsabläufen berücksichtigen (z.B. Körperhaltung beachten).		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
 Seite 63 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.9<sup>1</sup></b> die Hygienevorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung aller Räume (inkl. Küche und Office) einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Arbeitssicherheit	Die wichtigsten vorbeugenden Massnahmen nennen, korrekt anwenden und kontrollieren (z.B. situationsgerechte Hilfsmittel einsetzen wie Leiter, Gefahrenschilder etc).		
	Ökologie	Bestehende Vorschriften kennen, verstehen und umsetzen. Betriebsphilosophie kennen und umsetzen können.		
	Qualität	Den Qualitätsstandard des Betriebes kennen, verstehen, anwenden und überprüfen können.		
	Betriebliche Konzepte	Die betrieblichen Konzepte nennen, anwenden und kontrollieren können.		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
Seite 64 von 186



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.13<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Bad/Dusche und Zimmern (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Unterhaltsreinigung / Zwischenreinigung	Unterhaltsreinigung und Zwischenreinigung nennen und unterscheiden.  Eine effiziente und dem Material optimal angepasste Reinigungsart wählen und ausführen in: z.B. Gäste- und Patientenzimmern, Büros und Sanitärräumen etc. (inkl. Einrichtungen und Mobiliar).		
	Grundreinigung	Reinigungsarbeiten der Grundreinigung nennen, unterscheiden und ausführen in: z.B. Gäste- und Patientenzimmern, Büros, Sanitärräumen für Decken, Wände, Fenster etc. (inkl. Einrichtungen und Mobiliar).		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
 Seite 65 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.13<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Bad/Dusche und Zimmern (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Reinigungsmethoden	Reinigungsmethoden unterscheiden: <u>Methoden zur Entfernung von losen Verschmutzungen</u> Feuchtwischen, Staubsaugen, Kehren, feucht Abstauben.  <u>Methoden zur Entfernung von haftenden Verschmutzungen</u> z.B. Scheuern, Nasssaugen, Scheuersaugen, Polieren, Sprayreinigen, Nasswischen, feucht Abwischen, Shampooieren, Sprühextrahieren, Druckreinigung mit Wasser, Dampfreinigen.  <u>Schutzbehandlung</u> z.B. Beschichten, Wachsen, Versiegeln, Imprägnieren / Ölen, Porenfüllen, Kristallisieren, Nassreinigen.		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
 Seite 66 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.13<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Bad/Dusche und Zimmern (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Ver- und Entsorgung	<u>Entsorgung</u> Die verschiedenen Gesetze und Richtlinien kennen, verstehen, den betrieblichen Verhältnissen anpassen und anwenden können.  <u>Versorgung</u> Maschinen, Geräte und Material bereitstellen und nach Gebrauch reinigen.		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
 Seite 67 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.14<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Küche und Office (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Unterhaltsreinigung / Zwischenreinigung	Unterhaltsreinigung und Zwischenreinigung nennen und unterscheiden. Eine effiziente und dem Material optimal angepasste Reinigungsart wählen und in Küche und Office ausführen (inkl. Einrichtungen und Mobiliar).		
	Grundreinigung	Reinigungsarbeiten der Grundreinigung nennen, unterscheiden und in Küche und Office ausführen (inkl. Einrichtungen und Mobiliar).		
	Hygiene	Für spezifische Kücheneinrichtungen (Kühlschrank, Backofen, Mikrowellenherd) die gängigen Hygienevorschriften kennen, verstehen und umsetzen.		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
 Seite 68 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.14<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Küche und Office (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Reinigungsmethoden	Reinigungsmethoden unterscheiden: <u>Methoden zur Entfernung von losen Verschmutzungen</u> Feuchtwischen, Kehren, feucht Abstauben. <u>Methoden zur Entfernung von haftenden Verschmutzungen</u> Z.B. Scheuern, Nasssaugen, Scheuersaugen, Polieren, Sprayreinigen, Nasswischen, feucht Abwischen, Druckreinigung mit Wasser, Dampfreinigen. <u>Schutzbehandlung</u> Beschichten, Versiegeln, Nassreinigen.		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
 Seite 69 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.14<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Küche und Office (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Ver- und Entsorgung	<u>Entsorgung</u> Die verschiedenen Gesetze und Richtlinien kennen, verstehen, den betrieblichen Verhältnissen anpassen und anwenden können.  <u>Versorgung</u> Maschinen, Geräte und Material bereitstellen und nach Gebrauch reinigen.		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
 Seite 70 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.15<sup>1</sup></b> die übrigen Aufgaben der Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Organisation	Die Reinigungsarbeiten situationsgerecht planen → Schnittstellen (Zeitabsprache etc).		
	Schadenmeldung	Internes Meldungssystem kennen und anwenden können.		
	Wartung	Den Zyklus der regelmässigen Wartungen von Maschinen und Geräten verstehen und umsetzen, bzw. entsprechend reagieren können (Wartungsvertrag, Technischer Dienst intern etc.).		

<sup>1</sup> alle 3 Lehrjahre  
 Seite 71 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.16</b> die wichtigsten Reinigungs- maschinen und -geräte fach- gerecht zu bedienen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Reinigungsmaschinen	Die wichtigsten Reinigungsmaschinen und deren Funktion kennen. Die technischen Daten interpretieren können, gemäss der Reinigungsmethode die entsprechende Maschine wählen und bedienen können: <u>Innenreinigung</u> Einscheibenmaschine, Sauger (trocken und nass), Scheuersaugmaschine, Teppichreinigungsmaschine, Sprühextraktionsgerät. <u>Aussenreinigung</u> Kehrmachine, Kehrsaugmaschine.		



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.16</b> die wichtigsten Reinigungs- maschinen und -geräte fach- gerecht zu bedienen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Reinigungsgeräte	Die wichtigsten Reinigungsgeräte kennen, gemäss der Reinigungsmethode das ent- sprechende Gerät wählen und bedienen können:  Reinigungswagen, Feuchtwischgerät, Nasswischgerät, Randreinigungsgerät, An- streichgerät, Wasserschieber, Fensterreini- gungsgeräte, Bürsten- und Borstenerzeug- nisse.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.17</b> die wichtigsten Reinigungs- maschinen und -geräte fach- gerecht und ökologisch zu pflegen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Bedienung / Pflege	Dem Gerät entsprechende Pflege und deren Intervalle kennen und unter Berücksichtigung der Sicherheitsmassnahmen /-vorschriften fachgerecht umsetzen können.		
	Wartung der Maschinen und Geräte	Den Zyklus der regelmässigen Wartungen von Maschinen und Geräten verstehen (Wartungsvertrag, Technischer Dienst, intern, etc).		
	Ökologie	Bestehende Vorschriften kennen, verstehen und umsetzen. Betriebsphilosophie kennen und umsetzen können (z.B. Abfalltrennung).		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.3.10<sup>1</sup></b> die Reinigung von weiteren kritischen Bereichen (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Kritische Bereiche	Die kritischen Bereiche (Wellnessbereich, Sauna, Bäder etc) kennen, die Gefahren erkennen und <ul style="list-style-type: none"> <li>- spezifische Hygienevorschriften kennen und einhalten.</li> <li>- spezielle Schutzmassnahmen für den Betrieb und die Kunden kennen und umsetzen.</li> <li>- spezielle Schutzmassnahmen für die eigene Gesundheit kennen und einsetzen.</li> </ul>		
<b>2.3.12<sup>1</sup></b> spezifisches Pflegematerial (z.B. Bettpfannen, Urinflaschen) effizient und präzise zu reinigen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Pflegematerial	Das spezifische Pflegematerial kennen, dessen Gebrauch/Verwendung/Einsatz aufzeigen können, eine fachgerechte, effiziente und präzise Reinigung gewährleisten (z.B. Bettpfannen, Urinflaschen etc).		

<sup>1</sup> 2. & 3. Lehrjahr  
 Seite 75 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.4.4</b> bei Schäden geeignete Massnahmen zu ergreifen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Schäden	Die wichtigsten Schäden erkennen (z. B. Abnutzung, Defekt, biologische Schäden wie z.B. Pilzbefall etc).		
	Sicherheit	Schadensspezifische Sicherheitsmassnahmen kennen (z.B. bei defektem Kabel, Steckdose, Fenster etc).		
	Betriebliche Prozesse zur Schadenbehebung	Die betrieblichen Prozesse und Schnittstellen zur Schadenbehebung kennen und einhalten können.		
	Hilfsmittel	Formulare kennen und einsetzen können.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.1.7</b> vorgegebene Räume situationsgerecht einzurichten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Grundkenntnisse Einrichtung	Grundkenntnisse in Materialkunde, Farblehre kennen etc und umsetzen können.		
	Kundenspezifische Einrichtung	Auf die spezifischen Kundenwünsche eingehen und die Räume unter Beachtung der Bedürfnisse einrichten können.		
<b>2.1.8</b> eingerichtete Räume mit Dekorationen wohnlich zu gestalten.  <b>K- Stufe: 5</b>	Gestaltungselemente	Die Wirkung und den Einsatz verschiedener Materialien, Farben, Beleuchtung und Formen kennen und umsetzen können. Die Möglichkeiten durch Einsatz von Pflanzen, Bildern, Vorhänge etc. kennen und anwenden können.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.7<sup>1</sup></b> aus den für ein bestimmtes Material verwendbaren Reinigungs- und Pflegemitteln das aus ökonomischer und ökologischer Sicht optimale auswählen.  <b>K- Stufe: 6</b>	Materialkunde	<u>Boden-, Decken-, Wandbeläge:</u> Kennen, deren Gebrauchseigenschaften nennen und während der Reinigung berücksichtigen und umsetzen (Linoleum, PVC, Stein, Parkett, Textil, Lamine etc.).  <u>Oberflächen</u> von Mobiliar, Einrichtungsgegenständen, Abdeckungen kennen, deren Gebrauchseigenschaften nennen und während der Reinigung berücksichtigen und umsetzen (Metall, Holz, Stein, Kunststoff, Glas, etc.).		
	Verschmutzungsarten	Verschmutzungsarten erkennen, beurteilen und fachgerecht reinigen (loser Schmutz, haftender Schmutz, Oberflächenveränderungen).		

