



BZGS St.Gallen

Berufs- und Weiterbildungszentrum
für Gesundheits- und Sozialberufe



Schullehrplan
Hauswirtschaftspraktiker/in EBA

Kanton St. Gallen
Bildungsdepartement

Berufs- und Weiterbildungszentrum
für Gesundheits- und Sozialberufe
St. Gallen

Grund-/Weiterbildung BZGS Custerhof
Appenzellerstrasse 4
9410 Rheineck

Autorin
Margot Halter

In Zusammenarbeit mit Kommissions-
mitgliedern und Berufsbildner/innen
der überbetrieblichen Kurse (ÜK) der
OdA Hauswirtschaft Ostschweiz

Projektleitung
Margot Halter und Susanne Honegger

2. Online-Auflage, 2017

VORWORT UND EINFÜHRUNG IN DEN SCHULLEHRPLAN HAUSWIRTSCHAFTSPRAKTIKERINNEN/HAUSWIRTSCHAFTSPRAKTIKER

Liebe Lernende, Lehrpersonen und weitere Nutzerinnen und Nutzer des neuen Schullehrplans

Der vorliegende Schullehrplan (SLP) des Berufs- und Weiterbildungszentrums für Gesundheits-, Sozial- und Hauswirtschaftsberufe ist eine Weiterentwicklung aufgrund der neuen gesetzlichen Grundlagen. Der SLP berücksichtigt die unterschiedlichen Lernvoraussetzungen der Lernenden und schafft mit sinnvollen Lehr- und Lerneinheiten die Grundlage für eine handlungsorientierte Ausbildung. Die unterschiedlichen Praxisfelder sind mit exemplarischen Beispielen beschrieben und schaffen somit ein Fundament für einen lebendigen Theorie-Praxis-Transfer zwischen den Bildungspartnern.

Gesetzliche Grundlage

Die Verordnung über die berufliche Grundbildung und die spezifischen Bildungspläne der drei Lernorte für Hauswirtschaftspraktikerinnen/Hauswirtschaftspraktiker wurden am 10. September 2015 vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) genehmigt und per 1. Januar 2016 in Kraft gesetzt. Diese gesetzlichen Grundlagen bilden das berufspädagogische Fundament der beruflichen Grundbildung für die Fachfrau/den Fachmann Hauswirtschaft. Der Schullehrplan (SLP) BZGS orientiert sich am Bildungsplan der OdA Hauswirtschaft Schweiz.

Berufsprofil

Die Hauswirtschaftspraktiker/innen erledigen einfache Tätigkeiten im hauswirtschaftlichen Bereich. Sie verfügen über gute praktische Fähigkeiten und arbeiten nach Vorgaben innerhalb eines Teams. Sie engagieren sich in ihrer Tätigkeit für das Wohlergehen der Menschen.

Adressaten

Der SLP spricht folgende Adressaten an:

- die Lernenden
- die Lehrpersonen am BZGS
- die ÜK-Berufsbildner/innen
- die Organisation der Arbeitswelt und ihre Ausbilder/innen

Der Schullehrplan

Der Schullehrplan orientiert sich gemäss dem Bildungsplan der OdA Hauswirtschaft Schweiz an den aktuellen betrieblichen und gesellschaftlichen Entwicklungen und übersetzt diese in abwechslungsreiche Lerneinheiten des berufskundlichen Unterrichts am BZGS.

Besonderen Wert haben die Autorinnen dabei auf die Lernortkooperation und speziell die Zusammenarbeit mit den überbetrieblichen Kursen der Organisation der Arbeitswelt gelegt. Die Bildungsinhalte wurden so aufeinander abgestimmt, dass das Lernen in den einzelnen Handlungskompetenzen schrittweise und aufbauend erfolgt. Dabei werden die Aspekte des Anwendens in der Betriebspraxis besonders gewichtet.

Der Beruf Hauswirtschaftspraktiker/in umfasst **6 Handlungskompetenzbereiche** (nachfolgend abgekürzt als HKB). Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab. Die Themenfelder teilen sich auf in die Bereiche:

1. Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden (Kundenbetreuung KBT)
2. Reinigen und Gestalten von Räumen (Reinigung RE)
3. Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf (Wäschekreislauf WK)
4. Zubereiten und Verteilen von Gerichten (Ernährung ER)
5. Ausführen administrativer Arbeiten (Administration ADM)
6. Fördern der eigenen Gesundheit (Gesundheitsförderung GHF)

Der SLP konkretisiert jeden Handlungskompetenzbereich mit entsprechenden Handlungskompetenzen, Situationen und Leistungszielen. Die Leistungsziele beschreiben dabei Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen mit Hilfe der Taxonomie von Bloom.

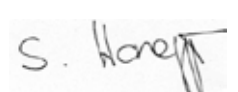
Der SLP beinhaltet:

- die Handlungskompetenzbereiche
- die Fachübersicht nach Semester mit Handlungskompetenzen und Seitenangaben
- die Lektionentafel mit den eingesetzten Lektionen der einzelnen Fächer pro Semester
- die Notengebung pro Fach und Semester
- die konkreten Schullehrplaninhalte, geordnet nach Lehrjahr, HKB, Handlungskompetenzen und Leistungszielen
- Stichworte zu den einzelnen Leistungszielen, welche im Unterricht die wichtigsten Inhalte zusammenfassen
- die Tabelle mit den Taxonomiestufen nach Bloom (K-Stufen).
- typische konkrete Handlungssituationsbeispiele aus dem Praxisalltag, anhand deren die einzelnen Handlungskompetenzen und Leistungsziele in allen 3 Lernorten veranschaulicht werden

Der Autorin Margot Halter sowie allen am Schullehrplan beteiligten Personen danken wir herzlich für ihre professionelle Entwicklungsarbeit und die Umsetzung des Bildungsplans in einen zeitgemässen, zukunftsorientierten Schullehrplan.



Andreas Weh
Rektor BZGS



Susanne Honegger
Abteilungsleiterin
BZGS Custerhof

HANDLUNGSKOMPETENZ- BEREICHE

Handlungskompetenzbereich 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden (Kundenbetreuung KBT)

Beim Beraten und Bedienen stehen die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden im Mittelpunkt. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker führen einfache Arbeiten sorgfältig und gemäss den Anforderungen des betrieblichen Leitbildes aus. Sie tragen dazu bei, dass sich die Kundin-

nen und Kunden willkommen fühlen, indem sie ihnen gegenüber ein sicheres, wertschätzendes und kundenorientiertes Auftreten zeigen. Sie halten die Service-regeln genau und effizient ein und decken die Tische dem Anlass entsprechend korrekt auf.

Handlungskompetenzbereich 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen (Reinigung RE)

Menschen sollen sich in der Umgebung, in der sie wohnen oder sich aufhalten, wohlfühlen. Ansprechend gestaltete und gut unterhaltene Räume und Einrichtungen tragen dazu bei. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker reinigen Räume und Einrichtungen gemäss den hygienischen Richtlinien

sowie unter Berücksichtigung der Energie- und Ressourceneffizienz. Sie setzen die Reinigungsgeräte und -maschinen fachgerecht und ergonomisch ein.

Handlungskompetenzbereich 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf (Wäschekreislauf WK)

Für das Wohlbefinden der Kundinnen und Kunden ist es wichtig, dass Wäsche und Textilien jederzeit sauber und einwandfrei zur Verfügung stehen. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen einzelne Arbeiten aus dem Wäschekreislauf und für die Instandstellung von Textilien korrekt und

setzen die entsprechenden Maschinen und Techniken fachgerecht ein. Dabei arbeiten sie sorgfältig, berücksichtigen die Energie- und Ressourceneffizienz und halten die ökonomischen sowie die Hygiene-Richtlinien ein.

Handlungskompetenzbereich 4: Zubereiten und Verteilen von Gerichten (Ernährung ER)

Gesunde Ernährung und Verpflegung sind von grosser Bedeutung für Kundinnen und Kunden wie auch für die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker selbst. Sie unterstützen das Küchenteam bei einfachen Aufgaben und erledigen Routinearbeiten in den Bereichen Zubereitung und Gestaltung von einfachen Gerichten, in der Abwa-

schorganisation und im Speiseverteil-system wie auch bei der Lagerung von Nahrungsmitteln. Dabei arbeiten sie sauber und exakt, bedienen Maschinen und Einrichtungen fachgerecht, effizient und mit der nötigen Selbstständigkeit und halten die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben sowie jene zur Energie- und Ressourceneffizienz ein.

Handlungskompetenzbereich 5:
Ausführen administrativer
Arbeiten (Administration ADM)

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten administrative Arbeiten in all ihren Tätigkeitsbereichen und leisten damit einen Beitrag zur Qualitätssicherung des Betriebes. Sie setzen die üblichen Kommunikations- und Informationsmittel korrekt und sorgfältig ein und zeichnen sich durch eine zuverlässige Arbeitsweise aus.

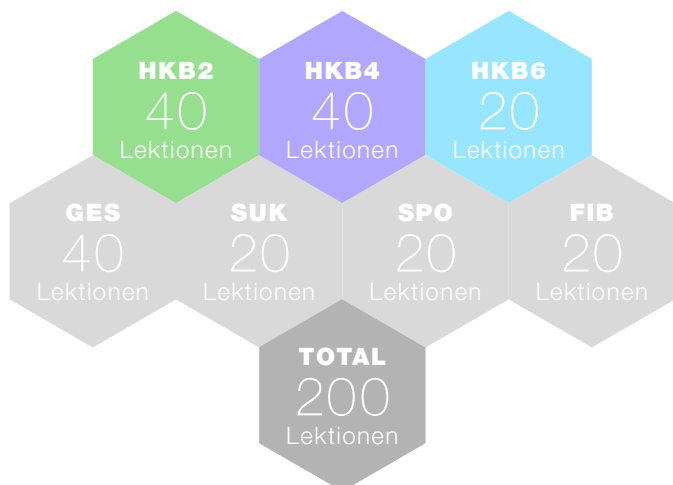
Handlungskompetenzbereich 6:
Fördern der eigenen Gesundheit
(Gesundheitsförderung GHF)

Wo immer hauswirtschaftliche Arbeiten anfallen, leben und arbeiten Menschen. Dies bedingt, dass Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker ihren Handlungsspielraum einhalten und innerhalb des ihnen zustehenden Kompetenzbereiches walten. Das stellt hohe Anforderungen an ihre Persönlichkeit und

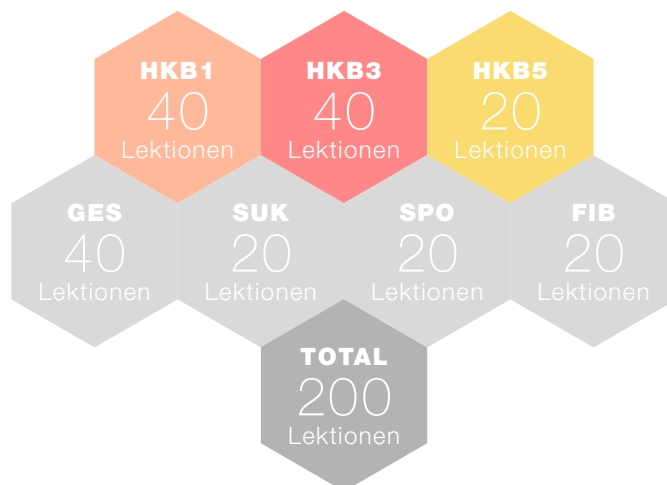
darán, die eigenen Fähigkeiten korrekt einzuschätzen. Bei allen Arbeiten muss der eigenen psychischen und physischen Gesundheit Beachtung geschenkt werden.

