

*Wirtschaft beginnt mit Hauswirtschaft
L'économie familiale, fondement de l'économie!
Desideri il benessere? L'economia domestica ci deve essere !*



Economie familiale
Suisse

Economia domestica
Svizzera

Economia da chasa
Svizra

FACHFRAU / FACHMANN HAUSWIRTSCHAFT EFZ

EMPFOHLENER STOFFPLAN FÜR DIE ÜBERBETRIEBLICHEN KURSE

ZUM AUFBAU DER LEISTUNGSZIELE GEMÄSS BILDUNGSPLAN A

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

2006-04-23



Vorwort / Einleitung

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

Die im Bildungsplan aufgelisteten Leistungsziele sind für Ausbildungsbetriebe, Überbetriebliche Kurse und die Berufsfachschule verbindlich. Arbeitsgruppen in den Bereichen Betriebe, ÜK und Schule haben die Leistungsziele des Bildungsplanes A auf die drei Lehrjahre aufgeteilt.

Eine Kerngruppe von Personen, die in verschiedenen Kantonen bei den überbetrieblichen Kursen mitarbeiten, hat darauf aufbauend einen Stoffplan für die überbetrieblichen Kurse erarbeitet.

Der vorliegende Stoffplan „Überbetriebliche Kurse“ soll zu einer gesamtschweizerischen Koordination beitragen, was auch den Übertritt einzelner Lernenden in andere Kantone erleichtern kann. Es sollen aber selbstverständlich dabei Infrastrukturen und Eigenheiten in den betreffenden Kantonen berücksichtigt werden können.

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.

Überbetriebliche Kurse

Bereich 1. Ernährung und Verpflegung

Leitziel

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

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

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

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

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

Überbetriebliche Kurse

Bereich

1. Ernährung und Verpflegung

1. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
1.2.3 die wichtigsten Rüst- und Schnitttechniken korrekt auszuführen.	<u>Schnitttechniken</u> Messerführung, Messerwahl, Gerätewahl <u>Schnittarten</u> Brunoise, Julienne, Paysanne, Mirepoix <u>Garnituren</u> <u>Zubereitung von Speisen</u> je nach Kursort	Die Lernenden können die Schnitttechniken ausführen. Die Lernenden können Garnituren herstellen.	K3
1.2.6 „Mise en place“ für verschiedene Situationen zu erstellen.	Arbeitsplatzgestaltung	Die Lernenden können einen Arbeitsplatz sinnvoll einrichten.	K3
1.2.7 die wesentlichen Gemeinsamkeiten von "Mise en place" im Betrieb und im Familienhaushalt fachfremden Personen zu erläutern.	<u>Mise en place</u> Gemeinsamkeiten Familienhaushalt und Betrieb	Die Lernenden können „Mise en place“ im Familienhaushalt und im Betrieb beschreiben (K1). Die Lernenden können die Gemeinsamkeiten aufzeigen.	K2

Überbetriebliche Kurse

Bereich

1. Ernährung und Verpflegung

1. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
1.3.6 die Maschinen und Geräte im Speiseverteilssystem fachgerecht zu bedienen.	Speiseverteilssystem am Kursort (z. B. Bain-Marie, Wärmewagen)	Die Lernenden können ein Speiseverteilssystem bedienen.	K3
1.3.7 die Maschinen und Geräte im Speiseverteilssystem fachgerecht zu reinigen.	Grundlagen der Reinigung und Arbeitssicherheit	Die Lernenden können ein Speiseverteilssystem unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit reinigen.	K3

Überbetriebliche Kurse

Bereich

1. Ernährung und Verpflegung

2. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
1.3.8 die wesentlichen Gemeinsamkeiten der Speiseverteilungssysteme von Betrieb und Familienhaushalt fachfremden Personen zu erläutern.	<u>Speiseverteilungssystem</u> Gemeinsamkeiten Familienhaushalt und Betrieb	Die Lernenden können die Speiseverteilungssysteme im Familienhaushalt und im Betrieb beschreiben (K1). Die Lernenden können die Gemeinsamkeiten aufzeigen.	K2

Überbetriebliche Kurse

Bereich

1. Ernährung und Verpflegung

2. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
1.4.6 die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisationen fachgerecht zu reinigen.	<u>Fachgerechte Reinigung der Maschinen und Geräte (je nach Kursort) wie:</u> - Bandautomat - Durchschubmaschine - Haushaltmaschine	Die Lernenden können die Maschinen und der Geräte der Abwaschorganisation nach Checklisten reinigen.	K3
1.4.7 die wesentlichen Gemeinsamkeiten der Abwaschorganisationen von Betrieb und Familienhaushalt fachfremden Personen zu erläutern.	<u>Abwaschorganisation</u> - Hygiene - Speisenreste - Sortierung	Die Lernenden können die Abwaschorganisation im Familienhaushalt und im Betrieb beschreiben (K1). Die Lernenden können die Gemeinsamkeiten aufzeigen.	K2