<sup>1</sup> 2. & 3. Lehrjahr  
 Seite 78 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.9<sup>1</sup></b> die Hygienevorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung aller Räume (inkl. Küche und Office) einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Betriebs- und persönliche Hygiene	<u>Betriebshygiene</u> Hygienevorschriften aufzeigen und anwenden können (Hygienepläne, Reinigungs- und Desinfektionsrichtlinien etc.).  <u>Persönliche Hygiene</u> Richtlinien der Hygienevorschriften beachten (Handschuhe tragen etc.). Persönliche Gesundheitsvorsorge beachten (z.B. melden von Allergien etc.).		
	Ergonomie am Arbeitsplatz	Die ergonomischen Richtlinien (z.B. SUVA) kennen und bei allen Arbeitsabläufen berücksichtigen (z.B. Körperhaltung beachten).		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 79 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.9<sup>1</sup></b> die Hygienevorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung aller Räume (inkl. Küche und Office) einzuhalten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Arbeitssicherheit	Die wichtigsten vorbeugenden Massnahmen nennen, korrekt anwenden und kontrollieren (z.B. situationsgerechte Hilfsmittel einsetzen wie Leiter, Gefahrenschilder etc.).		
	Ökologie	Bestehende Vorschriften kennen, verstehen und umsetzen. Betriebsphilosophie kennen und umsetzen können.		
	Qualität	Den Qualitätsstandard des Betriebes kennen, verstehen, anwenden und überprüfen können.		
	Betriebliche Konzepte	Die betrieblichen Konzepte nennen, anwenden und kontrollieren können.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 80 von 186



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.12</b> die Aufgaben der Reinigung (inkl. Ver- und Entsorgung) vollständig und korrekt zu planen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Prozessabläufe / Schnittstellendefinition	Prozessabläufe kennen. Schnittstellendefinition kennen und einhalten. Personaleinsatzplanung (z.B. Tagesplan) erstellen können. Checklisten erstellen und danach arbeiten.		
	Bestellwesen	Internes Bestellwesen nennen und ausführen.		
	Transportwesen	Internes Transportwesen nennen und erläutern können.		
	Entsorgung	Grundkenntnisse der Abfallentsorgung beherrschen, betriebliche Konzepte nennen und umsetzen (z.B. PET-Entsorgung, infektiöse Abfälle etc.).		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.13<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Bad/Dusche und Zimmern (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Unterhaltsreinigung / Zwischenreinigung	Unterhaltsreinigung und Zwischenreinigung nennen und unterscheiden. Eine effiziente und dem Material optimal angepasste Reinigungsart wählen und ausführen in: z.B. Gäste- und Patientenzimmern, Büros und Sanitärräumen etc. (inkl. Einrichtungen und Mobiliar).		
	Grundreinigung	Reinigungsarbeiten der Grundreinigung nennen, unterscheiden und ausführen in: z.B. Gäste- und Patientenzimmern, Büros, Sanitärräumen für Decken, Wände, Fenster etc. (inkl. Einrichtungen und Mobiliar).		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 82 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.13<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Bad/Dusche und Zimmern (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Reinigungsmethoden	Reinigungsmethoden unterscheiden: <u>Methoden zur Entfernung von losen Verschmutzungen</u> Feuchtwischen, Staubsaugen, Kehren, feucht Abstauben  <u>Methoden zur Entfernung von haftenden Verschmutzungen</u> z.B. Scheuern, Nasssaugen, Scheuersaugen, Polieren, Sprayreinigen, Nasswischen, feucht Abwischen, Shampooieren, Sprühextrahieren, Druckreinigung mit Wasser, Dampfreinigen.  <u>Schutzbehandlung</u> z.B. Beschichten, Wachsen, Versiegeln, Imprägnieren / Ölen, Porenfüllen, Kristallisieren, Nassreinigen.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 83 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.13<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Bad/Dusche und Zimmern (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Ver- und Entsorgung	<u>Entsorgung</u> Die verschiedenen Gesetze und Richtlinien kennen, verstehen, den betrieblichen Verhältnissen anpassen und anwenden können.  <u>Versorgung</u> Maschinen, Geräte und Material bereitstellen und nach Gebrauch reinigen.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 84 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.14<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Küche und Office (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Unterhaltsreinigung / Zwischenreinigung	Unterhaltsreinigung und Zwischenreinigung nennen und unterscheiden.  Eine effiziente und dem Material optimal angepasste Reinigungsart wählen und in Küche und Office ausführen (inkl. Einrichtungen und Mobiliar).		
	Grundreinigung	Reinigungsarbeiten der Grundreinigung nennen, unterscheiden und in Küche und Office ausführen (inkl. Einrichtungen und Mobiliar).		
	Hygiene	Für spezifische Kücheneinrichtungen (Kühlschrank, Backofen, Mikrowellenherd) die gängigen Hygienevorschriften kennen, verstehen und umsetzen.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 85 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.14<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Küche und Office (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Reinigungsmethoden	Reinigungsmethoden unterscheiden: <u>Methoden zur Entfernung von losen Verschmutzungen</u> Feuchtwischen, Kehren, feucht Abstauben. <u>Methoden zur Entfernung von haftenden Verschmutzungen</u> Z.B. Scheuern, Nasssaugen, Scheuersaugen, Polieren, Sprayreinigen, Nasswischen, feucht Abwischen, Druckreinigung mit Wasser, Dampfreinigen. <u>Schutzbehandlung</u> Beschichten, Versiegeln, Nassreinigen.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 86 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.14<sup>1</sup></b> Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Küche und Office (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Ver- und Entsorgung	<u>Entsorgung</u> Die verschiedenen Gesetze und Richtlinien kennen, verstehen, den betrieblichen Verhältnissen anpassen und anwenden können.  <u>Versorgung</u> Maschinen, Geräte und Material bereitstellen und nach Gebrauch reinigen.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 87 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.15<sup>1</sup></b> die übrigen Aufgaben der Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Organisation	Die Reinigungsarbeiten situationsgerecht planen → Schnittstellen (Zeitabsprache etc).		
	Schadenmeldung	Internes Meldungssystem kennen und anwenden können.		
	Wartung	Den Zyklus der regelmässigen Wartungen von Maschinen und Geräten verstehen und umsetzen, bzw. entsprechend reagieren können (Wartungsvertrag, Technischer Dienst intern etc.).		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 88 von 186



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.2.19</b> zugeteilte Personen so instruieren, dass die Reinigung reibungslos abläuft.  <b>K- Stufe: 3</b>	Prozessabläufe	Die zu instruierenden Prozessabläufe kennen und anwenden können.		
	Instruktion	Den Aufbau und Ablauf einer Instruktion kennen und umsetzen und dabei die verschiedenen Arten miteinbeziehen: - 4 Schritt-Methode (Instruktion planen - vormachen, erklären - nachmachen lassen - selbständig üben lassen).		
	Führung	Die zugeteilte Person instruieren, motivieren und konstruktive Rückmeldung geben können.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.3.6</b> die gängigen Desinfektionsverfahren effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Desinfektionsmittel	Die betrieblichen Desinfektionsmittel kennen und deren Einsatz nennen können.		
	Desinfektionsverfahren	Betriebsinterne Desinfektionsverfahren und Desinfektionsmittel kennen, erklären und anwenden können (z.B. Wischdesinfektion, Sprühdesinfektion).		
	Infektionsrisiko / Hygienestandard	Internes Hygienekonzept kennen und anwenden können.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.3.8</b> die Reinigung von kritischen Bereichen (inkl. Ver- und Entsorgung) vollständig und korrekt zu planen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Prozessabläufe / Schnittstellendefinition	Prozessabläufe kennen. Schnittstellendefinition kennen und einhalten. Personaleinsatzplanung (z.B. Tagesplan) erstellen können. Checklisten erstellen und danach arbeiten.		
	Entsorgung	Richtlinien der Abfallentsorgung der kritischen Bereiche kennen und anwenden können (Operationssaal, Gebärsaal, septische Räume etc.).		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.3.10<sup>1</sup></b> die Reinigung von weiteren kritischen Bereichen (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Kritische Bereiche	Die kritischen Bereiche (Wellnessbereich, Sauna, Bäder etc) kennen, die Gefahren erkennen und <ul style="list-style-type: none"> <li>- spezifische Hygienevorschriften kennen und einhalten.</li> <li>- spezielle Schutzmassnahmen für den Betrieb und die Kunden kennen und umsetzen.</li> <li>- spezielle Schutzmassnahmen für die eigene Gesundheit kennen und einsetzen.</li> </ul>		
<b>2.3.12<sup>1</sup></b> spezifisches Pflegematerial (z.B. Bettpfannen, Urinflaschen) effizient und präzise zu reinigen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Pflegematerial	Das spezifische Pflegematerial kennen, dessen Gebrauch/Verwendung/Einsatz aufzeigen können, eine fachgerechte, effiziente und präzise Reinigung gewährleisten (z.B. Bettpfannen, Urinflaschen etc).		