LEKTIONENTAFEL HAUSWIRTSCHAFTS- PRAKTIKER/IN (EBA)

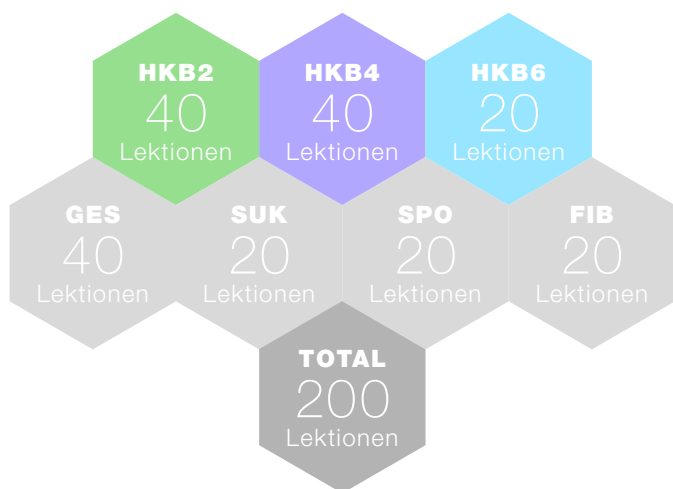
1. SEMESTER



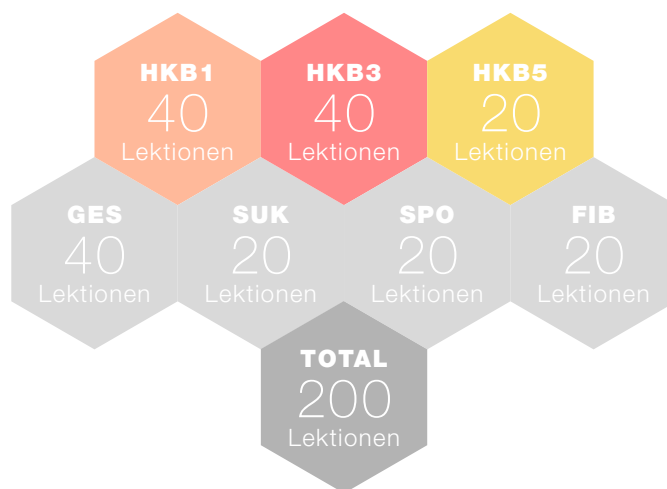
2. SEMESTER



3. SEMESTER



4. SEMESTER



Handlungs- kompetenz- bereich 1 KBT

Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

Handlungs- kompetenz- bereich 2 RE

Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

Handlungs- kompetenz- bereich 3 WK

Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

Handlungs- kompetenz- bereich 4 ER

Zubereiten und Verteilen von Gerichten

Handlungs- kompetenz- bereich 5 ADM

Ausführen administrativer Arbeiten

Handlungs- kompetenz- bereich 6 GHF

Fördern der eigenen Gesundheit

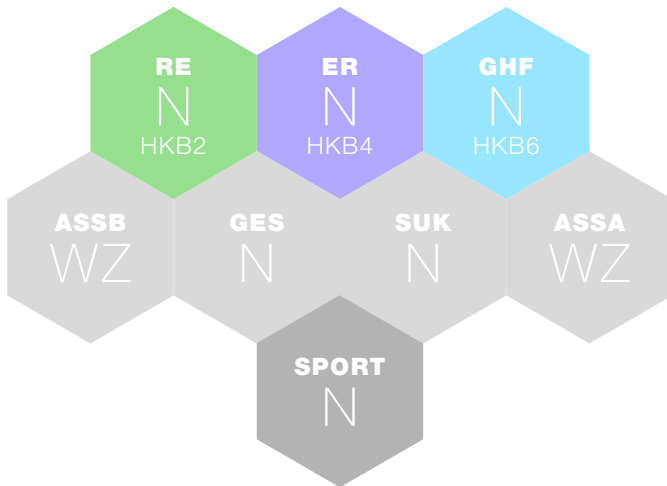
GES
Gesellschaft

SUK
Sprache- und Kommunikation

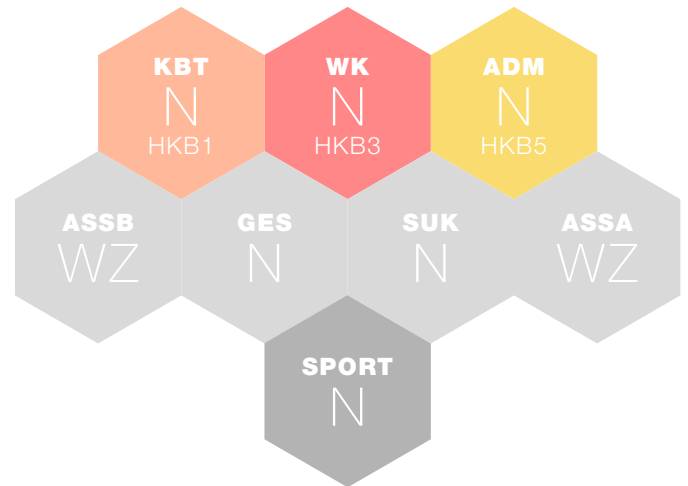
SPO
Sport

FIB
Fachkundige individuelle Betreuung

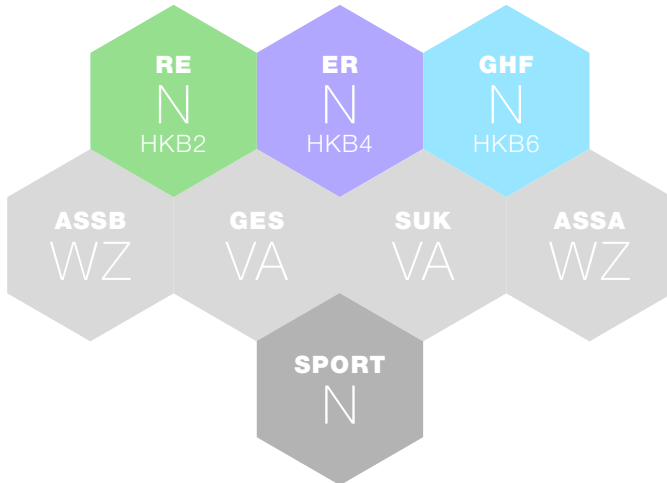
1. SEMESTER



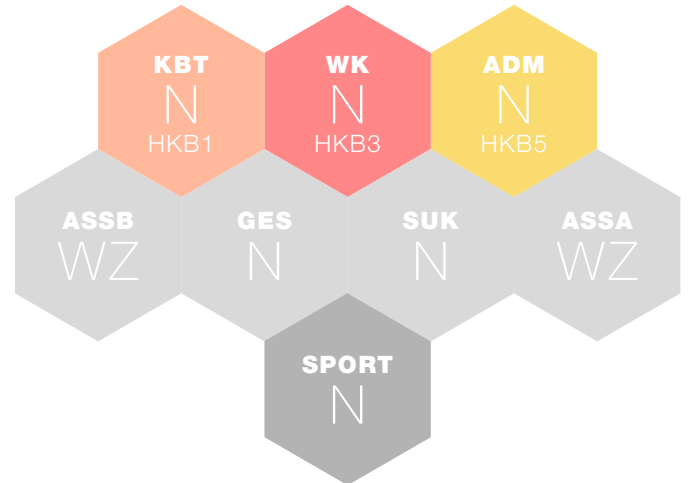
2. SEMESTER



3. SEMESTER



4. SEMESTER



Handlungskompetenzbereich 1 KBT

Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

Handlungskompetenzbereich 2 RE

Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

Handlungskompetenzbereich 3 WK

Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

Handlungskompetenzbereich 4 ER

Zubereiten und Verteilen von Gerichten

Handlungskompetenzbereich 5 ADM

Ausführen administrativer Arbeiten

Handlungskompetenzbereich 6 GHF

Fördern der eigenen Gesundheit

ASSB

Arbeits-, Sozial- und Selbstkompetenzen BK

GES

Gesellschaft

SUK

Sprache- und Kommunikation

ASSA

Arbeits-, Sozial- und Selbstkompetenzen ABU

SPO

Sport

N

Noten

WZ

Wortzeugnis

ERGÄNZUNGEN ZUM NOTENZEUGNIS HAUSWIRT- SCHAFTSPRAKTIKER/IN (HWP)

Wortzeugnis

In folgenden Sozial- und Selbstkompetenzen wird in jedem Semester (1., 2., 3. und 4.) ein Wortzeugnis ausgestellt:

Berufskunde

Lernmotivation*
Eigenverantwortliches Arbeiten*
Zuverlässigkeit*
Konzentration/Durchhaltevermögen*
Soziales Handeln*

Allgemeinbildung

Lernmotivation*
Eigenverantwortliches Arbeiten*
Zuverlässigkeit*
Konzentration/Durchhaltevermögen
Soziales Handeln

Bemerkungen

*Wortzeugnis mit folgender Auswahl:

sehr gut
gut
befriedigend
teilweise befriedigend
unbefriedigend



Beraten und Bedienen der Kundinnen
und Kunden (Kundenbetreuung KBT)

HWP – EBA 1. Lehrjahr

Handlungskompetenzbereich 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden (Kundenbetreuung KBT)

Beim Beraten und Bedienen stehen die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden im Mittelpunkt. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker führen einfache Arbeiten sorgfältig und gemäss den Anforderungen des betrieblichen Leitbildes aus. Sie tragen dazu bei, dass sich die Kundinnen und Kunden willkommen fühlen, indem sie ihnen gegenüber ein sicheres, wertschätzendes und kundenorientiertes Auftreten zeigen. Sie halten die Serviceregeln genau und effizient ein und decken die Tische dem Anlass entsprechend korrekt auf.