Überbetriebliche Kurse

Bereich

1. Ernährung und Verpflegung

2. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
1.4.12 die in der Abwaschorganisation benötigten Reinigungs- und Pflegemittel korrekt zu dosieren.	<u>Handelsübliche Reinigungs- und Pflegemittel der Abwaschorganisation</u> <ul style="list-style-type: none"> - Abwaschmittel - Glanzmittel - Regeneriersalz - Entkalker - Pflegemittel für Chromstahl 	<p>Die Lernenden können die handelsüblichen Abwaschmittel korrekt einsetzen. Sie berücksichtigen dabei die ökologischen Gesichtspunkte.</p> <p>Die Lernenden können die Reinigungs- und Pflegemittel korrekt nach Dosieranleitung dosieren.</p> <p>Die Lernenden können die negativen Folgen einer Über- oder Unterdosierung erläutern (K2).</p>	K3

Überbetriebliche Kurse

Bereich

1. Ernährung und Verpflegung

3. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
1.3.11 zugeteilte Personen anhand einer selbsterstellten Checkliste so instruieren, dass die Speiseverteilung reibungslos abläuft.	Instruktionvorbereitung Instruktionen Durchführung und Reflektion der Instruktion Instruktionmöglichkeiten: - Service am Tisch - Selbstbedienung - Cafeteriaausgabe - Free- Flow- Cafeteria - Tablettssystem - Bandsystem	Die Lernenden können Instruktionen schriftlich vorbereiten (K3). Die Lernenden können eine Checkliste selbständig erstellen. Die Lernenden können bei der Instruktion ihre Fach-, Methoden- und Sozialkompetenzen anwenden. Die Lernenden können ihre Instruktion reflektieren und die Erkenntnisse schriftlich festhalten (K4).	K5

Überbetriebliche Kurse

Bereich

1. Ernährung und Verpflegung

3. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
1.4.10 zugeteilte Personen so zu instruieren, dass der Ablauf in der Abwaschorganisation reibungslos verläuft.	Instruktionsvorbereitung Instruktionen Durchführung und Reflektion der Instruktion Instruktionsmöglichkeiten: - Bandautomat - Durchschubmaschine - Gläsermaschine	Die Lernenden können Instruktionen schriftlich vorbereiten. Die Lernenden können bei der Instruktion ihre Fach-, Methoden- und Sozialkompetenzen anwenden. Die Lernenden können ihre Instruktion reflektieren und die Erkenntnisse schriftlich festhalten (K4).	K3

Überbetriebliche Kurse

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.

Überbetriebliche Kurse

Bereich

2. Wohnen und Reinigungstechnik

1. Lehrjahr..8 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.2.6 die gängigen Reinigungs- und Pflegemittel korrekt zu dosieren.	<u>Handelsübliche Reinigung- und Pflegemittel:</u> <ul style="list-style-type: none"> - neutrale Reiniger - Alkalische Reiniger - saure Reiniger - Lösungsmittelreiniger (Glasreiniger) - Wischpflegemittel 	<p>Die Lernenden können die handelsüblichen Reinigungsmittel einsetzen. Sie berücksichtigen bei der Auswahl der Reinigungsmittel die verschiedenen Materialien die Verschmutzungsarten und die ökologischen Gesichtspunkte.</p> <p>Die Lernenden können die Reinigungs- und Pflegemittel korrekt dosieren.</p> <p>Die Lernenden können die negativen Folgen einer Über- und Unterdosierung beschreiben (K2).</p>	K3

Überbetriebliche Kurse

Bereich

2. Wohnen und Reinigungstechnik

1. Lehrjahr 8 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.2.13 Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Bad/Dusche und Zimmern (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.	<u>Reinigungssysteme der Nutzungsphase:</u> <u>Gesamtübersicht</u> Unterhalts-, Zwischen und Grundreinigung	Die Lernenden können die drei Reinigungssysteme der Nutzungsphase beschreiben (K1). Die Lernenden können die verschiedenen Reinigungsgeräte und Hilfsmittel für die Zimmerreinigung bereitstellen.	K3
	<u>Unterhaltsreinigung</u> Zimmerreinigung	Die Lernenden können die folgenden Reinigungsmethoden ausführen: - Feuchtwischen - Nasswischen - Staubsaugen - trocken und feucht abstauben	
	Reinigung im Sanitärbereich	Die Lernenden können die Arbeitsabläufe der Lavabo-, Dusche- und WC-Reinigung ausführen.	

Überbetriebliche Kurse

Bereich

2. Wohnen und Reinigungstechnik

1. Lehrjahr 8 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.2.13 Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Bad/Dusche und Zimmern (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.	Fensterreinigung	Die Lernenden können die Fensterreinigung mit den verschiedenen Reinigungsgeräten und Hilfsmittel ausführen.	K3
	Abfallentsorgung	Die Lernenden können den Abfall getrennt und nach ökologischen Grundsätzen entsorgen.	