<sup>1</sup> 2. & 3. Lehrjahr  
 Seite 92 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>2. Wohnen und Reinigungstechnik</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>2.4.3</b> eine Kontrolle von Räumen und Einrichtungen fehlerfrei und selbständig durchzuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Selbstkontrolle	Selbstkontrolle systematisch und regelmässig anhand einer Checkliste / Kontrollformular durchführen.		
	Fremdkontrolle	<u>Versteckte Fremdkontrolle</u> Fremdkontrolle systematisch und regelmässig anhand einer Checkliste / Kontrollformular durchführen.  <u>Offene Fremdkontrolle</u> Fremdkontrolle systematisch und regelmässig anhand einer Checkliste / Kontrollformular durchführen, konstruktive Rückmeldung geben können.		
	Massnahmen	Massnahmen entsprechend des Kontrollergebnisses treffen.		

<b>Betrieb</b>	
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>

**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.

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.2<sup>1</sup></b> die Textilien aufgrund derer Etiketten korrekt zu pflegen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Pflegesymbole	Bedeutung der diversen Symbole kennen. Pflegeetiketten interpretieren. Wäsche anhand der Etiketten sortieren.		
	Textilien	Textilien den Pflegesymbolen zuordnen.		

<sup>1</sup> 1. & 2. Lehrjahr  
Seite 95 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.5<sup>1</sup></b> die gängigen Wasch- und Waschhilfsmittel korrekt zu dosieren.  <b>K- Stufe: 3</b>	Waschmittel	Waschmittel (z.B. Voll-, Feinwaschmittel) und deren Formen (z.B. flüssig) nennen, Gebrauch kennen, Vor- und Nachteile erklären können.		
	Waschhilfsmittel	Waschhilfsmittel (z.B. Bleichmittel, Weichspüler) nennen, Gebrauch kennen, Vor- und Nachteile erklären können.		
	Dosierungen	Dosierungsmöglichkeiten nennen, deren Vor- und Nachteile kennen. Auswirkungen bei Über- oder Unterdosierung aufzeigen. Dosierungen kennen und umsetzen.		

<sup>1</sup> 1. & 2. Lehrjahr  
Seite 96 von 186



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.5<sup>1</sup></b> die gängigen Wasch- und Waschhilfsmittel korrekt zu dosieren.  <b>K- Stufe: 3</b>	Ökologie	Bestehende Vorschriften kennen, verstehen und umsetzen.  Betriebsphilosophie kennen und umsetzen können.		

<sup>1</sup> 1. & 2. Lehrjahr  
 Seite 97 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.11</b> die Textilien nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad korrekt zu sortieren.  <b>K- Stufe: 3</b>	Sortieren	Pflegeetiketten berücksichtigen. Textilien für die chemische Reinigung vorbereiten. Fleckenwäsche aussortieren.		
	Wäschesortiment	Wäschesortiment nennen (z.B. Betriebswäsche, Patientenwäsche etc.).		
	Textilkunde	Textilarten nennen, sortieren.		
	Wäschekennzeichnung	Wäschekennzeichnungssysteme kennen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.13<sup>1</sup></b> alle Aufgaben im Wäsche- kreislauf effizient, präzise und entsprechend den Hygiene- und Qualitätsstandards aus- zuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Anlieferung	Die Wege der Anlieferung kennen. Die Eingänge überprüfen. Das Rollmaterial auf Verschmutzungen überprüfen und reinigen.		
	Sortieren	Vorbereitung (Handschuhe, Schürze etc). Richtig sortieren (Farbe, Textilart etc). Wäschestücke vorbereiten.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 99 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.13<sup>1</sup></b> alle Aufgaben im Wäsche- kreislauf effizient, präzise und entsprechend den Hygiene- und Qualitätsstandards aus- zuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Waschen	Richtige Füllmenge kennen und einhalten. Genaue Dosierung kennen und einhalten. Waschmaschine richtig programmieren.		
	Finish	Tumlereinstellungen kennen. Andere Trocknungsarten kennen und er- klären (z.B. Lufttrocknen, Mange, Presse, Bügeleisen). Wäsche schrankfertig machen. Aussortieren defekter Teile unter Berück- sichtigung ökonomischer Gesichtspunkte.		
	Auslieferung	Korrekt adressieren.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 100 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.13<sup>1</sup></b> alle Aufgaben im Wäsche- kreislauf effizient, präzise und entsprechend den Hygiene- und Qualitätsstandards aus- zuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Betriebs- und persönli- che Hygiene	<u>Betriebshygiene</u> Hygienevorschriften aufzeigen und anwen- den können (Hygienepläne, Reinigungs- und Desinfektionsrichtlinien etc.).  <u>Persönliche Hygiene</u> Richtlinien der Hygienevorschriften beach- ten (Handschuhe tragen etc.).  Persönliche Gesundheitsvorsorge beach- ten (z.B. melden von Allergien etc.).		
	Ergonomie am Arbeits- platz	Die ergonomischen Richtlinien (z.B. SUVA) kennen und bei allen Arbeitsabläufen be- rücksichtigen (z.B. Körperhaltung beach- ten).		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 101 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.13<sup>1</sup></b> alle Aufgaben im Wäsche- kreislauf effizient, präzise und entsprechend den Hygiene- und Qualitätsstandards aus- zuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Arbeitssicherheit	Die wichtigsten vorbeugenden Massnahmen nennen, korrekt anwenden und kontrollieren (z.B. situationsgerechte Hilfsmittel einsetzen wie Leiter, Gefahrenschilder etc.).		
	Ökologie	Bestehende Vorschriften kennen, verstehen und umsetzen. Betriebsphilosophie kennen und umsetzen können.		
	Qualität	Den Qualitätsstandard des Betriebes kennen, verstehen, anwenden und überprüfen können.		
	Betriebliche Konzepte	Die betrieblichen Konzepte nennen, anwenden und kontrollieren können.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 102 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.2.2<sup>1</sup></b> einfache Instandstellungsarbeiten auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Von Hand nähen	Die effizienteste Form der Instandstellung bestimmen. Instandstellungsarbeiten anwenden (z.B. Knöpfe annähen, Saum nähen, Gummi ersetzen).		
	Mit der Maschine nähen	Saum nähen. Abgerissene Aufhängeschlaufen wieder befestigen. „Verwifle“.		

<sup>1</sup> 1. & 2. Lehrjahr  
Seite 103 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.2<sup>1</sup></b> die Textilien aufgrund derer Etiketten korrekt zu pflegen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Pflegesymbole	Bedeutung der diversen Symbole kennen. Pflegeetiketten interpretieren. Wäsche anhand der Etiketten sortieren.		
	Textilien	Textilien den Pflegesymbolen zu ordnen.		

<sup>1</sup> 1. & 2. Lehrjahr  
 Seite 104 von 186



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.5<sup>1</sup></b> die gängigen Wasch- und Waschhilfsmittel korrekt zu dosieren.  <b>K- Stufe: 3</b>	Waschmittel	Waschmittel (z.B. Voll-, Feinwaschmittel) und deren Formen (z.B. flüssig) nennen, Gebrauch kennen, Vor- und Nachteile erklären können.		
	Waschhilfsmittel	Waschhilfsmittel (z.B. Bleichmittel, Weichspüler) nennen, Gebrauch kennen, Vor- und Nachteile erklären können.		
	Dosierungen	Dosierungsmöglichkeiten nennen, deren Vor- und Nachteile kennen. Auswirkungen bei Über- oder Unterdosierung aufzeigen. Dosierungen kennen und umsetzen.		

<sup>1</sup> 1. & 2. Lehrjahr  
 Seite 105 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.5<sup>1</sup></b> die gängigen Wasch- und Waschhilfsmittel korrekt zu dosieren.  <b>K- Stufe: 3</b>	Ökologie	Bestehende Vorschriften kennen, verstehen und umsetzen. Betriebsphilosophie kennen und umsetzen können.		