Handlungskompetenz 1.2: respektvoll und wertschätzend kommunizieren

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kommunizieren respektvoll und wertschätzend.

SITUATION

Lotte Schwarz arbeitet in einem Spitalverbund als Hauswirtschaftspraktikerin in Ausbildung. Sie arbeitet im öffentlichen Restaurant. Hier kommen Menschen aus verschiedenen Altersgruppen zusammen, Gäste, Patienten, Lieferanten, Handwerker, aber auch das Per-

sonal. Eine gute Kommunikation ist sehr wichtig. Lotte Schwarz wendet die Regeln der Kommunikation an, die aus verschiedenen Komponenten besteht. Dabei hält sie sich an die Betriebsregeln.

1.2.1	Sie erklären die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation. (K2) Kommunikationsmodell (zum Beispiel Schulz von Thun) <ul style="list-style-type: none">· Aktiv zuhören· Ich-Botschaften· Blickkontakt· Mimik· Gestik· Körperhaltung· Stimme/Tonalität· Wortwahl· Distanz	6 Lekt
1.2.2	Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3) Kommunikationsstile nach Schulz von Thun	6 Lekt
1.2.3	Sie erklären die Regeln der Schweigepflicht. (K2) <ul style="list-style-type: none">· Definition der Schweigepflicht· Lehrvertragsbedingung und Schweigepflicht· Auswirkungen von Nichteinhalten der Schweigepflicht· Berufe, die der Schweigepflicht unterstehen· (Gesetzestexte gemäss OR)· Dauer der Schweigepflicht· Anonymisierte Beispiele aus dem Betrieb	3 Lekt

Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung beraten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beraten Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung.

SITUATION

Bruno Betoni, in Ausbildung als Hauswirtschaftspraktiker, arbeitet im Seniorenzentrum zur Rose im Restaurant. Das Restaurant ist öffentlich und wird auch vom Personal rege benützt. Hier werden nebst Pausenver-

pflegungen auch Frühstück, Mittagessen und Nachtessen angeboten. Viele Bewohner nehmen alle Mahlzeiten hier ein. Bruno Betoni erklärt ihnen das aktuelle Speise- und Getränkeangebot des Hauses.

1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot. (K2)

- Getränkeangebot im Betrieb
- Speisefolge/Menükarte
- Speiseangebot im Betrieb

3 Lekt

Handlungskompetenz 1.4: Tische und Buffet situationsgerecht decken

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker decken Tische und Buffet situationsgerecht auf.

SITUATION

Brigitte Wider, Hauswirtschaftspraktikerin in Ausbildung, arbeitet in der Seniorenresidenz zur Tulpe in der Cafeteria. In der Seniorenresidenz leben 95 Seniorinnen und Senioren. In der Cafeteria werden die Bewohner,

aber auch Gäste verpflegt. Brigitte Wider deckt Tische und Buffet der Situation entsprechend fachgerecht auf. Sie arbeitet mit unterschiedlichen Materialien bei der Tischwäsche.

1.4.1 Sie erklären Regeln des Aufdeckens. (K2)

Materialkunde

- Tischwäsche
- Molton
- Tischtuch
- Tischset
- Serviette
- Qualität
- Material
- Einfaches Grundgedeck
- Internationales Gedeck à la carte
- Erweitertes Gedeck

4 Lekt

Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten Servicearbeiten kundenorientiert.

SITUATION

Karoline Knöpfel macht ihre Ausbildung zur Hauswirtschaftspraktikerin im Seniorenzentrum am Rhein. Das ist eine Institution für Menschen mit einer Sehbehinderung. Hier leben 75 Seniorinnen und Senioren. Karoline Knöpfel arbeitet im hauseigenen Restaurant. Für das

baldige Weihnachtessen bekommt sie den Auftrag, eine Mise-en-Place-Liste zu erstellen. Karoline Knöpfel kennt die Anforderungen an das Servicepersonal. Sie kennt die Regeln des Getränke- und Speiseservice und wendet diese kundenorientiert an.

-
- | | | |
|-------|--|---------|
| 1.5.1 | Sie erklären die Servicearten. (K2)
Bedienung am Tisch
· Teller- und Plattenservice | 3 Lekt |
| 1.5.2 | Sie erklären die Serviceregeln. (K2)
Erscheinungsbild/Anforderungen an das Servicepersonal
Materialkunde
· Trinkgefäße
· Geschirr und Besteck (Bezeichnung/Fachbegriffe/Verwendung)
· Regeln für den Getränkeservice (Tee-, Kaffee-, Offenausschank)
· Regeln für den Speiseservice allgemein (ohne spezifische Serviceart) | 10 Lekt |
| 1.5.3 | Sie erklären die Grundsätze für die Mise en Place für den Service in verschiedenen Situationen. (K2)
Mise-en-Place-Liste/Checkliste (Anzahl/Artikel/Kontrolle)
Mise en Place
· Mehrgangmenü | 5 Lekt |
-



Reinigen und Gestalten von Räumen
und Einrichtungen (Reinigung RE)

HWP – EBA 1. Lehrjahr

Handlungskompetenzbereich 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen (Reinigung RE)

Menschen sollen sich in der Umgebung, in der sie wohnen oder sich aufhalten, wohlfühlen. Ansprechend gestaltete und gut unterhaltene Räume und Einrichtungen tragen dazu bei. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker reinigen Räume und Einrichtungen gemäss den hygienischen Richtlinien sowie unter Berücksichtigung der Energie- und Ressourceneffizienz. Sie setzen die Reinigungsgeräte und -maschinen fachgerecht und ergonomisch ein.

Handlungskompetenz 2.2: wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen wiederkehrende Arbeiten in der Reinigung effizient und beachten ergonomische und ökologische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.

SITUATION

Juli Muster, Hauswirtschaftspraktikerin in Ausbildung, arbeitet im Kurhaus Sonnenblume in der Reinigung. Bei den täglichen Reinigungsarbeiten pflegt und reinigt sie unterschiedliche Materialien. Juli Muster setzt die Maschinen und Geräte fachgerecht ein.

Sie bezieht ihr Wissen in Bezug auf die Reinigungsmethoden und Reinigungssysteme in ihren Arbeitsablauf mit ein.

2.2.1	Sie zählen Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf. (K1) Pflegeeigenschaften · Textile/ nichttextile Bodenbeläge (Stein, keramische Materialien, Holz, holzartige Materialien, Kunststoff, Linoleum) · Metalle (Silber, Stahl, Edelstahl) · Beschichtungen (z. B. Email, Teflon, Titan) · Holz (massiv, beschichtet) · Glas · Keramik · Leder · Kautschuk · Kunststoff (Silikon, PVC, Polyurethan...)	8 Lekt
2.2.2	Sie erklären die Verwendung und Reinigung von vorgegebenen Materialien. (K2) Materialbestimmung/Erkennung und korrekte Pflege der Materialien unter 2.2.1	8 Lekt
2.2.6	Sie beschreiben Reinigungsmethoden und Reinigungssysteme. (K2) · Ziele der Reinigung · Faktoren der Reinigung · Reinigungsmethoden inklusive des benötigten Materials sowie der Geräte und Maschinen (Trockensauger) für > lose Verschmutzungen > haftende Verschmutzung Reinigungssysteme für folgende Reinigungsarten · Sichtreinigung · Unterhaltsreinigung · Zwischenreinigung	6 Lekt

Handlungskompetenz 2.2: wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen wiederkehrende Arbeiten in der Reinigung effizient und beachten ergonomische und ökologische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.

SITUATION

Heidi Geisser wird in einem Spitalverbund zur Hauswirtschaftspraktikerin ausgebildet. Sie ist auf den Stationen in der Reinigung eingeteilt. Bei den täglichen Reinigungsarbeiten achtet sie auf die Ökologie und Ergonomie.

Die anfallenden Abfälle trennt sie fachgerecht nach den Vorgaben des Betriebes.

2.2.8 Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsmaschinen und -geräte. 7 Lekt (K2)

Ergonomie

- Körperhaltung
- Arbeitsplatzgestaltung
- Muskelarbeit

Ökologie

- Dosierung (Dosierhilfen, manuell und vollautomatisch)

2.2.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung. (K2) 6 Lekt

Nachhaltiges Handeln

- Abfalltrennung und Entsorgung
- Piktogramme

Handlungskompetenz 2.3: Hygienevorschriften einhalten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten sich an die Hygienevorschriften.

2.3.1 Sie erklären die Hygienevorschriften bei der Reinigung. (K2) 3 Lekt

- Persönliche Hygiene
- Betriebshygiene

Mikroorganismen: Verbreitungswege

Handlungskompetenz 2.4: Räume und Einrichtungen kontrollieren

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kontrollieren Räume, Einrichtungen und Geräte sowie Maschinen gemäss den betrieblichen Vorgaben und melden allfällige Defekte zuverlässig.

SITUATION

Michael Jordi, Hauswirtschaftspraktiker in Ausbildung, arbeitet im Seniorenzentrum zur Eiche. Es ist ein grosser Betrieb. Michael Jordi arbeitet in der Reinigung. Dadurch kommt er in viele verschiedene Räume.

Er meldet Reparaturaufträge nach den Vorgaben des Betriebes.

2.4.1 Sie nennen mögliche Defekte und Beschädigungen an Räumen, Einrichtungen, Geräten und Maschinen. (K1)

2 Lekt

Ursachen von Schäden

- Reparaturaufträge erfassen und weiterleiten



Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf
(Wäschekreislauf WK)

HWP – EBA 1. Lehrjahr

Handlungskompetenzbereich 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf (Wäschekreislauf WK)

Für das Wohlbefinden der Kundinnen und Kunden ist es wichtig, dass Wäsche und Textilien jederzeit sauber und einwandfrei zur Verfügung stehen. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen einzelne Arbeiten aus dem Wäschekreislauf und für die Instandstellung von Textilien korrekt und setzen die entsprechenden Maschinen und Techniken fachgerecht ein. Dabei arbeiten sie sorgfältig, berücksichtigen die Energie- und Ressourceneffizienz und halten die ökonomischen sowie die Hygiene-Richtlinien ein.

Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker stellen die verschiedenen Textilien für den Wäschevorgang zusammen und bereiten diese für den Wäschevorgang vor.