Überbetriebliche Kurse

Bereich

2. Wohnen und Reinigungstechnik

2. Lehrjahr 8 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.1.3 situations- und kundengerechten Blumenschmuck zu gestalten.	<u>Kundenwünsche</u> <ul style="list-style-type: none"> - Anlass - Preis - Farbe - Anzahl - Grösse - Form 	Die Lernenden können anhand einer Checkliste Kundenwünsche aufnehmen (K3).	K5
	<u>Blumenschmuck-Herstellung</u> <u>Auswahl</u> <ul style="list-style-type: none"> - Blumen und Blätter, usw. - Vasen oder Schalen - Dekorationsgegenstände (z.B. Bänder, Perlen etc.) 	Die Lernenden können für einen Anlass, Räume, Standorte und Kundenwünsche den passenden Blumenschmuck herstellen.	

Überbetriebliche Kurse

Bereich

2. Wohnen und Reinigungstechnik

2. Lehrjahr 8 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.2.13 Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Bad/Dusche und Zimmern (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.	<u>Grundreinigung</u> (je nach Kursort) <ul style="list-style-type: none"> - Plättliböden oder - Linoleumbodenbelag oder - Teppiche 	Die Lernenden können die verschiedenen Bodenbeläge (je nach Kursort) fachgerecht reinigen.	K3
	<u>Grundreinigung im Sanitärbereich</u> <ul style="list-style-type: none"> - Lavabo - Toilette - Dusche oder Badewanne 	Die Lernenden können die Grundreinigung im Sanitärbereich fachgerecht ausführen.	
2.2.14 Grund-, Unterhalts- und Zwischenreinigung von Küche und Office (inkl. Ver- und Entsorgung) effizient und präzise auszuführen.	<u>Grundreinigung der folgenden Geräte</u> (je nach Kursort) <ul style="list-style-type: none"> - Mikrowelle - Kühlschrank - Backofen - Kaffeemaschine 	Die Lernenden können anhand einer Checkliste die Grundreinigung an mind. 1 Gerät in der Küche/ im Office fachgerecht ausführen.	K3

Überbetriebliche Kurse

Bereich

2. Wohnen und Reinigungstechnik

2. Lehrjahr 8 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.2.18 die wesentlichen Gemeinsamkeiten der Reinigung von Betrieb und Familienhaushalt fachfremden Personen zu erläutern.	Reinigung im Privathaushalt Reinigung im Grossbetrieb (evtl. Rollenspiel)	Die Lernenden können den Reinigungsablauf im Familienhaushalt und im Betrieb beschreiben (K1). Die Lernenden können einer Kollegin die Gemeinsamkeiten der Reinigungsarbeiten in Betrieb und Familienhaushalt erklären.	K2

Überbetriebliche Kurse

Bereich

2. Wohnen und Reinigungstechnik

2. Lehrjahr 8 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.3.2 die Gemeinsamkeiten und die Unterschiede der Hygiene in Heimen und Spitälern fachfremden Personen zu erklären.	Hygieneplan Heim und Spital	Die Lernenden können die wesentlichen Punkte eines Hygieneplanes von Heimen und Spitälern nennen (K1). Die Lernenden können die Gemeinsamkeiten und Unterschiede im Hygieneplan von Heimen und Spitälern aufzeigen.	K2
2.3.6 die gängigen Desinfektionsverfahren effizient und präzise ausführen.	- Händewaschen - Händedesinfektion	Die Lernenden sind in der Lage die Hände korrekt zu waschen und zu desinfizieren.	K3
2.3.9 fachfremden Personen zu erklären, wie ein Operationstrakt effizient und präzise gereinigt wird (inkl. Ver- und Entsorgung).	Vorführung an Ort oder Vorstellung durch Fachperson (ev. Video) Grundlagen	Die Lernenden können die Hauptpunkte der Reinigung eines Operationstraktes nennen (K1). Die Lernenden können die Grundzüge der Reinigung eines Operationstraktes aufzeigen.	K2

Überbetriebliche Kurse

Bereich

2. Wohnen und Reinigungstechnik

3. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.1.8 eingerichtete Räume mit Dekorationen wohnlich zu gestalten.	<u>Kreative Raumgestaltung</u> Dekorationsideen für <ul style="list-style-type: none"> - versch. Anlässe - Jahreszeiten - Feste - Alltag - Modetrends Kriterien für praktische Dekorationen im Grossbetrieb	Die Lernenden können verschiedene Ideen für die Dekoration eines Raums (Thema wird vorgegeben) vorschlagen. Die Lernenden können die Vorschläge in einer verständlicher Weise kommunizieren (K2). Die Lernenden können einen Raum dem Auftrag entsprechend dekorieren (K3). Die Lernenden können nach versch. Kriterien die Dekorationen beurteilen (K6).	K5