<sup>1</sup> 1. & 2. Lehrjahr  
 Seite 106 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.12</b> die Wäsche mit den gängigen Bügelgeräten und – hilfsmitteln effizient und professionell zu bügeln.  <b>K- Stufe: 3</b>	Bügeln von Hand	Den Arbeitsplatz fachgerecht vorbereiten. Die unterschiedlichen Bügeleisen kennen. Die richtige Temperatur wählen. Wäschestücke nach Checkliste bearbeiten.		
	Mangel	Wäscheteile vorbereiten. Wäschestücke nach Checkliste und Bedienungsanleitung der Geräte bearbeiten.		
	Presse	Wäscheteile vorbereiten. Wäschestücke nach Bedienungsanleitung der Geräte bearbeiten.		
	Finisher	Kleidungsstücke auf Halterungen richten. Glättvorgang beobachten.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.13<sup>1</sup></b> alle Aufgaben im Wäsche- kreislauf effizient, präzise und entsprechend den Hygiene- und Qualitätsstandards aus- zuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Anlieferung	Die Wege der Anlieferung kennen. Die Eingänge überprüfen. Das Rollmaterial auf Verschmutzungen überprüfen und reinigen.		
	Sortieren	Vorbereitung (Handschuhe, Schürze etc.). Richtig sortieren (Farbe, Textilart etc.). Wäschestücke vorbereiten.		
	Waschen	Richtige Füllmenge kennen und einhalten. Genaue Dosierung kennen und einhalten. Waschmaschine richtig programmieren.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
Seite 108 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.13<sup>1</sup></b> alle Aufgaben im Wäsche- kreislauf effizient, präzise und entsprechend den Hygiene- und Qualitätsstandards aus- zuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Finish	Tumblereinstellungen kennen. Andere Trocknungsarten kennen und erklä- ren (z.B. Lufttrocknen, Mange, Presse, Bü- geleisen). Wäsche schrankfertig machen. Aussortieren defekter Teile unter Berück- sichtigung ökonomischer Gesichtspunkte.		
	Auslieferung	Korrekt adressieren.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 109 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.13<sup>1</sup></b> alle Aufgaben im Wäsche- kreislauf effizient, präzise und entsprechend den Hygiene- und Qualitätsstandards aus- zuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Betriebs- und persönli- che Hygiene	<u>Betriebshygiene</u> Hygienevorschriften aufzeigen und anwen- den können (Hygienepläne, Reinigungs- und Desinfektionsrichtlinien etc.).  <u>Persönliche Hygiene</u> Richtlinien der Hygienevorschriften beach- ten (Handschuhe tragen etc.). Persönliche Gesundheitsvorsorge beachten (z.B. melden von Allergien etc.).		
	Ergonomie am Arbeits- platz	Die ergonomischen Richtlinien (z.B. SUVA) kennen und bei allen Arbeitsabläufen be- rücksichtigen (z.B. Körperhaltung beach- ten).		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 110 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.13<sup>1</sup></b> alle Aufgaben im Wäsche- kreislauf effizient, präzise und entsprechend den Hygiene- und Qualitätsstandards aus- zuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Arbeitssicherheit	Die wichtigsten vorbeugenden Massnahmen nennen, korrekt anwenden und kontrollieren (z.B. situationsgerechte Hilfsmittel einsetzen wie Leiter, Gefahrenschilder etc.).		
	Ökologie	Bestehende Vorschriften kennen, verstehen und umsetzen. Betriebsphilosophie kennen und umsetzen können.		
	Qualität	Den Qualitätsstandard des Betriebes kennen, verstehen, anwenden und überprüfen können.		
	Betriebliche Konzepte	Die betrieblichen Konzepte nennen, anwenden und kontrollieren können.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 111 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.15</b> die wichtigsten Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf fachgerecht zu bedienen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Waschmaschine	Richtige Handhabung, korrekte Waschtemperatur wählen, korrekte Waschmitteldosierung kennen.		
	Zentrifuge	Korrekte Handhabung, richtige Füllmenge, richtiges Einfüllen kennen.		
	Tumbler	Füllmenge kennen, richtige Temperatur wählen.		
	Mänge, Finisher, Bügeleisen	Bedienungsanleitung der Geräte beachten. Richtiges Vorbereiten der Wäschestücke. Richtige Temperatur wählen.		
	Sicherheit	Die Sicherheitsvorschriften kennen und beachten.		
	Oekologie	Bestehende Vorschriften kennen, verstehen und beachten.		



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.16</b> die wichtigsten Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf fachgerecht zu reinigen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Waschmaschinen Tumbler Zentrifuge	Anhand der Bedienungsanleitungen die Behälter und Siebe säubern Maschinen innen und aussen reinigen.		
	Bügeleisen Mange Finisher	Nach Beendigung des Bügelvorganges die Geräte reinigen. Stoffbezüge eventuell auswechseln. Ev. Restwasser entfernen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.2.2<sup>1</sup></b> einfache Instandstellungsarbeiten auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Von Hand nähen	Die effizienteste Form der Instandstellung bestimmen. Instandstellungsarbeiten anwenden (z.B. Knöpfe annähen, Saum nähen, Gummi ersetzen).		
	Mit der Maschine nähen	Saum nähen. Abgerissene Aufhängeschlaufen wieder befestigen. „Verwifle“.		

<sup>1</sup> 1. & 2. Lehrjahr  
Seite 114 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.3.7</b> die Aufbereitung von Spezialwäsche effizient, präzise und entsprechend der relevanten Hygienestandards auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Kontaminierte Wäsche	Richtigen Umgang kennen und beachten (Handschuhe, Schürzen, etc.).		
	Feinwäsche	Fachgerechte Anwendung beachten.		
	Hygienestandards	Die Hygienestandards des Betriebes und der Suva kennen und umsetzen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.10</b> die Aufgaben im Wäschekreislauf vollständig und korrekt zu planen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Wäschekreislauf	Kreislauf kennen und die betrieblichen Vorschriften bei der Planung beachten.		
	Textilien, Geräte und Termine	Vorgaben kennen und beachten. Checklisten erstellen können.		
	Oekologie	Bestehende Vorschriften kennen und in die Planung einbeziehen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.13<sup>1</sup></b> alle Aufgaben im Wäsche- kreislauf effizient, präzise und entsprechend den Hygiene- und Qualitätsstandards aus- zuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Anlieferung	Die Wege der Anlieferung kennen. Die Eingänge überprüfen. Das Rollmaterial auf Verschmutzungen überprüfen und reinigen.		
	Sortieren	Vorbereitung (Handschuhe, Schürze etc.). Richtig sortieren (Farbe, Textilart etc.). Wäschestücke vorbereiten.		
	Waschen	Richtige Füllmenge kennen und einhalten. Genaue Dosierung kennen und einhalten. Waschmaschine richtig programmieren.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
Seite 117 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.13<sup>1</sup></b> alle Aufgaben im Wäsche- kreislauf effizient, präzise und entsprechend den Hygiene- und Qualitätsstandards aus- zuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Finish	Tumblereinstellungen kennen. Andere Trocknungsarten kennen und erklä- ren (z.B. Lufttrocknen, Mange, Presse, Bü- geleisen). Wäsche schrankfertig machen. Aussortieren defekter Teile unter Berück- sichtigung ökonomischer Gesichtspunkte.		
	Auslieferung	Korrekt adressieren.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 118 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.13<sup>1</sup></b> alle Aufgaben im Wäsche- kreislauf effizient, präzise und entsprechend den Hygiene- und Qualitätsstandards aus- zuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Betriebs- und persönli- che Hygiene	<u>Betriebshygiene</u> Hygienevorschriften aufzeigen und anwen- den können (Hygienepläne, Reinigungs- und Desinfektionsrichtlinien etc.).  <u>Persönliche Hygiene</u> Richtlinien der Hygienevorschriften beach- ten (Handschuhe tragen etc.). Persönliche Gesundheitsvorsorge beachten (z.B. melden von Allergien etc.).		
	Ergonomie am Arbeits- platz	Die ergonomischen Richtlinien (z.B. SUVA) kennen und bei allen Arbeitsabläufen be- rücksichtigen (z.B. Körperhaltung beach- ten).		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 119 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.13<sup>1</sup></b> alle Aufgaben im Wäsche- kreislauf effizient, präzise und entsprechend den Hygiene- und Qualitätsstandards aus- zuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Arbeitssicherheit	Die wichtigsten vorbeugenden Massnahmen nennen, korrekt anwenden und kontrollieren (z.B. situationsgerechte Hilfsmittel einsetzen wie Leiter, Gefahrenschilder etc).		
	Ökologie	Bestehende Vorschriften kennen, verstehen und umsetzen. Betriebsphilosophie kennen und umsetzen können.		
	Qualität	Den Qualitätsstandard des Betriebes kennen, verstehen, anwenden und überprüfen können.		
	Betriebliche Konzepte	Die betrieblichen Konzepte nennen, anwenden und kontrollieren können.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 120 von 186



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.20</b> die wesentlichen Aspekte im Wäschekreislauf vollständig und effizient zu kontrollieren.  <b>K- Stufe: 3</b>	Wäschekreislauf	Den Inhalt des Wäschekreislaufes kennen. Die betrieblichen Vorschriften und kennen und eventuelle Fehler erkennen können.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.21</b> Personen so zu instruieren, dass sie die ihnen zugeteilten Arbeiten im Wäschekreislauf reibungslos erledigen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Prozessabläufe	Die zu instruierenden Prozessabläufe kennen und umsetzen können.		
	Instruktion	Den Aufbau und Ablauf einer Instruktion kennen und umsetzen und dabei die verschiedenen Arten miteinbeziehen: - 4 Schritt-Methode (Instruktion planen - vormachen, erklären - nachmachen lassen - selbständig üben lassen).		
	Führung	Die zugeteilte Person instruieren, motivieren und konstruktive Rückmeldung geben können.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.1.22</b> alle Leistungen im Zusammenhang mit der Aufbereitung von Wäsche korrekt zu erfassen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Kontrollblätter	Betriebliche Kontrollblätter kennen und korrekt führen können. Alle Leistungen sehen und erfassen.		
	Statistiken	Die im Betrieb üblichen Statistiken kennen und korrekt erstellen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.2.5</b> die Tarifgestaltung sowie das Verrechnungssystem im Betrieb fachfremden Personen zu erklären.  <b>K- Stufe: 2</b>	Verrechnungssysteme	Verrechnungssysteme kennen und erklären können (nach Menge, Kilo, Stück, etc.).		
	Tarifgestaltung	Tarifgestaltung des Betriebes kennen, verstehen und erklären können.		
<b>3.2.6</b> zu beurteilen, ob die Instandstellung schadhafter Privatwäsche aufgrund der Tarifgestaltung und des Verrechnungssystems des Betriebes ökonomisch vertretbar ist.  <b>K- Stufe: 6</b>	Tarifgestaltung	Einkaufspreis der Wäsche kennen. Anzahl Waschzyklen der Wäschestücke kennen und beachten.		
	Instandstellung	Aufwand der Instandstellung erkennen. Personalkosten beachten. Vergleich Neuwert – Instandstellung machen können.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.2.7</b> die Leistungen im Zusammenhang mit der Instandstellung von Textilien korrekt zu erfassen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Kontrollblätter	Erbrachte Leistungen korrekt erfassen. Benötigtes Material erfassen.		
	Statistiken	Statistiken führen und Vergleiche anstellen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>3. Wäscheversorgung</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>3.3.6</b> die Aufbereitung von Spezialwäsche korrekt zu planen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Kontaminierte Wäsche	Mehraufwand kennen und berücksichtigen.		
	Feinwäsche	Checklisten erstellen für speziell benötigte Utensilien.		