SITUATION

Andrea Frei arbeitet im kantonalen Spital als Hauswirtschaftspraktikerin in Ausbildung, in der Wäscherei. Hier wird täglich eine grosse Menge an Schmutzwäsche verarbeitet. Andrea Frei sortiert und behandelt die

Schmutzwäsche. Sie achtet dabei auf eine korrekte Sortierung, damit ein optimales Waschresultat erreicht wird. Ebenso bedient sie die Waschmaschine mit dem richtigen Programm.

3.1.2 Sie erklären die Eigenschaften der Textilien. (K2)

15 Lekt

- Pflanzliche Naturfasern (Baumwolle, Leinen)
- Tierische Naturfasern (Wolle, Seide)
- Cellulosische Chemiefasern
- Synthetische Chemiefasern
- Funktionelle Fasern
- Mischfasern
- Unterschiede Gewebe- und Maschenware (Pflege)

3.1.3 Sie erklären die Kriterien, wie Textilien sortiert und vorbehandelt werden. (K2)

3 Lekt

- Kriterien zum Sortieren
- Verschmutzungsart
 - Verschmutzungsgrad
 - Temperatur
 - Waschprogramm
 - Farbe
 - Textilart
 - Weiterverarbeitung nach dem Waschen

Bedeutung der Pflegesymbole
Fleckenentfernung

Handlungskompetenz 3.2: definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten definierte Aufgaben aus dem Wäschekreislauf ergonomisch und beachten die Aspekte der Arbeitssicherheit.

SITUATION

Philipp Brösmeli arbeitet im Seniorenheim zur Tulpe als Hauswirtschaftspraktiker in Ausbildung, in der Wäscherei. Der Betrieb wäscht und bereitet die eigene Wäsche selber auf. Das Seniorenheim bietet einen externen

Wäscheservice an. Daher werden täglich grosse Mengen an Schmutzwäsche verarbeitet. Philipp Brösmeli führt alle Arbeiten im Wäschekreislauf fachgerecht aus. Dabei achtet er auf die Hygieneregeln.

3.2.1 Sie erklären den Arbeitsablauf im Wäschekreislauf. (K2)

12 Lekt

Stationen des Wäschekreislaufes

Schmutzzone

- Sammeln
- Sortieren, vorbereiten
- Vorbehandeln, waschen

Sauberzone

- Trocknen
- Bügeln, mangeln, pressen, falten
- Instand stellen
- Verteilen, versorgen

3.2.2 Sie erklären die Hygieneregeln im Wäschekreislauf. (K2)

2 Lekt

- Persönliche, Betriebs- und Produktehygiene in der Schmutz- und Sauberzone

Handlungskompetenz 3.3: Textilien gemäss Vorgabe instand stellen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gewährleisten eine effiziente Instandstellung der Textilien.

SITUATION

Fatmir Mitsch arbeitet als Hauswirtschaftspraktikerin in Ausbildung, in einem Kinderheim in der Wäscherei. Hier fallen täglich verschiedene Instandstellungsarbeiten an. Frau Mitsch führt einfache Instandstellungsarbeiten

mit der Nähmaschine und von Hand aus. Wichtig ist, dass die ökonomischen und ökologischen Aspekte bei der Instandstellung beachtet werden.

3.3.1 Sie erklären, weshalb Textilien instand gestellt werden. (K2)

2 Lekt

- Ursachen der Wäscheschäden
- Entscheidungsfaktoren für Instandstellungsarbeiten
- Ökonomische Faktoren (Arbeitsaufwand, Materialkosten)
- Ökologische Faktoren

3.3.2 Sie erklären die Techniken der definierten Instandstellungsarbeiten. (K2)

6 Lekt

Handhabung Nähmaschine

Anhand von praktischen Einführungen/Ausführungen/Demonstrationen

Ersetzen

- Knopf
- Druckknopf
- Klettverschluss
- Bindebündel
- Aufhänger

Ausbessern

- Säume
- Nähte
- Flickern mit der Bogennaht (Risse, Dreieck, kleine Löcher, Saumkanten, aufgesetzte Taschen)

Wäschekennzeichnung, Patchen



Zubereiten und Verteilen von Gerichten
(Ernährung ER)

HWP – EBA 1. Lehrjahr

Handlungskompetenzbereich 4: Zubereiten und Verteilen von Gerichten (Ernährung ER)

Gesunde Ernährung und Verpflegung sind von grosser Bedeutung für Kundinnen und Kunden wie auch für die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker selbst. Sie unterstützen das Küchenteam bei einfachen Aufgaben und erledigen Routinearbeiten in den Bereichen Zubereitung und Gestaltung von einfachen Gerichten, in der Abwaschorganisation und im Speiseverteilungssystem wie auch bei der Lagerung von Nahrungsmitteln. Dabei arbeiten sie sauber und exakt, bedienen Maschinen und Einrichtungen fachgerecht, effizient und mit der nötigen Selbstständigkeit und halten die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben sowie jene zur Energie- und Ressourceneffizienz ein.

Handlungskompetenz 4.1: Regeln einer gesunden Ernährung erklären

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beachten die Regeln einer gesunden Ernährung. Sie beziehen saisongerechte und standortnahe Produkte mit ein.

SITUATION

Roland Hauser macht seine Ausbildung zum Hauswirtschaftspraktiker bei der privaten Spitex. Die betagte Frau Sieber verrichtet fast alle anfallenden Hausarbeiten selbstständig. Das Einkaufen wird ihr jedoch immer mehr

zur Belastung. Roland Hauser unterstützt die Bewohnerin beim täglichen Einkauf der Lebensmittel. Dabei richtet er sich nach der Lebensmittelpyramide und achtet auf den Einkauf von saisonalen, einheimischen Produkten.

4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe. (K2)

7 Lekt

- Makronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Fette, Kohlenhydrate und Proteine)
> (siehe 2. Lehrjahr)
- Mikronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Vitamine, Mineralstoffe und Wasser)
> (Wasser im 1. Lehrjahr, der Rest im 2. Lehrjahr)
- Nahrungsfasern

4.1.2 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)

4 Lekt

- Wasser/zuckerfreie Getränke
- Gemüse und Früchte
- Getreideprodukte, Kartoffeln, Hülsenfrüchte
- Milch und Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier, Hülsenfrüchte
- Fette, Öle, Nüsse
- Genussprodukte, Süsses, Salziges, Alkohol

Sie erklären die Lebensmittelpyramide. (K2)

2 Lekt

- Sinn und Zweck der Darstellung in Pyramidenform
- Anforderungen an eine gesunde Ernährung (Portionengrössen, Tagesbedarf, Wochenbedarf)

4.1.4	<p>Sie benennen die für jede Saison wichtigen Frischprodukte. (K1)</p> <p>in der Schweiz/aus Nachbarländern</p> <p>Saison von</p> <ul style="list-style-type: none"> · Früchten · Gemüse · Fleisch (Wild) <p>(pro Saison inländische Vertreter von Gemüse und Früchten)</p> <p>> (siehe 2. Lehrjahr)</p>	2 Lekt
--------------	---	---------------

Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bereiten Gerichte oder Gerichtekomponenten gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu.

SITUATION

Helene Sieber, in Ausbildung zur Hauswirtschaftspraktikerin, arbeitet im Seniorenzentrum zur Rose in der Küche. Täglich werden für die Verpflegung der Bewohner verschiedene Nahrungsmittel zubereitet. Früchte und Gemüse werden jeden Tag in grösseren Mengen verarbeitet. Dabei führt Helene Sieber verschiedene Rüst- und

Schnitttechniken aus. Sie achtet auf einen entsprechenden Arbeitsplatz und eine vollständige Mise en Place. Helene Sieber hält die Hygieneregeln ein. Ihr sind die Arbeitssicherheit und der Gesundheitsschutz sehr wichtig.

4.2.1	<p>Sie beschreiben die Küchenhilfsmittel und ordnen sie den definierten Rüst- und Schnitttechniken zu. (K2)</p> <p>Definitionen von Rüst- und Schnitttechniken (Vergleich mit ÜK HKB 4.2.1)</p> <p>Hilfsmittel für die verwendeten Rüst- und Schnitttechniken</p>	2 Lekt
4.2.2	<p>Sie erklären den Begriff Mise en Place. (K2)</p> <p>Definition</p> <p>Beispiele aus dem Berufsalltag</p>	2 Lekt
4.2.4	<p>Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen. (K2)</p> <p>Hygieneregeln</p> <ul style="list-style-type: none"> · Persönliche Hygiene · Betriebshygiene <p>Folgen bei Missachtung der Regeln</p>	2 Lekt

4.2.5	<p>Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)</p> <ul style="list-style-type: none"> · Hygieneregeln · Produkthehygiene <p>Folgen bei Missachtung der Regeln</p>	2 Lekt
4.2.6	<p>Sie erklären die Grundsätze beim Abmessen von Mengen für Rezepte. (K2)</p> <p>Verschiedene Masseinheiten</p> <ul style="list-style-type: none"> · Gramm/Kilogramm · Deziliter/Liter · Messerspitze, Prise, Masslöffel (KL, EL) 	4 Lekt
4.2.8	<p>Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz. (K2)</p> <p>Unfallverhütung in der Küche und Massnahmen</p> <ul style="list-style-type: none"> · Schnittwunden vermeiden · Verbrennungen, Verbrühungen vermeiden · Stürze, Stolpern vermeiden · Richtige Körperhaltung (Heben, Tragen, Stehen) · Körperschonend arbeiten · Brände verhüten <p>(Aufbauend auf den Vorgaben des 1. Lehrjahres von 6.2.3)</p>	4 Lekt

Handlungskompetenz 4.4: Aufgaben in der Abwaschorganisation gemäss Anleitung ausführen