Überbetriebliche Kurse

Bereich

2. Wohnen und Reinigungstechnik

3. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
2.2.19 zugeteilte Personen so zu instruieren, dass die Reinigung reibungslos abläuft.	Instruktionvorbereitung Instruktionen Durchführung und Reflektion der Instruktion Instruktionmöglichkeiten: - Feuchtwischen - Nasswischen - Trockenreinigung - Nassscheuern - Sprühextrahieren - Fensterreinigung - Reinigung sanitärer Anlagen	Die Lernenden können Instruktionen schriftlich vorbereiten. Die Lernenden können bei der Instruktion ihre Fach-, Methoden- und Sozialkompetenzen anwenden. Die Lernenden können ihre Instruktion reflektieren und halten die Erkenntnisse schriftlich fest (K4).	K3

Überbetriebliche Kurse

Bereich 3. Wäscheversorgung

Leitziel

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

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

Zudem muss den ökonomischen und ökologischen Aspekten Rechnung getragen werden.

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

Überbetriebliche Kurse

Bereich

3. Wäscheversorgung

1. Lehrjahr 8 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
3.1.5 die gängigen Wasch- und Waschhilfsmittel korrekt zu dosieren.	<u>Dosierung von flüssigen / Pulverwaschmittel</u> Dosierung von Waschhilfsmittel, wie Enthärter, Gewebeveredler, Bleichmittel, Imprägnierungsmittel	Die Lernenden können die Dosieranleitungen in eigenen Worten erklären (K2). Die Lernenden können Waschhilfsmittel anwenden und dosieren.	K3
3.1.11 die Textilien nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad korrekt zu sortieren.	<u>Schmutzwäsche lagern</u> <u>Schmutzwäsche sortieren nach:</u> Farbe/Verfärbung/neue Wäsche, Gewebeat, Pflegeetikette, Verschmutzungsgrad, Fleckenbehandlung	Die Lernenden können verschiedene Lagerungsmöglichkeiten der Schmutzwäsche aufzeigen. Die Lernenden können die Symbole der Pflegeetikette erklären. Die Lernenden können unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit die Schmutzwäsche sortieren und für die Weiterverarbeitung vorbereiten.	K3

Überbetriebliche Kurse		
Bereich	3. Wäscheversorgung	1. Lehrjahr 8 Stunden

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
3.1.12 die Wäsche mit den gängigen Bügelgeräten und –hilfsmitteln effizient und professionell zu bügeln.	<u>Bedienung von:</u> - Dampfbügelgerät - Mange - Tumbler (je nach Kursort)	Die Lernenden können ein Bügelgerät bedienen.	K3
	<u>Bügeln von Flachwäsche:</u> - Küchentücher - Servietten - evt. Duvet- und Kissenbezüge - Tischtücher <u>Bügeln von Formwäsche:</u> - Herrenhemd und Damenbluse	Die Lernenden können Flachwäsche, Herrenhemd und Damenbluse bügeln und schrankfertig machen.	

Überbetriebliche Kurse

Bereich

3. Wäscheversorgung

1. Lehrjahr 8 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
3.1.16 die wichtigsten Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf fachgerecht zu reinigen.	<u>Reinigung von:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Waschmaschine - Dampfbügelgerät - Tumbler (je nach Kursort) 	Die Lernenden können die Waschmaschine, das Dampfbügelgerät, den Tumbler reinigen.	K3

Überbetriebliche Kurse

Bereich

3. Wäscheversorgung

2. Lehrjahr 8 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
3.1.5 die gängigen Wasch- und Waschhilfsmittel korrekt zu dosieren.	Dosierung von Wasch- und Waschhilfsmittel am Kursort	Die Lernenden können die Dosieranleitungen in eigenen Worten erklären (K2). Die Lernenden können Waschhilfsmittel anwenden und dosieren.	K3
3.1.12 die Wäsche mit den gängigen Bügelgeräten und –hilfsmitteln effizient und professionell zu bügeln.	Bedienung der Geräte am Kursort - Dampfbügelgerät - Mangel - Tumbler	Die Lernenden können Maschinen und Geräte fachgerecht bedienen.	K3
	Bügeln von Flachwäsche wie: - Tischtücher - Küchentücher - Servietten - Duvet- und Kissenbezüge - Bügeln von Herrenhemd/Damenbluse - Dämpfen von Herren/Damenhose	Die Lernenden können Flachwäsche und Formteile selbstständig und fachgerecht bügeln und schrankfertig machen.	