<b>Betrieb</b>	
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>

### 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.

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.2.3<sup>1</sup></b> das Leitbild des eigenen Betriebes in Rahmen ihrer Tätigkeit korrekt umzusetzen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Betriebsgrundsätze	Betriebsleitbild und Betriebskultur kennen und umsetzen. Regeln des Erscheinungsbildes kennen und umsetzen.		
	Qualitätssicherung	Qualitätsstandard kennen und einhalten.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 128 von 186



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.3.4</b> die Regeln der Schweigepflicht vollständig umzusetzen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Schweigepflicht	Die Bedeutung der Schweigepflicht und die dazugehörigen betrieblichen Richtlinien kennen.  Die Bedeutung der Verletzung der Schweigepflicht kennen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.3.8<sup>1</sup></b> die wichtigsten Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht anzuwenden (alle wichtigen Kulturkreise).  <b>K- Stufe: 3</b>	Teamfähigkeit und Kommunikation	Verhaltensregeln und Umgangsformen der Situation entsprechend anwenden. Andere Sitten und Kulturen kennen und respektieren.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
Seite 130 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.3.12<sup>1</sup></b> sich in ein Team einzufügen und gemeinsam Aufgaben zu bewältigen. <sup>2</sup>  <b>K- Stufe: 3</b>	Teamfähigkeit / Kommunikation	Teamfähigkeit und Kommunikation pflegen. Bedürfnisse der Teamkollegen und ihrer Arbeit erkennen und entsprechend reagieren. Zusammenarbeit einüben und pflegen.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre

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

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.3.14</b> mindestens eine Konfliktlösungsmethode korrekt anzuwenden.  <b>K- Stufe: 3</b>	Teamfähigkeit und Kommunikation	Konfliktsituationen wahrnehmen. Konfliktlösungsmethoden nennen und einsetzen. Feedback geben und entgegennehmen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.5.2</b> die wichtigsten Tischregeln korrekt anzuwenden.  <b>K- Stufe: 3</b>	Tischregeln	Umgangsformen des Alltags nennen, pflegen und einsetzen. Tischmanieren nennen und anwenden.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.1.5</b> die aus der eigenen Persönlichkeit resultierenden Handlungsmöglichkeiten einzuschätzen <sup>1</sup> .  <b>K- Stufe: 4</b>	Selbsteinschätzung	Die eigenen Stärken und Schwächen kennen und entsprechend handeln. Das eigene Verhalten beobachten und, wenn nötig, anpassen.		
<b>4.1.6</b> die aus der eigenen Persönlichkeit resultierenden Handlungsgrenzen einzuschätzen <sup>1</sup> .  <b>K- Stufe: 4</b>	Selbsteinschätzung	Die eigenen Stärken und Schwächen kennen und entsprechend handeln. Abschätzen können, welche Handlungsmöglichkeiten zum eigenen Arbeitsbereich gehören.		

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

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.2.3<sup>1</sup></b> das Leitbild des eigenen Betriebes in Rahmen ihrer Tätigkeit korrekt umzusetzen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Betriebsgrundsätze	Betriebsleitbild und Betriebskultur kennen und umsetzen. Regeln des Erscheinungsbildes kennen und umsetzen.		
	Qualitätssicherung	Qualitätsstandard kennen und einhalten.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 135 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.3.2</b> die wichtigsten Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation korrekt anzuwenden.  <b>K- Stufe: 3</b>	Kommunikation / Teamfähigkeit	Grundsätze der Kommunikation nennen und umsetzen.  Den Unterschied von verbaler und nonverbaler Kommunikation erkennen und wissen, dass die beiden Arten oft in Verbindung miteinander angewendet werden.		
<b>4.3.8<sup>1</sup></b> die wichtigsten Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht anzuwenden (alle wichtigen Kulturkreise).  <b>K- Stufe: 3</b>	Teamfähigkeit und Kommunikation	Verhaltensregeln und Umgangsformen der Situation entsprechend anwenden.  Andere Sitten und Kulturen kennen und respektieren.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 136 von 186



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.3.9</b> aus Aussagen von Kunden und Gästen deren Wünsche und Bedürfnisse abzuleiten.  <b>K- Stufe: 4</b>	Kommunikation	Wünsche und Bedürfnisse der Gäste erkennen und diese zum Wohl des Gastes ausführen.  Eigene Verhaltensmuster erkennen und entsprechend handeln.		
<b>4.3.12<sup>1</sup></b> sich in ein Team einzufügen und gemeinsam Aufgaben zu bewältigen. <sup>2</sup>  <b>K- Stufe: 3</b>	Teamfähigkeit / Kommunikation	Teamfähigkeit und Kommunikation pflegen Bedürfnisse der Teamkollegen und ihrer Arbeit erkennen und entsprechend reagieren  Zusammenarbeit einüben und pflegen.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre

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

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	4.4 Servicearbeiten verrichten die Fachleute Hauswirtschaft professionell, zuvorkommend und effizient.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.4.3</b> für die wichtigsten Servicearten die wesentlichen Serviceregeln effizient und korrekt umzusetzen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Servicearten	Die verschiedenen Servicearten (Tellerservice, Plattenservice, etc.) kennen und wissen, wie und zu welchem Anlass man welche Serviceart anwendet.		
	Serviceregeln	Service und Tischregeln nennen und anwenden: - Präsentieren von links. - Eingesetzen von rechts - Getränke von rechts eingesetzt, einschenken. - Abräumen von rechts. - Reinigen der Tische von rechts. - Immer vorwärts schreiten. - Rückwärtsschreiten kann Unglücksfälle und Sachschäden verursachen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	4.4 Servicearbeiten verrichten die Fachleute Hauswirtschaft professionell, zuvorkommend und effizient.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.4.4</b> „Mise en place“ für Service in verschiedenen Situationen professionell zu erstellen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Mise en place	Erkennen, dass es je nach Serviceart und Anlass einen unterschiedlichen Mise en place braucht. Checklisten. Alle benötigten Materialien für die jeweilige Situation unter Berücksichtigung der Hygiene bereitstellen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.5.3</b> Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig, die Tische situations- und kundengerecht aufzudecken.  <b>K- Stufe: 3</b>	Speisen und Getränke	Speiseangebot kennen. Getränkeangebot kennen.		
	Tische aufdecken	Grundgedecke und erweiterte Gedecke nennen und fachgerecht aufdecken. Tisch dem Speise- und Getränkeangebot entsprechend aufdecken, Besteck, Gläser und Geschirr nennen. Tischformen nennen und die passende Form für den Anlass auswählen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.5.4</b> Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig, die Tische dem Anlass entsprechend zu dekorieren.  <b>K- Stufe: 5</b>	Tischdekoration	Dem Anlass entsprechendes Material auswählen und einsetzen (Tischwäsche, Einwegmaterial, Dekorationsmaterial). Verschiedene Serviettenfalttechniken kennen und anwenden. Dekoration auf Tisch dem Anlass und der Jahreszeit entsprechend auswählen (Blumen, Kerzen etc.).		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.1.7</b> entsprechend den aus der eigenen Persönlichkeit resultierenden Möglichkeiten und Grenzen zu handeln <sup>1</sup> .  <b>K- Stufe: 5</b>	Selbsteinschätzung	Die eigenen Stärken und Schwächen kennen und entsprechend handeln Abschätzen können, welche Handlungsmöglichkeiten zum Arbeitsbereiches gehören und entsprechend handeln.		
	Fremdeinschätzung	Rückmeldungen offen und sachlich entgegennehmen und das Verhalten entsprechen anpassen.		