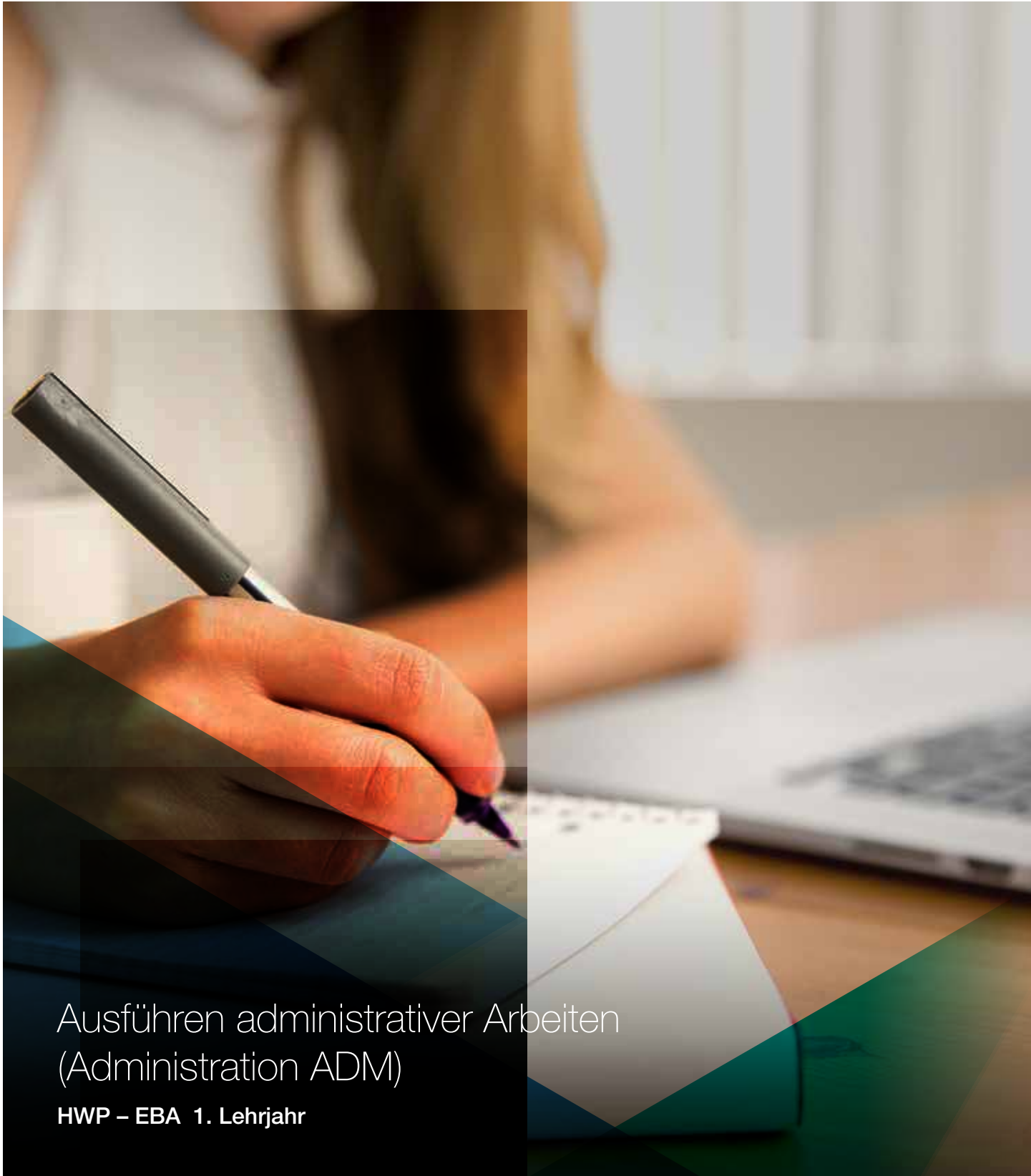
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation unter Anleitung fachgerecht und effizient. Sie sortieren den Abfall gemäss Vorgaben.

SITUATION

Marianne Frei arbeitet im Office im Spital Oberberg als Hauswirtschaftspraktikerin in Ausbildung. Täglich wird eine grosse Menge an Geschirr verschmutzt. Daher gibt es nach den Hauptmahlzeiten viel Arbeit mit dem schmut-

zigen Geschirr. Marianne Frei erledigt alle Arbeiten in der Abwaschorganisation. Sie beachtet die Einhaltung der Hygieneregeln und trennt die Abfälle fachgerecht.

4.4.1	Sie erklären den Arbeitsablauf von Abwaschorganisationen. (K2) Geschirrkreislauf · Anlieferung Schmutzgeschirr · Abfallentsorgung (Essensreste, Servietten, Papier etc.) · Sortierung, Vorwaschen, Einweichen · Beladen der Maschine/Körbe · Beschickung · Reinigung · Trocknung · Wiederbereitstellung	4 Lekt
4.4.3	Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2) · Vorarbeiten in der Schmutzzone · Verschiedene Reinigungsmittel · Wasserhärte · Tankgrösse · Waschprogramm · Kontrolle/Überprüfung Resultat	2 Lekt
4.4.4	Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz. (K2) Unfallverhütung in der Küche und Massnahmen · Schnittwunden vermeiden · Verbrennungen, Verbrühungen vermeiden · Stürze, Stolpern vermeiden · Richtige Körperhaltung (Heben, Tragen, Stehen) · Körperschonend arbeiten · Brände verhüten (Aufbauend auf den Vorgaben des 1. Lehrjahres von 6.2.3)	1 Lekt
4.4.6	Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung. (K2) Mögliche Abfälle in der Abwaschküche und deren sinnvolle Trennung Beispiele aus der Praxis Abfälle · Sortieren · Verwerten > (Recycling) · Vernichten > (Verbrennen)	2 Lekt



Ausführen administrativer Arbeiten
(Administration ADM)

HWP – EBA 1. Lehrjahr

Handlungskompetenzbereich 5: Ausführen administrativer Arbeiten (Administration ADM)

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten administrative Arbeiten in all ihren Tätigkeitsbereichen und leisten damit einen Beitrag zur Qualitätssicherung des Betriebes. Sie setzen die üblichen Kommunikations- und Informationsmittel korrekt und sorgfältig ein und zeichnen sich durch eine zuverlässige Arbeitsweise aus.

Handlungskompetenz 5.1: zur Umsetzung der Qualitätssicherung beitragen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker tragen im Rahmen ihrer administrativen Tätigkeiten zur professionellen Umsetzung der Qualitätssicherung bei.

SITUATION

Jana Grob, in Ausbildung zur Hauswirtschaftspraktikerin, arbeitet im Kur- und Seminarhotel Waldrausch. Hier werden 70 Gäste betreut. Jana Grob wird in der Hauswirtschaft und der Gastronomie ausgebildet. Durch die täglichen Ein- und Austritte von Kurgästen ist

ein guter Umgang mit Informationen unerlässlich. Der Informationsfluss muss täglich gewährleistet sein. Jana Grob wendet in ihrem Arbeitsalltag die betrieblichen Informationsmittel an.

5.1.2 Sie erklären verschiedene Methoden, um Informationen weiterzuleiten. (K2)

4 Lekt

Ziele einer Information

Verschiedene Arten, Informationen innerhalb des Betriebes weiterzuleiten

- Persönlich
- Telefon
- Mail

· Begleitnotizen/Übermittlungszettel

Einhalten von Dienstwegen (Organigramm)

Handlungskompetenz 5.2: administrative Arbeiten erledigen

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

SITUATION

Angela Hoch, in Ausbildung zur Hauswirtschaftspraktikerin, arbeitet in der Kindertagesstätte Regenbogen. Hier werden 50 Kinder im Alter von 4 bis 16 Jahren betreut. Täglich fal-

len viele verschiedene administrative Arbeiten an. Angela Hoch hilft mit, administrative Arbeiten und Abläufe fachgerecht auszuführen.

5.2.1	Sie nennen administrative Arbeiten und Arbeitsabläufe. (K1) Pro Arbeitsbereich administrative Arbeiten und Arbeitsabläufe <ul style="list-style-type: none">· Mise-en-Place-Listen· Temperaturkontrolle in Kühlräumen· Wäschebestellung· Übermittlungszettel von erhaltenen Informationen	5 Lekt
5.2.4	Sie erklären Möglichkeiten, Dokumente systematisch abzulegen. (K2) <ul style="list-style-type: none">· Dokumentenablage (manuell und elektronisch)· Ordnungssysteme· Ordnungsarten	6 Lekt

Handlungskompetenz 5.3: Kommunikations- und Informationsmittel sicher anwenden

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker setzen die Kommunikations- und Informationsmittel unter Anleitung sicher und zuverlässig ein. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen die anfallenden administrativen Arbeiten unter Anleitung genau und effizient.

5.3.1	Sie erklären bürotechnische Hilfsmittel und deren Anwendung. (K2)	5 Lekt
	<ul style="list-style-type: none">· Telefon· Personensuchanlage· Computer· Scanner· Info-Wand· Kopierer und Drucker· Laminiergerät· Postwesen· Aktenvernichter· Schneidemaschine	



Fördern der eigenen Gesundheit
(Gesundheitsförderung GHF)

HWP – EBA 1. Lehrjahr

Handlungskompetenzbereich 6: Fördern der eigenen Gesundheit (Gesundheitsförderung GHF)

Wo immer hauswirtschaftliche Arbeiten anfallen, leben und arbeiten Menschen. Dies bedingt, dass Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker ihren Handlungsspielraum einhalten und innerhalb des ihnen zustehenden Kompetenzbereiches walten. Das stellt hohe Anforderungen an ihre Persönlichkeit und daran, die eigenen Fähigkeiten korrekt einzuschätzen. Bei allen Arbeiten muss der eigenen psychischen und physischen Gesundheit Beachtung geschenkt werden.

Handlungskompetenz 6.1: sich der eigenen Persönlichkeit bewusst sein

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker nehmen sich als Persönlichkeit wahr.

SITUATION

Helene Geiger, Hauswirtschaftspraktikerin in Ausbildung, arbeitet seit zwei Monaten in ihrem neuen Ausbildungsbetrieb. Sie arbeitet in einem Regionalspital. Täglich lernt sie neue Menschen, aber auch neue Arbeitsabläufe kennen, was sehr herausfordernd für Helene Geiger ist.

Nach einem Arbeitstag ist sie am Abend jeweils sehr müde von den vielen Eindrücken. Helene Geiger spürt, dass sie an ihre Grenzen kommt. Sie tauscht sich mit ihrer Ausbilderin aus und versucht, ihre Stärken und Schwächen zu erkennen.

6.1.1 Sie zählen ihre eigenen Stärken auf. (K1)

Handlungskompetenzen

- Eigene Stärken (psychische, physische und soziale Gesundheit miteinbeziehen)
- Eigene Grenzen

4 Lekt

6.1.3 Sie nennen ihre eigenen Schwächen. (K1)

Handlungskompetenzen

- Eigene Schwächen (psychische, physische und soziale Gesundheit miteinbeziehen)
- Eigene Grenzen

4 Lekt

Handlungskompetenz 6.2: Handlungsspielraum in allen Tätigkeiten einhalten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten bei allen Tätigkeiten ihren Handlungsspielraum ein

SITUATION

Paul Blum, Hauswirtschaftspraktiker in Ausbildung, arbeitet in der Seniorenresidenz Sonnengarten. Er wird in den verschiedenen Bereichen der Seniorenresidenz eingeteilt: in der Küche, der Wäscherei, der Administration, der Reinigung und in der Kundenbetreuung. Dadurch kommt er mit verschiedenen Menschen in Kontakt – Bewoh-

nern, Angehörigen, Lieferanten und auch Mitarbeitenden. Immer wieder gibt es herausfordernde Situationen für den Lernenden. Paul Blum verhält sich in Notfallsituationen nach betrieblichen Vorschriften.