Überbetriebliche Kurse

Bereich

3. Wäscheversorgung

2. Lehrjahr 8 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
3.1.16 die wichtigsten Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf fachgerecht zu reinigen.	Reinigung von Geräten und Maschinen am Kursort <ul style="list-style-type: none"> - Waschmaschine - Dampfbügelgerät - Tumbler - Finisher - Dampfpuppe 	Die Lernenden können die entsprechenden Geräte und Maschinen anhand einer Checkliste selbstständig reinigen.	K3
3.1.17 die wesentlichen Gemeinsamkeiten und Unterschiede der Aufbereitung von Betriebs- und Privatwäsche in einem Betrieb fachfremden Personen zu erläutern.	Gemeinsamkeiten/Unterschiede Betriebs- und Privatwäsche (Hygiene, Maschinenpark)	Die Lernenden können die wesentlichen Unterschiede und Gemeinsamkeiten in der Aufbereitung von Betriebs- und Privatwäsche in Heimen aufzeigen.	K2
3.1.18 die Gemeinsamkeiten des Ablaufs im Wäschekreislauf von Betrieb und Familienhaushalt fachfremden Personen aufzuzeigen.	Wäschekreislauf im Betrieb/Familienhaushalt (Kennzeichnung, Schmutz-, Sauberzone, Qualitätsstandards, Quantität, Verrechnung)	Die Lernenden können den Wäschekreislauf im Familienhaushalt und im Betrieb beschreiben (K1). Die Lernenden können einer Kollegin die Gemeinsamkeiten des Wäschekreislaufes in Betrieb und Familienhaushalt erklären.	K2

Überbetriebliche Kurse

Bereich

3. Wäscheversorgung

2. Lehrjahr 8 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
3.2.3 anspruchsvollere Instandstellungsarbeiten auszuführen.	<ul style="list-style-type: none"> - Wiefeln, Bogennaht - Aufhänger, Bündel ersetzen - Taschen aufsetzen - Säume von Hand/Maschine 	Die Lernenden können Flickarten selbstständig ausführen.	K3
3.2.4 die wesentlichen Gemeinsamkeiten der Instandstellung von Textilien in Betrieb und Familienhaushalt darzulegen.	Ziele und Kosten der Instandstellung	<p>Die Lernenden können die Instandstellung von Textilien im Familienhaushalt und im Betrieb beschreiben (K1).</p> <p>Die Lernenden können auf Grund von Fallbeispielen berechnen, was eine einfache Instandstellungsarbeit kostet (K3).</p> <p>Die Lernenden können Gemeinsamkeiten und Unterschiede bei der Instandstellung von Textilien in Familienhaushalt und Betrieb aufzeigen.</p>	K2

Überbetriebliche Kurse

Bereich

3. Wäscheversorgung

2. Lehrjahr 8 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
3.3.7 die Aufbereitung von Spezialwäsche effizient, präzise und entsprechend den relevanten Hygienestandards auszuführen.	Kontaminierte Wäsche (Handschuhe, Schürzen, etc)	Die Lernenden können die Regeln im Umgang mit kontaminierter Wäsche nennen (K1). Die Lernenden können mit kontaminierter Wäsche entsprechend den Regeln umgehen.	K3
	Feinwäsche	Die Lernenden können Feinwäsche fachgerecht behandeln.	
	Hygienestandards	Die Lernenden können die Hygienestandards der SUVA nennen (K1). Die Lernenden können die Hygienestandards der SUVA bei der Aufbereitung von Spezialwäsche umsetzen.	

Überbetriebliche Kurse

Bereich

3. Wäscheversorgung

3. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
3.1.21 Personen so zu instruieren, dass sie die ihnen zugeteilten Arbeiten im Wäschekreislauf reibungslos erledigen.	Instruktionsvorbereitung Instruktion Durchführung und Reflektion der Instruktion Instruktionsvorbereitung Instruktionsbeispiele: <ul style="list-style-type: none"> - Wäsche sortieren - Wäsche vorbereiten und die Maschine in Betrieb setzen - Tumlern - Flachwäsche mangen - Formteile pressen - Formteile bügeln - Wäsche falten, kontrollieren, verteilen 	Die Lernenden können Instruktionen schriftlich vorbereiten. Die Lernenden können bei der Instruktion ihre Fach-, Methoden- und Sozialkompetenzen anwenden. Die Lernenden können ihre Instruktion reflektieren und halten die Erkenntnisse schriftlich fest (K4).	K3

Überbetriebliche Kurse

Bereich 4. Gästebetreuung und Service

Leitziel

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

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

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

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

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

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

Überbetriebliche Kurse

Bereich

4. Gästebetreuung und Service

1. Lehrjahr 8 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.3.14 mindestens eine Konfliktlösungsmethode korrekt anzuwenden.	<u>Konfliktlösungsmethoden</u>	Die Lernenden können verschiedene Konfliktlösungsmethoden nennen (K1) Die Lernenden können in Rollenspielen eine Konfliktlösungsmethode korrekt anwenden.	K3
4.3.15 die Grundsätze im Umgang mit Kritik an vorgegebenen Fallbeispielen korrekt anwenden.	<u>Grundsätze im Umgang mit Kritik</u> <u>Feedback geben und entgegennehmen</u>	Die Lernenden können die wichtigsten Grundsätze im Umgang mit Kritik aufzählen (K1). Die Lernenden können korrekt Feedback geben und entgegennehmen (Beispiele Rollenspiele).	K3