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

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.2.3<sup>1</sup></b> das Leitbild des eigenen Betriebes in Rahmen ihrer Tätigkeit korrekt umzusetzen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Betriebsgrundsätze	Betriebsleitbild und Betriebskultur kennen und umsetzen. Regeln des Erscheinungsbildes kennen und umsetzen.		
	Qualitätssicherung	Qualitätsstandard kennen und einhalten.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 143 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.3.8<sup>1</sup></b> die wichtigsten Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht anzuwenden (alle wichtigen Kulturkreise).  <b>K- Stufe: 3</b>	Teamfähigkeit und Kommunikation	Verhaltensregeln und Umgangsformen der Situation entsprechend anwenden. Andere Sitten und Kulturen kennen und respektieren.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.3.10</b> Reklamationen von Kunden und Gästen professionell zu bearbeiten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Reklamationen	Reklamationen offen und sachlich entgegennehmen und weiterleiten. Möglichkeiten der Wiedergutmachung kennen und dem Gast anbieten.		
<b>4.3.12<sup>1</sup></b> sich in ein Team einzufügen und gemeinsam Aufgaben zu bewältigen. <sup>2</sup>  <b>K- Stufe: 3</b>	Teamfähigkeit / Kommunikation	Teamfähigkeit und Kommunikation pflegen. Bedürfnisse der Teamkollegen und ihrer Arbeit erkennen und entsprechend reagieren. Zusammenarbeit einüben und pflegen.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre

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

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	4.4 Servicearbeiten verrichten die Fachleute Hauswirtschaft professionell, zuvorkommend und effizient.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.4.6</b> zugeteilte Personen so zu instruieren, dass der Ablauf im Service reibungslos verläuft.  <b>K- Stufe: 3</b>	Prozessabläufe	Die zu instruierenden Prozessabläufe kennen und anwenden können.		
	Instruktion	Den Aufbau und Ablauf einer Instruktion kennen und umsetzen und dabei die verschiedenen Arten miteinbeziehen: - 4 Schritt-Methode (Instruktion planen - vormachen, erklären - nachmachen lassen - selbständig üben lassen).		
	Führung	Die zugeteilte Person instruieren, motivieren und konstruktive Rückmeldung geben können.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.6.2</b> einfache Anlässe vollständig und korrekt zu planen (inkl. Arbeitsabläufe und Einsatzplanung).  <b>K- Stufe: 5</b>	Planung	Bestellungen für Anlässe fachgerecht entgegennehmen. Spezialwünsche der Kunden berücksichtigen und ausführen. Checkliste und Einsatzpläne erstellen. Betriebliche Arbeitspläne nennen, interpretieren und selber erstellen (Tagesplan).		
	Kommunikation	Alle betroffenen Personen über Anlass informieren und sie instruieren.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.6.3</b> einfache Anlässe professionell zu organisieren.  <b>K- Stufe: 3</b>	Material	Benötigtes Material nach den betrieblichen Grundsätzen bestellen. Internes Bestellwesen kennen und ausführen.		
	Arbeitsabläufe	Arbeiten planen, ausführen und / oder Einzusetzende informieren.		
	Marketing	Den Raum, in welchem der Anlass stattfindet, so dekorieren und einrichten, dass er zum Verweilen einlädt, so dass sich der Kunde wohlfühlt. Betriebliche Angebote (z.B. Führungen durch Betrieb) kennen und aufzählen. Verkaufsförderungsmassnahmen kennen und umsetzen. Verschiedene Möglichkeiten für die Bekanntmachung des Anlasses kennen und anwenden.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.6.5</b> die Durchführung von einfachen Anlässen sicherzustellen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Organisation	Erstellte Checklisten und Einsatzpläne umsetzen und kontrollieren. Internes Transportwesen kennen und sicherstellen.		
	Termine	Vorgegebenen Zeitplan einhalten.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>4. Gästebetreuung und Service</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>4.7.4</b> ein vorhandenes Angebot so zu präsentieren, dass das Zielpublikum darauf aufmerksam wird.  <b>K- Stufe: 5</b>	Marketing	Den Raum, in welchem der Anlass stattfindet, so dekorieren und einrichten, dass er zum Verweilen einlädt, so dass sich der Kunde wohlfühlt.  Betriebliche Angebote (z.B. Führungen durch Betrieb) kennen und aufzählen.  Verkaufsförderungsmassnahmen kennen und umsetzen (z.B. Präsentation des Angebots in der Cafeteria).  Verschiedene Möglichkeiten für die Bekanntmachung des Anlasses kennen und anwenden.		

<b>Betrieb</b>	
<b>Bereich</b>	<b>5. Administration</b>

**Leitziel**

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

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

Methodenkompetenzen: Arbeitstechniken und Problemlösen; prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln; Informations- und Kommunikationsstrategien; qualitätsorientiertes Denken und Handeln; Lernstrategien; Transfervermögen.

Sozial- und Selbstkompetenzen: Eigenverantwortliches Handeln; lebenslanges Lernen; kundenorientiertes Denken und Handeln.

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>5. Administration</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>5.2.3</b> Informationen unter Einhaltung der Dienstwege an die zuständige Person weiterzuleiten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Informationsfluss	Mündliche Informationen entgegennehmen und vollständig weiterleiten. Internen Dienstweg kennen und nutzen. Diskretion wahren, auf Schweigepflicht achten. Hilfsmittel (z.B. Notizzettel) kennen und einsetzen. Unklarheiten bereinigen, an der richtigen Stelle nachfragen.		
	Termine	Umgang und Einsatz der Agenda kennen lernen. Termine einhalten und bei Verhinderung absagen.		



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>5. Administration</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	5.3 Die Fachleute Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und präzise.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>5.3.1<sup>1</sup></b> geeignete Arbeitspläne und Checklisten zu erstellen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Arbeitsabläufe Checklisten	Aufbau einer Checkliste und Arbeitsablauf kennen. Arbeitsabläufe korrekt aufschreiben. Einfache, effiziente Arbeitsabläufe nach hygienischen Richtlinien erstellen. Checklisten erstellen und Sinn dahinter verstehen. Sorgfalt, Vollständigkeit, Korrektheit beachten.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 153 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>5. Administration</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>5.2.2</b> fachfremden Personen das Organigramm des Betriebes zu erklären.  <b>K- Stufe: 2</b>	Organigramm	Organigramm, Aufbau und Struktur des Betriebes kennen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>5. Administration</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	5.3 Die Fachleute Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und präzise.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>5.3.1<sup>1</sup></b> geeignete Arbeitspläne und Checklisten zu erstellen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Arbeitsabläufe Checklisten	Aufbau einer Checkliste und Arbeitsablauf kennen. Arbeitsabläufe korrekt aufschreiben. Einfache, effiziente Arbeitsabläufe nach hygienischen Richtlinien erstellen. Checklisten erstellen und Sinn dahinter verstehen. Sorgfalt, Vollständigkeit, Korrektheit beachten.		
<b>5.3.5<sup>2</sup></b> Bestellungen korrekt vorzubereiten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Bestellungen	Bestellwesen intern und extern kennen und ausführen. Bestellformulare kennen, einsetzen und korrekt ausfüllen. Mindestbestand der Ware kennen.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre

<sup>2</sup> 2. & 3. Lehrjahr

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>5. Administration</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	5.3 Die Fachleute Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und präzise.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>5.3.16<sup>1</sup></b> mit den gängigsten PC-Programmen die wichtigsten Geschäftsdokumente (Bestellungen, Begleitbriefe, Formulare, Menükarten, Prospekte) effizient zu erfassen.  <b>K- Stufe: 5</b>	PC-Programme	Word, Textverarbeitung anwenden können. Excel, Tabellenkalkulation anwenden können.		
	Geschäftsdokumente	Briefe wie Anfrage, Angebot, Bestellung, Begleitbriefe, Mängelrüge nach betrieblichen Vorlagen/Vorgaben erstellen. Formulare, Menükarten, Prospekte, Informationen verfassen. Aktennotiz verfassen.		

<sup>1</sup> 2. & 3. Lehrjahr  
 Seite 156 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>5. Administration</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	5.3 Die Fachleute Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und präzise.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>5.3.17<sup>1</sup></b> die wichtigsten bürotechnischen Hilfsmittel effizient einzusetzen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Bürotechnische Hilfsmittel	Betriebliche Kommunikationsmittel kennen. Telefon, Sucher, Fax, Computer, Drucker, Kopierer bedienen. Intranet und Internet anwenden.		

<sup>1</sup> 2. & 3. Lehrjahr  
 Seite 157 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>5. Administration</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>5.1.3</b> die wesentlichen Punkte des Qualitätssicherungskonzeptes des Betriebes (inkl. Hygiene) fachfremden Personen zu erklären.  <b>K- Stufe: 2</b>	Qualitätssicherungskonzept	Betriebliches Konzept kennen und anwenden. Sinn und Zweck des Konzeptes kennen und verstehen. Arbeitsabläufe, Hygienevorschriften, Checklisten kennen.		
<b>5.1.4</b> die im Rahmen des betrieblichen Qualitätssicherungskonzeptes notwendigen Nachweise korrekt zu erbringen.  <b>K- Stufe: 2</b>	Qualitätssicherungskonzept	Checklisten, Formulare, Kontrollblätter kennen und einsetzen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>5. Administration</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	5.3 Die Fachleute Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und präzise.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>5.3.1<sup>1</sup></b> geeignete Arbeitspläne und Checklisten zu erstellen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Arbeitsabläufe Checklisten	Aufbau einer Checkliste und Arbeitsablauf kennen. Arbeitsabläufe korrekt aufschreiben. Einfache, effiziente Arbeitsabläufe nach hygienischen Richtlinien erstellen. Checklisten erstellen und Sinn dahinter verstehen. Sorgfalt, Vollständigkeit, Korrektheit beachten.		

<sup>1</sup> Alle 3 Lehrjahre  
 Seite 159 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>5. Administration</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	5.3 Die Fachleute Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und präzise.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>5.3.4</b> in ihren Bereichen das Lager entsprechend dem Betriebskonzeptes zu bewirtschaften.  <b>K- Stufe: 3</b>	Materialverwaltung	Bestellwesen kennen und umsetzen. Ablauf der Materialausgabe kennen und umsetzen. Lagerhaltungsvorschriften kennen und umsetzen. Datenkontrollen durchführen. Gesetzliche Vorschriften kennen und umsetzen. Mindestmengen kennen. Lieferungen entgegennehmen, kontrollieren und Mängel weiterleiten.		
<b>5.3.5<sup>1</sup></b> Bestellungen korrekt vorzubereiten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Bestellungen	Bestellwesen intern und extern kennen und ausführen. Bestellformulare kennen, einsetzen und korrekt ausfüllen. Mindestbestand der Ware kennen.		