6.2.3 Sie beschreiben Notfallsituationen. (K2)

3 Lekt

Allgemeines Verhalten in Notfallsituationen (Erste Hilfe)

- Schnitt- und Brandverletzungen, Schürfungen
- Insektenstiche
- Schock
- Vergiftungen/Allergien
- Elektroverletzungen
- Stürze

Handlungskompetenz 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.

6.3.1 Sie zählen Massnahmen zur Erhaltung der eigenen Gesundheit und zur Einhaltung der persönlichen Hygiene auf. (K1)

3 Lekt

Gesetzliche/fachliche Grundlagen

- Hygiene (persönliche, betriebliche und Produktehygiene)

6.3.2 Sie erklären die Vorgaben zum Gesundheitsschutz. (K2)

3 Lekt

Gesetzliche/fachliche Grundlagen

- Ergonomie
- Meldepflicht bei ansteckenden Krankheiten
- Persönlicher Schutz
- Gefahrensymbole

6.3.3 Sie erklären die Massnahmen der Arbeitssicherheit. (K2)

3 Lekt

- Unfallverhütungsmassnahmen
- Gesetzliche/fachliche Grundlagen
- Arbeitssicherheit (Suva)
- Jugendschutz (Sucht ...)



Beraten und Bedienen der Kundinnen
und Kunden (Kundenbetreuung KBT)

HWP – EBA 2. Lehrjahr

Handlungskompetenzbereich 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden (Kundenbetreuung KBT)

Beim Beraten und Bedienen stehen die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden im Mittelpunkt. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker führen einfache Arbeiten sorgfältig und gemäss den Anforderungen des betrieblichen Leitbildes aus. Sie tragen dazu bei, dass sich die Kundinnen und Kunden willkommen fühlen, indem sie ihnen gegenüber ein sicheres, wertschätzendes und kundenorientiertes Auftreten zeigen. Sie halten die Serviceregeln genau und effizient ein und decken die Tische dem Anlass entsprechend korrekt auf.

Handlungskompetenz 1.2: respektvoll und wertschätzend kommunizieren

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kommunizieren respektvoll und wertschätzend.

SITUATION

Manuel Schmied, Hauswirtschaftspraktiker in Ausbildung, arbeitet in einem Erholungs- und Reha-Zentrum in der Cafeteria. Hier werden Patienten, Gäste, aber auch Angestellte gepflegt. Er ist im 2. Lehrjahr. Sein Arbeitsumfeld ist sehr multikulturell und lebendig. Er kennt die

westlichen Bräuche und Traditionen. Die Verhaltensregeln und Umgangsformen des westlichen Kulturkreises sind ihm bekannt. Manuel Schmied erlebt in seinem Umfeld immer wieder Konflikte. Er kennt verschiedene Konfliktlösungsmethoden und wendet diese an.

1.2.4	Sie erklären die Verhaltensregeln und Umgangsformen des westlichen Kulturkreises. (K2) Ethische und moralische Verhaltensregeln und Umgangsformen (Knigge) der verschiedenen Altersgruppen erklären · Bräuche/Traditionen/Rituale der westlichen Kultur in der Familie und im Betrieb	4 Lekt
1.2.7	Sie erklären Konfliktlösungsmethoden für verschiedene Situationen. (K2) Mögliches Vorgehen bei Konflikten · Auslöser · Dienstwege · Gespräch · Lösungswege · Lösung · Feedback	8 Lekt

Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung beraten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beraten Kundinnen und Kunden gemäss Service-Besprechung.

SITUATION

Jana Bürge, Hauswirtschaftspraktikerin in Ausbildung, arbeitet im Schulheim Morgenstern. Maria, ein Mädchen, das hier in die Schule geht, feiert seinen 12. Geburtstag. Für dieses Fest darf es einige Gäste einladen.

Leider müssen sich ein paar Gäste kurzfristig von der Feier abmelden, was dazu führt, dass es Essensreste gibt. Jana Bürge bespricht mit ihrer Ausbilderin, was mit den Essensresten geschehen könnte.

-
- | | | |
|--------------|--|---------------|
| 1.3.3 | Sie erklären die Bedeutung von Food Waste und nennen Möglichkeiten zur Reduktion. (K2) <ul style="list-style-type: none">· Definition Food Waste· Ursachen, Auswirkungen· Beiträge, um Food Waste zu reduzieren/verhindern (konkrete Beispiele) | 4 Lekt |
|--------------|--|---------------|
-
- | | | |
|--------------|--|---------------|
| 1.3.5 | Sie erklären Konfliktlösungsmethoden für verschiedene Situationen. (K2) <p>Mögliches Vorgehen bei Konflikten</p> <ul style="list-style-type: none">· Auslöser· Dienstwege· Gespräch· Lösungswege· Lösung· Feedback | 4 Lekt |
|--------------|--|---------------|
-

Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten Servicearbeiten kundenorientiert.

SITUATION

Mirjam Köppel, Hauswirtschaftspraktikerin in Ausbildung, arbeitet im Kurhotel Bergblick, im Restaurant. Es hat 80 Kurplätze. Herr Frei, ein Kurgast, feiert heute seinen 60. Geburtstag, daher sind einige Freunde und Verwandte auf Besuch gekommen. Sie feiern im haus-

eigenen Restaurant den runden Geburtstag. Damit der Speiseservice reibungslos klappt, setzt Mirjam Köppel die Serviceregeln fachgerecht um. Sie richtet die entsprechende Mise en Place für diese Situation.

1.5.1	Sie erklären die Servicearten. (K2) Selbstbedienung · Buffetservice/Ausgabetheke · Tablettsystem · Vor- und Nachteile der Servicearten für den Kunden/das Servicepersonal	9 Lekt
1.5.2	Sie erklären die Serviceregeln. (K2) Regeln für den Getränkeservice (Aperitif-, Wein-, Flaschenservice) (Aufbauend auf den Grundlagen des 1. Lehrjahres)	3 Lekt
1.5.3	Sie erklären die Grundsätze für die Mise en Place für den Service in verschiedenen Situationen. (K2) Mise en Place · Frühstücksbuffet · Salat- und Dessertbuffet · Apéro	6 Lekt
1.5.5	Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit. (K2) Sie beschreiben die Regeln der Arbeitssicherheit im Service. (Aufbauend auf den Grundlagen des 1. Lehrjahres von 6.3.3)	2 Lekt



Reinigen und Gestalten von Räumen
und Einrichtungen (Reinigung RE)

HWP – EBA 2. Lehrjahr

Handlungskompetenzbereich 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen (Reinigung RE)

Menschen sollen sich in der Umgebung, in der sie wohnen oder sich aufhalten, wohlfühlen. Ansprechend gestaltete und gut unterhaltene Räume und Einrichtungen tragen dazu bei. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker reinigen Räume und Einrichtungen gemäss den hygienischen Richtlinien sowie unter Berücksichtigung der Energie- und Ressourceneffizienz. Sie setzen die Reinigungsgeräte und -maschinen fachgerecht und ergonomisch ein.

Handlungskompetenz 2.1: Räume in Ordnung halten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gestalten Räume wohnlich und halten diese so in Ordnung, dass eine angenehme Atmosphäre entsteht.

SITUATION

Lea Vogel, in Ausbildung zur Hauswirtschaftspraktikerin, arbeitet in einem Seniorenzentrum. Sie ist in der Reinigung eingeteilt. Lea Vogel reinigt private wie auch öffentliche Räume in der Seniorenresidenz. Eine wohnliche Atmosphä-

re ist für die Bewohner sehr wichtig. Lea Vogel hilft mit, die verschiedenen Räume in Ordnung zu halten. Sie achtet dabei auf die Grundsätze zur Gestaltung der Räume.

2.2.1 Sie erklären die Grundsätze zur Gestaltung von Räumen (K2)

8 Lekt

- Sinn und Zweck der Raumgestaltung
- Raumgestaltungsmöglichkeiten/-grenzen
- Verschiedene Arten von Licht (-quellen), Beleuchtung, Leuchtmitteln, (Eigenschaften, Preis, Langlebigkeit)
- Bedeutung und Wirkung der Farben auf die Kunden
- Schnittblumen/Pflanzen
- Bewegungsfläche (Verkehrs-, Bedienungs- und freie Flächen)

Handlungskompetenz 2.2: wiederkehrende Reinigungsarbeiten effizient ausführen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen wiederkehrende Arbeiten in der Reinigung effizient und beachten ergonomische und ökologische Kriterien sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.

SITUATION

Elena Salori arbeitet in einem Regionalspital in Ausbildung zur Hauswirtschaftspraktikerin. Sie ist in der Reinigung auf den Stationen eingeteilt. In ihrem Betrieb wird die Reinigung in Eigenregie durchgeführt. Es fallen Reinigungen sowohl in der Unterhalts-, Zwischen- und

Grundreinigung an. Elena Salori wählt die Reinigungsmittel nach den betrieblichen Vorgaben aus, und setzt diese in ihrem Arbeitsablauf ein. Sie erledigt die Reinigungsarbeiten nach den Vorgaben der Arbeitssicherheit.

2.2.4 Sie zählen die Eigenschaften und die Anwendungsbereiche von Reinigungs- und Pflegemitteln auf. (K1) 8 Lekt

- pH-Wert
- Reinigungsmittel (sauer, alkalisch, neutral, lösungsmittelhaltig, Spezialreiniger)
- Pflegemittel
- Kombinierte Mittel

2.2.6 Sie beschreiben Reinigungsmethoden und Reinigungssysteme. (K2) 8 Lekt

- Ziele der Reinigung
- Faktoren der Reinigung
- Reinigungsmethoden inklusive des benötigten Materials, des Nasssaugers sowie der Einscheibenmaschine für
 - > lose Verschmutzungen
 - > haftende Verschmutzung

Reinigungssysteme für folgende Reinigungsart: Grundreinigung

2.2.8 Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsmaschinen und -geräte. (K2) 5 Lekt

- Ökologie
- Nachhaltigkeit
- Mengenverhältnis berechnen (mit Hilfe von Tabellen)

2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2) 8 Lekt

- Gesetzliche Grundlagen
- Ursachen von Unfällen
- Unfallverhütung, Gefahrensymbole

Handlungskompetenz 2.4: Räume und Einrichtungen kontrollieren

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker kontrollieren Räume, Einrichtungen und Geräte sowie Maschinen gemäss den betrieblichen Vorgaben und melden allfällige Defekte zuverlässig.