Überbetriebliche Kurse

Bereich 4. Gästebetreuung und Service

1. Lehrjahr 8 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.4.3 für die wichtigsten Servicearten die wesentlichen Serviceregeln effizient und korrekt umzusetzen.	<u>Servicearten</u> - Plattenservice, Familientisch - Tellerservice - Büffetservice - Selbstbedienung <u>Serviceregeln</u> - Getränkeservice <u>Anrichten der Teller</u>	Die Lernenden können die Unterschiede der wichtigsten Servicearten erklären (K2). Die Lernenden können den geeigneten Einsatz der wichtigsten Servicearten begründen (K2). Die Lernenden können die Serviceregeln (Service und Abräumen) erklären (K2). Die Lernenden können die Regeln für den Getränkeservice erklären (K2). Die Lernenden können in den unterschiedlichsten, vorgegebenen Situationen die Serviceregeln korrekt anwenden.	K3

Überbetriebliche Kurse

Bereich 4. Gästebetreuung und Service

1. Lehrjahr 8 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.4.4 „Mise en place“ für Service in verschiedenen Situationen professionell zu erstellen.	<u>Tischwäsche</u>	Die Lernenden können den Einsatzbereich der verschiedenen Tischwäsche (Stoff- und Papierprodukte) erklären (K2).	K3
	<u>Grundregeln des Aufdeckens</u>	Die Lernenden können die Grundregeln des Aufdeckens erläutern (K2).	
	<u>Basisgedeck / Grundgedeck</u>	Die Lernenden können das Basisgedeck / Grundgedeck beschreiben. (K2) Die Lernenden können die richtige Reihenfolge beim Aufdecken aufzählen (K1).	
	<u>Mise en place</u>	Die Lernenden können „Mise en place“ für vorgegebene Servicesituationen korrekt erstellen.	

Überbetriebliche Kurse

Bereich

4. Gästebetreuung und Service

2. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.2.2 die Gemeinsamkeiten und Unterschiede wie auch die Vor- und Nachteile verschiedener Leitbilder fachfremden Personen aufzuzeigen.	Definition „Leitbild“ Leitbilder der eigenen Lehrbetriebe Gemeinsamkeiten und Unterschiede der Leitbilder	Die Lernenden können aus dem Leitbild ihres Betriebes einen Leitsatz für die Hauswirtschaft ableiten (K4). Die Lernenden können den Unterschied von zwei Leitsätzen für die Hauswirtschaft einer Kollegin aufzeigen.	K2

Überbetriebliche Kurse

Bereich 4. Gästebetreuung und Service

2. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.3.7 die wichtigsten Verhaltensregeln und Umgangsformen an vorgegebenen Fallbeispielen korrekt anzuwenden (alle wichtigen Kulturkreise).	Verschiedenheiten (Ernährung, Religion, Kleidung, Rollenverteilung) von anderen Kulturkreisen	Die Lernenden können die Verschiedenheiten anderer Kulturkreise erklären (K2).	K3
	Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber anderer Kulturkreisen (Rollenspiel)	Die Lernenden können die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber anderer Kulturkreise korrekt anwenden.	
4.3.9 aus Aussagen von Kunden und Gästen deren Wünsche und Bedürfnisse abzuleiten.	Wünsche und Bedürfnisse von Kunden/Gästen (Kleinkinder, Passanten, ältere Menschen usw.) z.B. - im Restaurant/Cafeteria - Telefon/Mitteilungen ausführen - bestimmte Zeitungen/Zeitschriften organisieren	Die Lernenden können Wünsche und Bedürfnisse von Kunden und Gästen auf Grund deren Aussagen erkennen. Die Lernenden können Wünsche und Bedürfnisse weiterleiten und/oder ausführen (K3).	K4

Überbetriebliche Kurse

Bereich

4. Gästebetreuung und Service

3. Lehrjahr 16 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.3.10 Reklamationen von Kunden und Gästen professionell zu bearbeiten.	Umgang mit Reklamationen	Die Lernenden können Reklamationen korrekt entgegennehmen und die entsprechenden Massnahmen einleiten	K3