<sup>1</sup> 2. & 3. Lehrjahr  
 Seite 160 von 186



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>5. Administration</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	5.3 Die Fachleute Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und präzise.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>5.3.6</b> in ihren Bereichen Waren entsprechend dem Betriebskonzeptes einzukaufen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Einkauf	Betriebsphilosophie und Einkaufskonzept des Betriebes kennen. Einkaufskriterien kennen.		
<b>5.3.8</b> fachfremden Personen zu erklären, weshalb bestimmte Arbeiten im Betrieb verrichtet werden und nicht eingekauft werden.  <b>K- Stufe: 2</b>	In- und Outsourcing	Begriff In- und Outsourcing definieren. Gründe für In- und Outsourcing kennen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>5. Administration</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	5.3 Die Fachleute Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und präzise.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>5.3.9</b> Sinn und Zweck der betrieblichen Statistiken fachfremden Personen zu erläutern.  <b>K- Stufe: 2</b>	Statistiken	Betriebliche Statistiken kennen. Sinn und Zweck der Statistiken fachfremden Personen erläutern.		
<b>5.3.10</b> mit den gängigsten PC-Programmen einfache betriebliche Statistiken effizient und korrekt nachzuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	PC-Programm	Tabellenkalkulation Excel anwenden. Tabellen und interne Statistiken führen. Karteien und Inventarlisten nach Anweisung führen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>5. Administration</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	5.3 Die Fachleute Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und präzise.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>5.3.11</b> aus vorgegebenen Statistiken Art und Menge der betrieblichen Leistungen abzuleiten.  <b>K- Stufe: 4</b>	Statistiken	Statistiken des Betriebes lesen und verstehen. Einfache Diagramme erstellen. Leistungen auf Effizienz überprüfen und Verbesserungsvorschläge unterbreiten.		
<b>5.3.14</b> mit dem betriebseigenen System Abrechnungen präzise und korrekt zu erstellen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Abrechnungen	Tages- und Monatsabrechnungen der Kassen durchführen.		
	Rechnungen	Rechnungen nach Lieferscheinen kontrollieren. Grundlage für Rechnungserstellung erarbeiten.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>5. Administration</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	5.3 Die Fachleute Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und präzise.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>5.3.16<sup>1</sup></b> mit den gängigsten PC-Programmen die wichtigsten Geschäftsdokumente (Bestellungen, Begleitbriefe, Formulare, Menükarten, Prospekte) effizient zu erfassen.  <b>K- Stufe: 5</b>	PC-Programme	Word, Textverarbeitung anwenden können. Excel, Tabellenkalkulation anwenden können.		
	Geschäftsdokumente	Briefe wie Anfrage, Angebot, Bestellung, Begleitbriefe, Mängelrüge nach betrieblichen Vorlagen / Vorgaben erstellen. Formulare, Menükarten, Prospekte, Informationen verfassen. Aktennotiz verfassen.		

<sup>1</sup> 2. & 3. Lehrjahr  
Seite 164 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>5. Administration</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	5.3 Die Fachleute Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und präzise.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>5.3.17<sup>1</sup></b> die wichtigsten bürotechnischen Hilfsmittel effizient einzusetzen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Bürotechnische Hilfsmittel	Betriebliche Kommunikationsmittel kennen. Telefon, Sucher, Fax, Computer, Drucker, Kopierer bedienen. Intranet und Internet anwenden.		

<sup>1</sup> 2. & 3. Lehrjahr  
 Seite 165 von 186

<b>Betrieb</b>	
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>

**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.

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	6.1 Die Fachleute Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.1.3<sup>1</sup></b> die betrieblichen Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz korrekt umzusetzen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Arbeitssicherheit	Den Begriff „Arbeitssicherheit“ kennen und erklären können (z.B. rutschfeste Schuhe tragen, Gefahrenschilder aufstellen). Die betrieblichen Massnahmen zur Arbeitssicherheit kennen und umsetzen.		
	Gesundheitsschutz	Den Begriff „Gesundheitsschutz“ kennen und erklären können (z.B. Handschuhe tragen, sich impfen lassen). Die betrieblichen Massnahmen zum Gesundheitsschutz kennen und umsetzen.		

<sup>1</sup> Alle 3. Lehrjahre  
 Seite 167 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.2.3<sup>1</sup></b> mit kranken Personen gemäss deren Möglichkeiten zu kommunizieren.  <b>K- Stufe: 3</b>	Kommunikation	Situationen und das Verhalten der kranken Personen aufmerksam beobachten. Auf die nonverbale Kommunikation anderer Menschen eingehen. Die Bedürfnisse und Wünsche der Mitmenschen erkennen.		
<b>6.2.4<sup>1</sup></b> aus Äusserungen von Menschen, die Kommunikationsschwierigkeiten haben, deren Wünsche und Bedürfnisse abzuleiten.  <b>K- Stufe: 4</b>	Teamfähigkeit / Kommunikation	Die verschiedenen Möglichkeiten der Kommunikation (Sprache, Gesten, Körpersprache) kennen. Situationen und das Verhalten anderer aufmerksam beobachten, die Bedürfnisse der Mitmenschen erkennen und entsprechend reagieren.		

<sup>1</sup> Alle 3. Lehrjahre



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	6.3 Die Fachleute Hauswirtschaft integrieren sich gezielt, sachbezogen und kooperativ in ihrer Arbeit in interdisziplinären Teams.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.3.5<sup>1</sup></b> sich in ein interdisziplinäres Team einzufügen und die entsprechenden Arbeiten effizient und kooperativ zu erledigen. <sup>2</sup>  <b>K- Stufe: 3</b>	Teamfähigkeit / Kommunikation	Begriff „Interdisziplinarität“ kennen und erklären können. Teamfähigkeit und Kommunikation pflegen. Bedürfnisse der Teamkollegen beim Ausführen ihrer Arbeit erkennen und entsprechend reagieren. Zusammenarbeit einüben und pflegen.		

<sup>1</sup> 1. & 2. Lehrjahr

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

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	6.4 Die Fachleute Hauswirtschaft erbringen Hilfeleistungen professionell, unaufdringlich und kundengerecht.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.4.4</b> unaufdringlich und kundengerecht Personen, die Unterstützung und Pflege benötigen, in der Institution zu begleiten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Kundenorientiertes Handeln	Situationen und das Verhalten anderer aufmerksam beobachten. Bedürfnisse und mögliche Hilfestellungen (z.B. Türe öffnen) erkennen und umsetzen. Den eigenen Betrieb kennen, um korrekt Auskunft geben zu können.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>1. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	6.5 Die Fachleute Hauswirtschaft handeln in Notfallsituationen professionell.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.5.3<sup>1</sup></b> in typischen Notfallsituatio- nen gemäss den betrieb- lichen Abläufen zu handeln.  <b>K- Stufe: 3</b>	Notfallsituation	Verschiedene typische Notfallsituationen kennen. Das Vorgehen in Notfällen kennen. Wissen wie alarmieren.		

<sup>1</sup> Alle 3. Lehrjahre  
 Seite 171 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	6.1 Die Fachleute Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.1.3<sup>1</sup></b> die betrieblichen Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz korrekt umzusetzen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Arbeitssicherheit	Den Begriff „Arbeitssicherheit“ kennen und erklären können (z.B. rutschfeste Schuhe tragen, Gefahrenschilder aufstellen). Die betrieblichen Massnahmen zur Arbeitssicherheit kennen und umsetzen.		
	Gesundheitsschutz	Den Begriff „Gesundheitsschutz“ kennen und erklären können (z.B. Handschuhe tragen, sich impfen lassen). Die betrieblichen Massnahmen zum Gesundheitsschutz kennen und umsetzen.		

<sup>1</sup> Alle 3. Lehrjahre  
 Seite 172 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.2.3<sup>1</sup></b> mit kranken Personen gemäss deren Möglichkeiten zu kommunizieren.  <b>K- Stufe: 3</b>	Kommunikation	Situationen und das Verhalten der kranken Personen aufmerksam beobachten. Auf die nonverbale Kommunikation anderer Menschen eingehen. Die Bedürfnisse und Wünsche der Mitmenschen erkennen.		
<b>6.2.4<sup>1</sup></b> aus Äusserungen von Menschen, die Kommunikationsschwierigkeiten haben, deren Wünsche und Bedürfnisse abzuleiten.  <b>K- Stufe: 4</b>	Teamfähigkeit / Kommunikation	Die verschiedenen Möglichkeiten der Kommunikation (Sprache, Gesten, Körpersprache) kennen. Situationen und das Verhalten anderer aufmerksam beobachten, die Bedürfnisse der Mitmenschen erkennen und entsprechend reagieren.		

<sup>1</sup> Alle 3. Lehrjahre

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	6.3 Die Fachleute Hauswirtschaft integrieren sich gezielt, sachbezogen und kooperativ in ihrer Arbeit in interdisziplinären Teams.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.3.3<sup>1</sup></b> in jeder Situation korrekt zu entscheiden, ob sie eine bestimmte Aufgabe selbst verrichten dürfen oder ein anderes Teammitglied zuständig ist.  <b>K- Stufe: 3</b>	Integration / Teamfähigkeit / Organigramm	Dienstwege kennen und einhalten. Arbeitsteilung kennen und einhalten. Arbeitsbeschriebe kennen und einhalten.		