- | | | |
|--------------|---|---------------|
| 2.4.3 | Sie erklären die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen anhand der Checklisten. (K2) | 3 Lekt |
|--------------|---|---------------|
- Umgang und Anwendung von
- Kontrollkriterien
 - Kontrollformularen



Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf
(Wäschekreislauf WK)

HWP – EBA 2. Lehrjahr

Handlungskompetenzbereich 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf (Wäschekreislauf WK)

Für das Wohlbefinden der Kundinnen und Kunden ist es wichtig, dass Wäsche und Textilien jederzeit sauber und einwandfrei zur Verfügung stehen. Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker erledigen einzelne Arbeiten aus dem Wäschekreislauf und für die Instandstellung von Textilien korrekt und setzen die entsprechenden Maschinen und Techniken fachgerecht ein. Dabei arbeiten sie sorgfältig, berücksichtigen die Energie- und Ressourceneffizienz und halten die ökonomischen sowie die Hygiene-Richtlinien ein.

Handlungskompetenz 3.1: Betriebs- und Privatwäsche für den Wäschevorgang vorbereiten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker stellen die verschiedenen Textilien für den Wäschevorgang zusammen und bereiten diese für den Wäschevorgang vor.

SITUATION

Linda Hüppi absolviert im Kur- und Seminarhotel ihre Ausbildung zur Hauswirtschaftspraktikerin. Es ist ein Hotel mit 120 Betten. Den Gästen wird ein Reinigungsservice der Textilien angeboten.

Für einen zufriedenstellenden Wäscheservice wird auf eine fachgerechte Wäscheaufbereitung gemäss Wäschekreislauf geachtet – dabei ist ein gutes Waschresultat sehr wichtig.

3.1.2	Sie erklären die Unterschiede zwischen Privat- und Betriebswäsche. (K2) <ul style="list-style-type: none">· Definition: Privatwäsche und Betriebswäsche· Sortierung der Schmutzwäsche· Aufbereitungsart (Mangen, Finishen)· Qualitätsanforderungen	2 Lekt
-------	--	--------

3.1.4	Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2) <p>Waschmittel</p> <ul style="list-style-type: none">· Universalwaschmittel/Vollwaschmittel· Kochwaschmittel· Buntwaschmittel· Feinwaschmittel· Wollwaschmittel <p>Waschhilfsmittel</p> <ul style="list-style-type: none">· Vorbehandlungsmittel (Detachiermittel)· Nachbehandlungsmittel (Weichspüler, Stärke) <p>Baukastensystem</p> <p>Aufgaben der Inhaltsstoffe</p> <ul style="list-style-type: none">· Waschaktive Substanzen (Tenside)	12 Lekt
-------	---	---------

Handlungskompetenz 3.2: definierte Aufgaben im Wäschekreislauf verrichten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten definierte Aufgaben aus dem Wäschekreislauf ergonomisch und beachten die Aspekte der Arbeitssicherheit.

SITUATION

Anna Sauber arbeitet als Hauswirtschaftspraktikerin in Ausbildung. Im Haus zur Wiese ist sie in der Wäscherei eingeteilt. Das Haus zur Wiese ist eine Institution für Menschen mit einer Beeinträchtigung. Anna Sauber

achtet auf die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes bei den verschiedenen Arbeiten im Wäschekreislauf.

-
- | | | |
|--------------|--|---------------|
| 3.2.4 | Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes. (K2) | 6 Lekt |
| | <ul style="list-style-type: none">· Ursachen von Unfällen· Umgang mit Waschmitteln, Waschhilfsmitteln, Maschinen und Geräten der Wäscherei· Körperhaltung/Ergonomie· Arbeitsplatzgestaltung· Schutz vor Mikroorganismen· Aufbauend auf den Grundlagen des 1. Lehrjahres von 6.3.2/6.3.3 | |
| 3.2.5 | Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzbereiche. (K2) | 6 Lekt |
| | <p>Einsatz/Bedienung/Reinigung/Pflege</p> <ul style="list-style-type: none">· Waschautomat (Extraktor)· Durchlademaschine/Waschstrasse· Wäschetrockner/Secomat· Dampfbügelstation· Mange· Finisher· Faltmaschine | |
-

Handlungskompetenz 3.3: Textilien gemäss Vorgabe instand stellen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker gewährleisten eine effiziente Instandstellung der Textilien.

3.3.2	Sie erklären die Techniken der definierten Instandstellungsarbeiten. (K2)	14 Lekt
	Handhabung Nähmaschine Anhand von praktischen Einführungen/Ausführungen/Demonstrationen Ersetzen <ul style="list-style-type: none">· Knopf· Druckknopf· Klettverschluss· Bindebündel· Aufhänger Ausbessern <ul style="list-style-type: none">· Säume· Nähte· Flicker mit der Bogennaht (Risse, Dreieck, kleine Löcher, Saumkanten, aufgesetzte Taschen) Wäschekennzeichnung, Patchen	



Zubereiten und Verteilen von Gerichten
(Ernährung ER)

HWP – EBA 2. Lehrjahr

Handlungskompetenzbereich 4: Zubereiten und Verteilen von Gerichten (Ernährung ER)

Gesunde Ernährung und Verpflegung sind von grosser Bedeutung für Kundinnen und Kunden wie auch für die Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker selbst. Sie unterstützen das Küchenteam bei einfachen Aufgaben und erledigen Routinearbeiten in den Bereichen Zubereitung und Gestaltung von einfachen Gerichten, in der Abwaschorganisation und im Speiseverteilungssystem wie auch bei der Lagerung von Nahrungsmitteln. Dabei arbeiten sie sauber und exakt, bedienen Maschinen und Einrichtungen fachgerecht, effizient und mit der nötigen Selbstständigkeit und halten die gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben sowie jene zur Energie- und Ressourceneffizienz ein.

Handlungskompetenz 4.1: Regeln einer gesunden Ernährung erklären

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker beachten die Regeln einer gesunden Ernährung. Sie beziehen saisongerechte und standortnahe Produkte mit ein.

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

Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bereiten Gerichte oder Gerichte­komponenten gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu.

SITUATION

Jo Darwin, in Ausbildung zum Hauswirtschaftspraktiker, arbeitet im Kinderheim Sonnenschein in der Küche. Jeden Tag werden 90 Kinder von unterschiedlichem Alter gepflegt. Jo Darwin hält die Hygieneregeln ein. Er ist sich

bewusst, welche Auswirkungen ein unsachgemässer Umgang mit Lebensmitteln haben kann. Er hilft bei der vorschriftsmässigen Lagerung der Lebensmittel mit und überprüft diese.

4.2.4	Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen. (K2) Hygieneregeln · Persönliche Hygiene · Betriebshygiene Folgen bei Missachtung der Regeln	1 Lekt
4.2.5	Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2) HACCP/Qualitätssicherung · Lebensmittelgesetz/Kontrolle · Anlieferung, korrekte Lagerung, Verwertung · Haltbarkeits-/Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum · Mikroorganismen	6 Lekt
4.2.6	Sie erklären die Grundsätze beim Abmessen von Mengen für Rezepte. (K2) Verschiedene Masseinheiten · Gramm, Kilogramm · Deziliter, Liter · Messerspitze, Prise, Masslöffel (KL, EL)	4 Lekt
4.2.10	Sie zeigen die vorschriftsgemässe Lagerung von Lebensmitteln auf. (K2) Lagerungsmöglichkeiten/Lagerräume und deren Temperaturvorschriften/Lichtverhältnisse · Economat · Kühlraum · Tiefkühler	4 Lekt

Handlungskompetenz 4.3: Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems fachgerecht bedienen

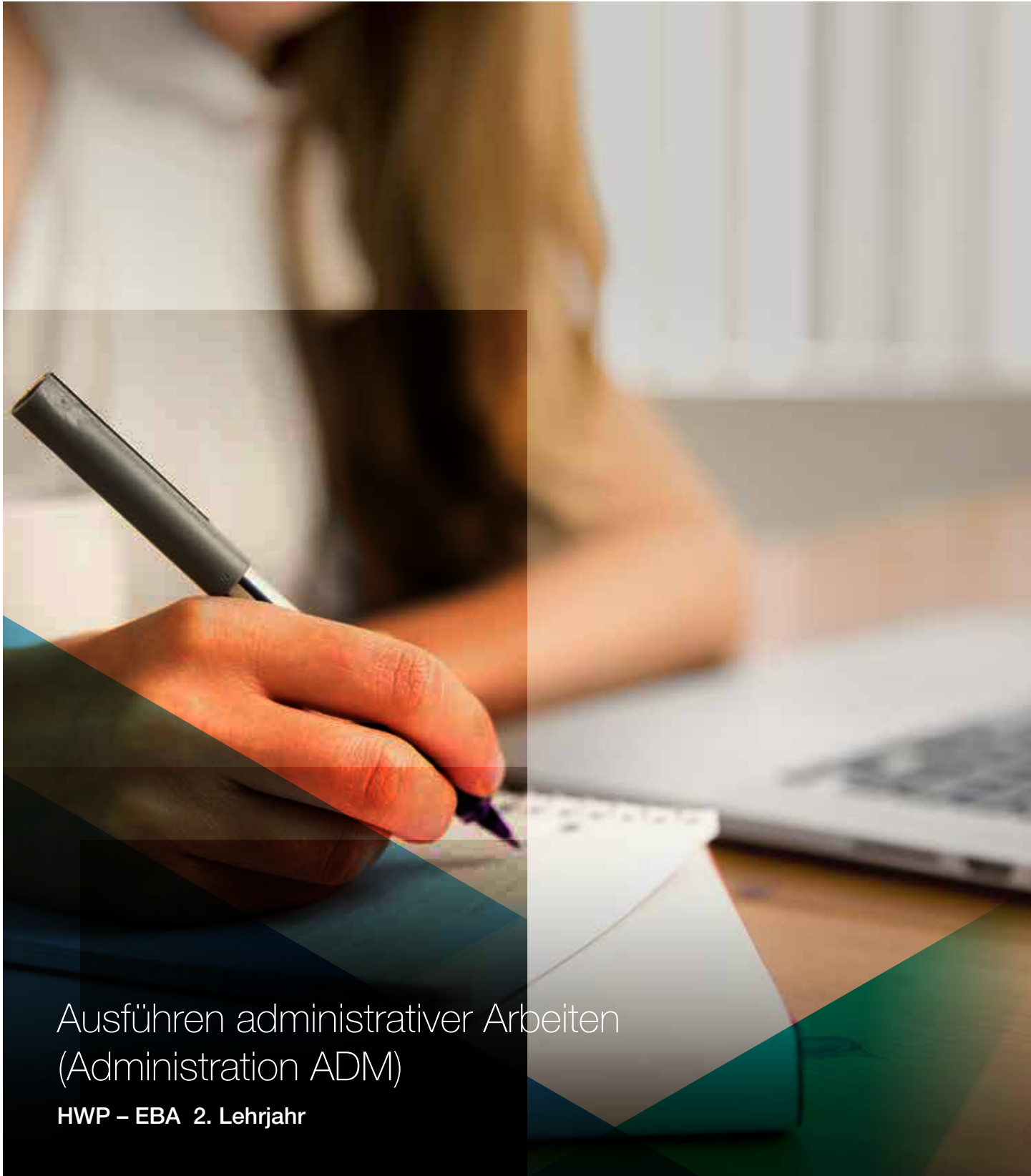
Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker bedienen die Maschinen und Geräte des Speiseverteilsystems unter Anleitung fachgerecht und effizient.

