



## **Bildungsplan**

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für

## **Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)**

vom 10. September 2015

**Berufsnummer 79615**

## Inhaltsverzeichnis

### 1. Einleitung

### 2. Berufspädagogische Grundlagen

- 2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung
- 2.2 Überblick der vier Kompetenzdimensionen einer Handlungskompetenz
- 2.3 Taxonomiestufen für Leistungsziele
- 2.4 Zusammenarbeit der Lernorte

### 3. Qualifikationsprofil

- I. Berufsbild
- II. Übersicht der beruflichen Handlungskompetenzen
- III. Anforderungsniveau

### 4. Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

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

### Genehmigung und Inkrafttreten

**Anhang 1:** Verzeichnis der Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung

**Anhang 2:** Begleitende Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz

### Glossar

### Weitere Erläuterungen zu den Handlungskompetenzen

## Abkürzungsverzeichnis

<b>BAFU</b>	Bundesamt für Umwelt
<b>BAG</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>BBG</b>	Bundesgesetz über die Berufsbildung (Berufsbildungsgesetz), 2004
<b>BBV</b>	Verordnung über die Berufsbildung (Berufsbildungsverordnung), 2004
<b>BiVo</b>	Verordnung über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung)
<b>EBA</b>	eidgenössisches Berufsattest
<b>EFZ</b>	eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
<b>OdA</b>	Organisation der Arbeitswelt (Berufsverband)
<b>SBFI</b>	Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation
<b>SBBK</b>	Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz
<b>SDBB</b>	Schweiz. Dienstleistungszentrum Berufsbildung   Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung
<b>SECO</b>	Staatssekretariat für Wirtschaft
<b>Suva</b>	Schweiz. Unfallversicherungsanstalt
<b>üK</b>	überbetriebliche Kurse

## 1. Einleitung

Als Instrument zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung für Fachfrauen und Fachmänner Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) beschreibt der Bildungsplan die von den Lernenden bis zum Abschluss der Qualifikation zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Gleichzeitig unterstützt er die Berufsbildungsverantwortlichen in den Lehrbetrieben, Berufsfachschulen und überbetrieblichen Kursen bei der Planung und Durchführung der Ausbildung.

Für die Lernenden stellt der Bildungsplan eine Orientierungshilfe während der Ausbildung dar.

---

<sup>1</sup> vgl. Art. 12 Abs. 1 Bst. c Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV) und Art. 9 der Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo) für Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft mit eidgenössischen Fähigkeitszeugnis