Überbetriebliche Kurse

Bereich 4. Gästebetreuung und Service

3. Lehrjahr 16 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.4.5 die gängigsten Abrechnungssysteme korrekt umzusetzen.	<ul style="list-style-type: none"> - Tagesumsatz - Monatsumsatz - Jahresumsatz - Einsatz der Registrierkasse am Kursort - Barzahlung - Kreditkarten - Gutscheine - Chip - Rechnung 	Die Lernenden können verschiedene Zahlungsarten anwenden.	K3
4.4.6 zugewiesene Personen so zu instruieren, dass der Ablauf im Service reibungslos verläuft.	Instruktion Instruktion Durchführung und Reflektion der Instruktion Instruktionbeispiele: <ul style="list-style-type: none"> - Servicebesprechung (Information über den Anlass – gesamtes Angebot vorstellen – Rundgang mit Erläuterungen – Tischeinteilung – Ablauf – Servicehinweise – Kontrollfragen) 	Die Lernenden können Instruktionen schriftlich vorbereiten. Die Lernenden können bei der Instruktion ihre Fach-, Methoden- und Sozialkompetenzen anwenden. Die Lernenden können ihre Instruktion reflektieren und die Erkenntnisse schriftlich festhalten (K4).	K3

Überbetriebliche Kurse

Bereich 4. Gästebetreuung und Service

3. Lehrjahr 16 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.5.3 die Tische situations- und kundengerecht aufzudecken.	<u>Kundenbedürfnisse</u> - Alltagstisch - Festtagstisch - Tischordnung	Die Lernenden können der Situation entsprechend den Tisch korrekt aufdecken.	K3
4.5.4 die Tische dem Anlass entsprechend zu dekorieren.	<u>Dekorationen:</u> - Blumenschmuck - Tischkarten / Menükarten - Kerzen - Serviette	Die Lernenden können die passenden Dekorationen für den entsprechenden Anlass gestalten.	K5

Überbetriebliche Kurse

Bereich 4. Gästebetreuung und Service

3. Lehrjahr 16 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.6.3 einfache Anlässe professionell zu organisieren.	Organisation einfacher Anlässe : - Material - Arbeitsabläufe	Die Lernenden können einen einfachen Anlass korrekt vorbereiten (inkl. Materialbeschaffung und Arbeitsabläufen). Die Lernenden können den Ablauf des Anlasses reflektieren (K4).	K3
4.6.4 für einfache Anlässe die notwendigen Räume vollständig vorzubereiten.	Raumvorbereitung - Sauberkeitscheck - Infrastruktur - Mobiliar	Die Lernenden können die Räume für einen einfachen Anlass vorbereiten.	K3

Überbetriebliche Kurse

Bereich 4. Gästebetreuung und Service

3. Lehrjahr 16 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
4.7.4 ein vorhandenes Angebot so zu präsentieren, dass das Zielpublikum darauf aufmerksam wird.	Marketing	<p>Die Lernenden können Verkaufsförderungs-massnahmen nennen (z.B. Bekannt-machung, Präsentation des Angebots in der Cafeteria) (K1)</p> <p>Die Lernenden können betriebliche Angebote (z.B. Führungen durch Betrieb) beschreiben (K1).</p> <p>Die Lernenden können auf Grund von vorgegebenen Fallbeispielen die Präsentation des Angebotes auf die Kunden abstimmen.</p>	K5

Überbetriebliche Kurse

Bereich	5. Administration
----------------	--------------------------

Leitziel

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

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

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

Überbetriebliche Kurse

Bereich

5. Administration

2. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
5.2.4 fachfremden Personen die wesentlichen Gemeinsamkeiten und Unterschiede in der Ablauforganisation von Betrieb und Familienhaushalt zu erläutern.	Definition „Ablageorganisation“ <ul style="list-style-type: none"> - Checklisten - Reparaturaufträge - Arbeitspläne - Einsatzplan - Notorganisation 	Die Lernenden können die Ablauforganisation im Familienhaushalt und im Betrieb beschreiben (K1). Die Lernenden können Gemeinsamkeiten in der Ablauforganisation in Familienhaushalt und Betrieb aufzeigen. Die Lernenden können Formulare korrekt ausfüllen und/oder weiterleiten und ablegen (K3).	K2

Überbetriebliche Kurse

Bereich

5. Administration

3. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

5.3 Die Fachleute Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und präzise.

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
5.3.3 die Grundsätze von Lagerbewirtschaftung und Einkauf fachfremden Personen aufzuzeigen.	<ul style="list-style-type: none"> - Unterschiedliche Lagerarten: Kühl-Trockenlager, Food – Non Food Lager - Einkaufsarten: Internet, Telefon, Fax - Prinzip: First in – first out 	<p>Die Lernenden können die verschiedenen Lagerarten nennen. (K1).</p> <p>Die Lernenden können die Anforderungen an die Lagerräume aufzeigen.</p> <p>Die Lernenden können die verschiedenen Bestellmöglichkeiten erklären.</p>	K2
5.3.5. Bestellungen korrekt vorzubereiten.	Bestellungen	Die Lernenden können die Bestellung auf Richtigkeit und Vollständigkeit kontrollieren und weiterleiten.	K3
5.3.15 die Unterschiede der Zahlungssysteme (inkl. Kassen) verschiedener Betriebe fachfremden Personen zu erklären.	<p>Zahlungssysteme</p> <ul style="list-style-type: none"> - Barzahlung - Kreditkarten - Gutschein - Chip - Rechnung <p>usw.</p>	Die Lernenden können Zahlungssysteme und deren Unterschiede erklären.	K2