SITUATION

Amalia Breu macht ihre Ausbildung zur Hauswirtschaftspraktikerin im Kurhaus Sonnenschein. Sie arbeitet in der Küche, wo täglich 120 Personen gepflegt werden.

Amalia Breu richtet die Teller nach den betrieblichen Regeln an. Sie bedient die Geräte des Speiseverteilsystems effizient.

4.3.1	Sie erklären den Arbeitsablauf von Speiseverteilsystemen. (K2)	6 Lekt
	Warme Linie: Cook and serve <ul style="list-style-type: none">· Vorbereiten· Zubereiten· Warmhalten· Servieren Kalte Linie: Cook and chill (Cook and freeze) <ul style="list-style-type: none">· Vorbereiten· Zubereiten· Schockkühlen (tiefkühlen)· Regenerieren· Servieren	
4.3.2	Sie erklären die Serviceregeln im Speiseverteilsystem. (K2)	4 Lekt
	<ul style="list-style-type: none">· Anrichten von Tellerservice· Anrichten nach betrieblichen Verteilsystem Aufbauend auf den Serviceregeln des 1. Lehrjahres von 1.5.2	
4.3.5	Sie zeigen die Bedeutung der Hygieneregeln im Speiseverteilsystem auf. (K2)	2 Lekt
	Hygieneregeln <ul style="list-style-type: none">· Persönliche Hygiene· Betriebshygiene· Produkthygiene (Aufbauend auf den Grundlagen des 1. Lehrjahres von 6.3.1/6.3.2)	



Ausführen administrativer Arbeiten
(Administration ADM)

HWP – EBA 2. Lehrjahr

Handlungskompetenzbereich 5: Ausführen administrativer Arbeiten (Administration ADM)

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker verrichten administrative Arbeiten in all ihren Tätigkeitsbereichen und leisten damit einen Beitrag zur Qualitätssicherung des Betriebes. Sie setzen die üblichen Kommunikations- und Informationsmittel korrekt und sorgfältig ein und zeichnen sich durch eine zuverlässige Arbeitsweise aus.

Handlungskompetenz 5.1: zur Umsetzung der Qualitätssicherung beitragen

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker tragen im Rahmen ihrer administrativen Tätigkeiten zur professionellen Umsetzung der Qualitätssicherung bei.

5.1.3	Sie erklären die Qualitätssicherung an einem Beispiel. (K2) Ziele der Qualitätssicherung anhand von praktischen Beispielen Grundsatz: Jeder arbeitet fachgerecht nach den Vorgaben des Betriebs (Qualitätsmanagement).	4 Lekt
-------	---	--------

Handlungskompetenz 5.2: administrative Arbeiten erledigen

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

SITUATION

Amalia Breu macht ihre Ausbildung zur Hauswirtschaftspraktikerin im Kurhaus Sonnenschein. Hier gehen 100 Gäste täglich ein und aus. Optimale Abläufe in der Administration sind sehr wichtig. Amalia Breu arbeitet

nach den Vorgaben des Betriebes. Sie kennt den betrieblichen Warenkreislauf und erledigt anfallende Arbeiten mit den beschriebenen Hilfsmitteln.

5.2.3	Sie erklären den Zweck der erfassten ausgeführten Dienstleistungen und Arbeiten. (K2) Zweckerklärung · Checklisten · Arbeitsabläufe · Kontrollformulare	4 Lekt
5.2.5	Sie erklären den betrieblichen Warenkreislauf. (K2) Interner Warenkreislauf im Betrieb · Bestellung · Wareneingang · Auspacken · Auffüllen · Karteiführung · Datenkontrolle · Temperaturkontrolle · Ausgabe · Meldung Mindestbestand · Meldung von Beanstandungen · Lagern	6 Lekt
5.2.5	Sie beschreiben die Grundsätze der Lagerbewirtschaftung. (K2) First in, first out Kontrolle der Verbrauchsdaten Verschiedene Lagerräume, Lagersysteme (Lebensmittel, Papierwaren, Reinigungsprodukte etc.)	6 Lekt



Fördern der eigenen Gesundheit
(Gesundheitsförderung GHF)

HWP – EBA 2. Lehrjahr

Handlungskompetenzbereich 6: Fördern der eigenen Gesundheit (Gesundheitsförderung GHF)

Wo immer hauswirtschaftliche Arbeiten anfallen, leben und arbeiten Menschen. Dies bedingt, dass Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker ihren Handlungsspielraum einhalten und innerhalb des ihnen zustehenden Kompetenzbereiches walten. Das stellt hohe Anforderungen an ihre Persönlichkeit und daran, die eigenen Fähigkeiten korrekt einzuschätzen. Bei allen Arbeiten muss der eigenen psychischen und physischen Gesundheit Beachtung geschenkt werden.

Handlungskompetenz 6.1: sich der eigenen Persönlichkeit bewusst sein

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker nehmen sich als Persönlichkeit und in ihrer Entwicklung wahr.

SITUATION

Doris Hutter, Hauswirtschaftspraktikerin in Ausbildung, arbeitet in einem Seniorenzentrum, in dem 60 Seniorinnen und Senioren zu Hause sind. Doris Hutter erlebt täglich verschiedene herausfordernde Situationen. Sie versucht

jeden Tag, ihre Arbeiten gut zu machen. Sie kennt ihre Stärken und kann sie im Arbeitsalltag einsetzen. An ihren Schwächen arbeitet sie mit Hilfe des Ausbildungsberichts.

6.1.2	Sie erklären, wie sie ihre Stärken wirkungsvoll einsetzen. (K2) <ul style="list-style-type: none">· Eigene Stärken im Arbeitsalltag bewusst einsetzen· Selbst- und Fremdeinschätzung	2 Lekt
6.1.4	Sie erklären, wie sie ihre Schwächen ausgleichen. (K2) <p>Umsetzungsmöglichkeiten im Ausbildungsbetrieb Massnahmenkatalog als Grundlage</p> <ul style="list-style-type: none">· Lernpartnerschaft· Austausch mit Bildungsverantwortlichen· Gezieltes Üben	2 Lekt
6.1.5	Sie erklären, welche Fähigkeiten sie als Persönlichkeit auszeichnen. (K2) <ul style="list-style-type: none">· Selbsteinschätzung· Umgang mit Lob, Kritik· Wertschätzung der eigenen und fremden Arbeitsleistung	5 Lekt

Handlungskompetenz 6.2: Handlungsspielraum in allen Tätigkeiten einhalten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker halten bei allen Tätigkeiten ihren Handlungsspielraum ein.

SITUATION

Paul Blum, in Ausbildung, arbeitet im Seniorenzentrum Sonnengarten. Er ist in verschiedenen Bereichen des Seniorenzentrums tätig: in der Küche, der Wäscherei,

der Reinigung und in der Kundenbetreuung. Paul Blum weiss, wie er sich in Notfallsituationen in den unterschiedlichen Arbeitsbereichen verhalten muss.

6.2.3 Sie beschreiben Notfallsituationen. (K2)

4 Lekt

Allgemeines Verhalten in Notfallsituationen (Erste Hilfe)

- Schnitt- und Brandverletzungen, Schürfungen
- Insektenstiche
- Schock
- Vergiftungen/Allergien
- Elektroverletzungen
- Stürze
- Hausapotheke, Umgang mit Medikamenten

Handlungskompetenz 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten

Hauswirtschaftspraktikerinnen und Hauswirtschaftspraktiker pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.

6.3.1 Sie zählen Massnahmen zur Erhaltung der eigenen Gesundheit und zur Einhaltung der persönlichen Hygiene auf. (K1) 4 Lekt

- Definition Gesundheit/Krankheit
- Balance zwischen Arbeit und Freizeit halten

Beispiele aus dem Lebensalltag
(Aufbauend auf den Grundlagen des 1. Lehrjahres)

6.3.3 Sie erklären die Massnahmen der Arbeitssicherheit. (K2)

3 Lekt

- Unfallverhütungsmassnahmen
- Gesetzliche/fachliche Grundlagen
- Arbeitssicherheit (Suva)
- Jugendschutz (Sucht...)

TAXONOMIESTUFEN FÜR LEISTUNGSZIELE (NACH BLOOM)

Jedes Leistungsziel wird mit einer Taxonomiestufe (K-Stufe; K1 bis K6) bewertet.
Die K-Stufe drückt die Komplexität des Leistungsziels aus. Im Einzelnen bedeuten sie:

K1 Wissen

geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab.

K2 Verstehen

erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten.

K3 Anwenden

wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an.

K4 Analyse

analysieren eine komplexe Situation, d. h., sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus.

K5 Synthese

kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen.

K6 Beurteilen

beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund bestimmter Kriterien.

Quelle: Vorlage

Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBF1

BZGS
Berufs- und Weiterbildungszentrum
für Gesundheits- und Sozialberufe St.Gallen

Lindenstrasse 139
CH-9016 St.Gallen
T 058 229 88 11
F 058 229 88 21
info@bzgs.ch

Grundbildung St.Gallen

T 058 229 88 11

Grund-/Weiterbildung Rheineck

T 058 229 88 33

Höhere Fachschule St.Gallen

T 058 229 88 55