<sup>1</sup> 2. & 3. Lehrjahr  
 Seite 174 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	6.3 Die Fachleute Hauswirtschaft integrieren sich gezielt, sachbezogen und kooperativ in ihrer Arbeit in interdisziplinären Teams.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.3.5<sup>1</sup></b> sich in ein interdisziplinäres Team einzufügen und die entsprechenden Arbeiten effizient und kooperativ zu erledigen. <sup>2</sup>  <b>K- Stufe: 3</b>	Teamfähigkeit / Kommunikation	Begriff „Interdisziplinarität“ kennen und erklären können. Teamfähigkeit und Kommunikation pflegen. Bedürfnisse der Teamkollegen und ihrer Arbeit erkennen und entsprechend reagieren. Zusammenarbeit einüben und pflegen.		

<sup>1</sup> 1. & 2. Lehrjahr

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

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	6.4 Die Fachleute Hauswirtschaft erbringen Hilfeleistungen professionell, unaufdringlich und kundengerecht.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.4.2<sup>1</sup></b> unaufdringlich und kundengerecht einfache Hilfe beim Essen (z.B. Fleisch schneiden) zu leisten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Hilfsbereitschaft	Situationen und Verhalten aufmerksam beobachten. Mögliche Hilfeleistungen beim Essen kennen und erbringen.		
<b>6.4.3<sup>1</sup></b> unaufdringlich und kundengerecht einfache Hilfe bei Aufnahme in die und Entlassung aus der Institution (z.B. Koffer packen) zu leisten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Kundenorientiertes Handeln	Situationen und Verhalten aufmerksam beobachten. Mögliche Hilfeleistungen kennen und erbringen. Den eigenen Betrieb kennen, um korrekt Auskunft geben zu können.		

<sup>1</sup> 2. & 3. Lehrjahr



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	6.4 Die Fachleute Hauswirtschaft erbringen Hilfeleistungen professionell, unaufdringlich und kundengerecht.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.4.5<sup>1</sup></b> weitere einfache Hilfeleistungen für Personen, die Unterstützung und Pflege benötigen, gemäss deren Ansprüchen und Erwartungen auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Kundenorientiertes Handeln	Situationen und Verhalten aufmerksam beobachten. Mögliche Hilfeleistungen kennen und erbringen. Den eigenen Betrieb kennen, um korrekt Auskunft geben zu können.		

<sup>1</sup> 2. & 3. Lehrjahr  
 Seite 177 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>2. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	6.5 Die Fachleute Hauswirtschaft handeln in Notfallsituationen professionell.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.5.2<sup>1</sup></b> am Arbeitsplatz korrekt und adressatengerecht Hilfe zu leisten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Notfallsituation	1. Hilfe-Massnahmen kennen. Mögliche Situationen, die 1. Hilfe-Massnahmen verlangen, kennen und entsprechend reagieren.		
<b>6.5.3<sup>2</sup></b> in typischen Notfallsituationen gemäss den betrieblichen Abläufen zu handeln.  <b>K- Stufe: 3</b>	Notfallsituation	Verschiedene typische Notfallsituationen kennen. Das Vorgehen in Notfällen kennen. Wissen wie alarmieren.		

<sup>1</sup> 2. & 3. Lehrjahr

<sup>2</sup> Alle 3. Lehrjahre

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	6.1 Die Fachleute Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.1.3<sup>1</sup></b> die betrieblichen Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz korrekt umzusetzen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Arbeitssicherheit	Den Begriff „Arbeitssicherheit“ kennen und erklären können (z.B. rutschfeste Schuhe tragen, Gefahrenschilder aufstellen). Die betrieblichen Massnahmen zur Arbeitssicherheit kennen und umsetzen.		
	Gesundheitsschutz	Den Begriff „Gesundheitsschutz“ kennen und erklären können (z.B. Handschuhe tragen, sich impfen lassen). Die betrieblichen Massnahmen zum Gesundheitsschutz kennen und umsetzen.		

<sup>1</sup> Alle 3. Lehrjahre  
 Seite 179 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	6.1 Die Fachleute Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.1.8</b> wichtige Massnahmen zur Abgrenzung bei psychisch belastenden Situationen umzusetzen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Gesundheitsschutz	Mögliche psychisch belastende Situationen kennen und erkennen.  Massnahmen zur Abgrenzung psychisch belastender Situationen kennen und einsetzen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.2.3<sup>1</sup></b> mit kranken Personen gemäss deren Möglichkeiten zu kommunizieren.  <b>K- Stufe: 3</b>	Kommunikation	Situationen und Verhalten der kranken Personen aufmerksam beobachten. Auf die nonverbale Kommunikation anderer Menschen eingehen. Bedürfnisse und Wünsche der Mitmenschen erkennen.		
<b>6.2.4<sup>1</sup></b> aus Äusserungen von Menschen, die Kommunikationsschwierigkeiten haben, deren Wünsche und Bedürfnisse abzuleiten.  <b>K- Stufe: 4</b>	Teamfähigkeit / Kommunikation	Die verschiedenen Möglichkeiten der Kommunikation (Sprache, Gesten, Körpersprache) kennen. Situationen und das Verhalten anderer aufmerksam beobachten, die Bedürfnisse der Mitmenschen erkennen und entsprechend reagieren.		

<sup>1</sup> Alle 3. Lehrjahre

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

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

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.2.5</b> für die wichtigsten Krankheiten typische Veränderungen des Körpers, des Verhaltens und des sozialen Umfeldes in eigenen Worten zu beschreiben.  <b>K- Stufe: 2</b>	Krankheitsbilder	Verschiedene, häufig vorkommende Krankheiten wie z. B. Grippe, Depression Migräne kennen und beschreiben.		
	Veränderungen	Veränderungen von Körper, Verhalten und Umfeld kennen und beschreiben.		
<b>6.2.9</b> die Grundsätze im Umgang mit Menschen, die Unterstützung und Pflege benötigen, korrekt umzusetzen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Hilfeleistung	Situationen und Verhalten aufmerksam beobachten.  Mögliche Hilfeleistungen kennen und erbringen.		

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	6.3 Die Fachleute Hauswirtschaft integrieren sich gezielt, sachbezogen und kooperativ in ihrer Arbeit in interdisziplinären Teams.
------------------	--

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.3.3<sup>1</sup></b> in jeder Situation korrekt zu entscheiden, ob sie eine bestimmte Aufgabe selbst verrichten dürfen oder ein anderes Teammitglied zuständig ist.  <b>K- Stufe:</b>	Integration / Teamfähigkeit / Organigramm	Dienstwege kennen und einhalten. Arbeitsteilung kennen und einhalten. Arbeitsbeschriebe kennen und einhalten.		

<sup>1</sup> 2. & 3. Lehrjahr  
 Seite 183 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	6.4 Die Fachleute Hauswirtschaft erbringen Hilfeleistungen professionell, unaufdringlich und kundengerecht.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.4.2<sup>1</sup></b> unaufdringlich und kundengerecht einfache Hilfe beim Essen (z.B. Fleisch schneiden) zu leisten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Hilfsbereitschaft	Situationen und Verhalten aufmerksam beobachten. Mögliche Hilfeleistungen beim Essen kennen und erbringen.		
<b>6.4.3<sup>1</sup></b> unaufdringlich und kundengerecht einfache Hilfe bei Aufnahme in die und Entlassung aus der Institution (z.B. Koffer packen) zu leisten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Kundenorientiertes Handeln	Situationen und Verhalten aufmerksam beobachten. Mögliche Hilfeleistungen beim Essen kennen und erbringen. Den eigenen Betrieb kennen, um korrekt Auskunft geben zu können.		

<sup>1</sup> 2. & 3. Lehrjahr



<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	6.4 Die Fachleute Hauswirtschaft erbringen Hilfeleistungen professionell, unaufdringlich und kundengerecht.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.4.5<sup>1</sup></b> weitere einfache Hilfeleistungen für Personen, die Unterstützung und Pflege benötigen, gemäss deren Ansprüchen und Erwartungen auszuführen.  <b>K- Stufe: 3</b>	Kundenorientiertes Handeln	Situationen und Verhalten aufmerksam beobachten. Mögliche Hilfeleistungen beim Essen kennen und erbringen. Den eigenen Betrieb kennen, um korrekt Auskunft geben zu können.		

<sup>1</sup> 2. & 3. Lehrjahr  
 Seite 185 von 186

<b>Betrieb</b>		
<b>Bereich</b>	<b>6. Gesundheits- und Sozialwesen</b>	<b>3. Lehrjahr</b>

<b>Richtziel</b>	6.5 Die Fachleute Hauswirtschaft handeln in Notfallsituationen professionell.
------------------	---

Leistungsziel	Thema / Themen	Lernziele	Kontr.	Bemerkungen
<b>Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,</b>				
<b>6.5.2<sup>1</sup></b> am Arbeitsplatz korrekt und adressatengerecht Hilfe zu leisten.  <b>K- Stufe: 3</b>	Notfallsituation	1. Hilfe-Massnahmen kennen. Mögliche Situationen, die 1. Hilfe-Massnahmen verlangen, kennen und entsprechend reagieren.		
<b>6.5.3<sup>2</sup></b> in typischen Notfallsituationen gemäss den betrieblichen Abläufen zu handeln.  <b>K- Stufe: 3</b>	Notfallsituation	Verschiedene typische Notfallsituationen kennen. Das Vorgehen in Notfällen kennen. Wissen wie alarmieren.		

<sup>1</sup> 2. & 3. Lehrjahr

<sup>2</sup> Alle 3. Lehrjahre