Überbetriebliche Kurse

Bereich 6. Gesundheits- und Sozialwesen

Leitziel

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

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

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

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

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

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

Überbetriebliche Kurse

Bereich

6. Gesundheits- und Sozialwesen

1. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

6.1 Die Fachleute Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
6.1.4 geeignete Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz zu erarbeiten.	<u>Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</u> (Broschüre EKAS) Definition der Begriffe Umsetzung in die Praxis	Die Lernenden können die Begriffe Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit erklären (K2).	K5
	<u>Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz</u> - Allgemeiner Betrieb - In der Warenaufbereitung und Küche - Reinigungsdienst - Wäscherei / Glätterei	Die Lernenden können für sich Massnahmen zur Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz aufzeigen (K2).	
	<u>Massnahmen</u>	Die Lernenden können anhand von vorgegebenen Fallbeispielen Massnahmen zu Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz erarbeiten.	

Überbetriebliche Kurse

Bereich

6. Gesundheits- und Sozialwesen

1. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
6.2.7 den korrekten Umgang mit Babys und Kleinkindern anhand von Beispielen aufzuzeigen.	<u>Bedürfnisse Baby und Kleinkind</u> Ernährung, Körperpflege, Gesundheitsein-Kranksein	Die Lernenden können die Grundbedürfnisse eines Babys/Kleinkindes aufzeigen.	K2
	<u>Unfallgefahren</u> Unfallgefahren verschiedener Altersstufen erarbeiten (z.B. anhand der BfU-Kinderpost)	Die Lernenden können vier Unfallgefahren von Babys und Kleinkindern nennen (K1).	
	<u>Fallbeispiele</u>	Die Lernenden können anhand vorgegebener Fallbeispielen den Umgang mit Babys und Kleinkindern im Alltag erläutern. Die Lernenden können aufzeigen, wie sie diese Kenntnisse im Berufsalltag anwenden.	

Überbetriebliche Kurse

Bereich

6. Gesundheits- und Sozialwesen

1. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
6.2.8 fachfremden Personen die Grundsätze im Umgang mit kranken, behinderten und alten Menschen anhand von Beispielen aufzuzeigen.	<u>Alter und Krankheit</u> - auf Hilfe angewiesen sein	Die Lernenden können die veränderten Bedürfnisse von alten, kranken oder behinderten Menschen beschreiben (K1).	K2
	<u>Grundsätze zu körperlichen Einschränkungen</u> Hör-, Seh-, Gehbehinderung und Demenz	Die Lernenden können Grundsätze im Umgang mit unterschiedlichen Altersgruppen und deren Befindlichkeiten nennen (K1).	
	Fallbeispiele	Die Lernenden können anhand von Fallbeispielen den Umgang mit Menschen mit körperlichen Einschränkungen aufzeigen. Die Lernenden können erläutern, wie sie diese Kenntnisse im Berufsalltag anwenden.	

Überbetriebliche Kurse

Bereich

6. Gesundheits- und Sozialwesen

2. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

6.1 Die Fachleute Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
6.1.7 wichtige Massnahmen zur Abgrenzung bei psychisch belastenden Situationen an vorgegebenen Fallbeispielen anzuwenden.	Belastende Situationen - Unter-, Überforderung, Stress, Angst - Burnout - Psychische und körperliche Auswirkungen Fallbeispiele	Die Lernenden können die psychischen und körperlichen Auswirkungen von belastenden Situationen nennen (K1). Die Lernenden können Massnahmen zur Abgrenzung bei psychisch belastenden Situationen aufzeigen (K2). Die Lernenden können Massnahmen zur Abgrenzung bei typischen, psychisch belastenden Situationen im Berufsalltag anwenden.	K3

Überbetriebliche Kurse

Bereich

6. Gesundheits- und Sozialwesen

2. Lehrjahr 4 Stunden

Richtziel

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

Leistungsziele	Thema / Themen	Lernziele	K-Stufen
Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,			
6.4.5 weitere einfache Hilfeleistungen für Personen, die Unterstützung und Pflege benötigen, gemäss deren Ansprüchen und Erwartungen auszuführen.	Bedürfnisse von kranken, alten, behinderten Personen (Maslow) Essen Trinken Bewegen	Die Lernenden können die unterschiedlichen Bedürfnisse kranker, alter und behinderter Menschen nennen (K1). Die Lernenden können die Hilfsmittel / Krankenmobilien anwenden. Die Lernenden können den korrekten Umgang bei der Mahlzeiteingabe und – Getränke ausführen.	K3