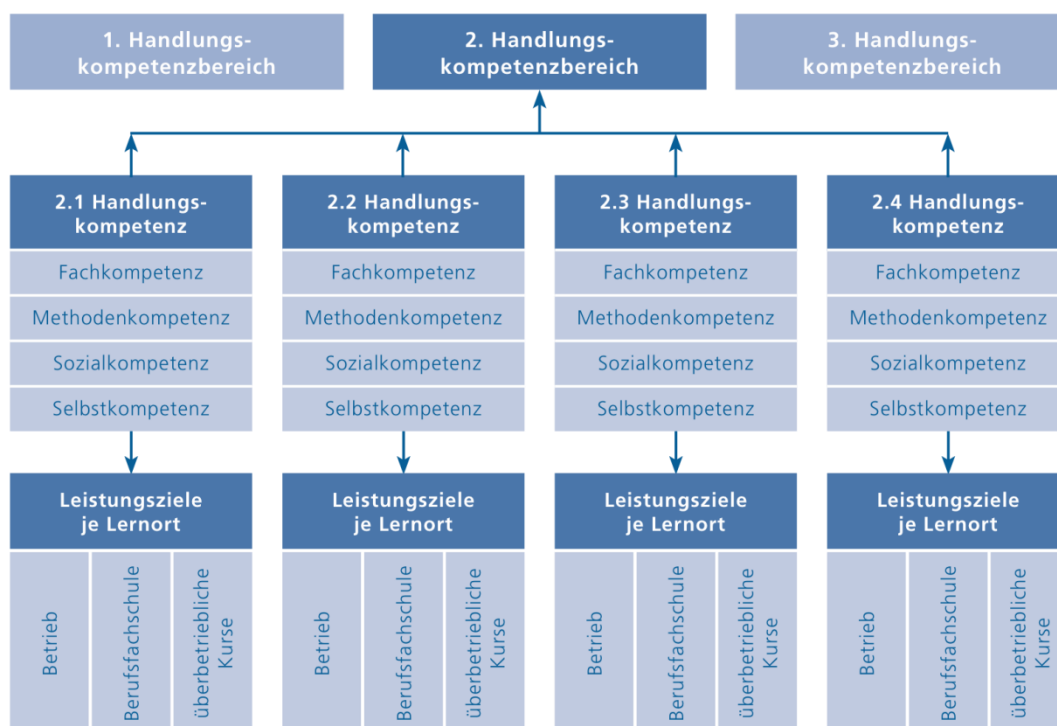
## 2. Berufspädagogische Grundlagen

### 2.1 Einführung in die Handlungskompetenzorientierung

Der vorliegende Bildungsplan ist die berufspädagogische Grundlage der beruflichen Grundbildung für die Fachfrau/ den Fachmann Hauswirtschaft. Ziel der beruflichen Grundbildung ist die kompetente Bewältigung von berufstypischen Handlungssituationen. Damit dies gelingt, bauen die Lernenden im Laufe der Ausbildung die in diesem Bildungsplan beschriebenen Handlungskompetenzen auf. Diese sind als Mindeststandards für die Ausbildung zu verstehen und definieren, was in den Qualifikationsverfahren maximal geprüft werden darf.

Der Bildungsplan konkretisiert die zu erwerbenden Handlungskompetenzen. Diese werden in Form von Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungszielen dargestellt.

*Darstellung der Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort:*



Der Beruf Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft umfasst 6 **Handlungskompetenzbereiche**. Diese umschreiben und begründen die Handlungsfelder des Berufes und grenzen sie voneinander ab.

Beispiel: Handlungskompetenzbereich 1: Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

« Kundinnen und Kunden aus unterschiedlichen Kulturen sind willkommen, auf ihre Bedürfnisse wird respektvoll eingegangen. Die Atmosphäre in einem Betrieb wird durch das Auftreten der Mitarbeitenden wesentlich beeinflusst. Das Verhalten gegenüber Kundinnen und Kunden sowie der Umgang im Team spielen eine grosse Rolle. Es ist wichtig, das Betriebsleitbild umzusetzen. Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft empfangen, beraten und bedienen Kundinnen und Kunden kompetent. Für diese und für den Betrieb ist dabei ein gutes und situationsgerechtes Marketing sehr wichtig. Der Situation entsprechend gedeckte und dekorierte Tische tragen zur Lebensfreude der Kundinnen und Kunden bei. Im Jahresablauf gestaltete Feste und Anlässe bringen willkommene Abwechslung. Der Erfolg dieser Anlässe hängt von einer einwandfreien Organisation und Durchführung ab.» Jeder Handlungskompetenzbereich umfasst eine bestimmte Anzahl **Handlungskompetenzen**. So sind im Handlungskompetenzbereich 1 «Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden» 7 Handlungskompetenzen gruppiert. Diese entsprechen typischen beruflichen Handlungssituationen. Beschrieben wird das erwartete Verhalten, das die Lernenden in dieser Situation zeigen sollen.

Jede Handlungskompetenz beinhaltet die vier Dimensionen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenz (siehe 2.2); diese werden den Handlungskompetenzen zugeordnet.

Damit sichergestellt ist, dass der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule sowie die überbetrieblichen Kurse ihren entsprechenden Beitrag zur Entwicklung der jeweiligen Handlungskompetenz leisten, werden die Handlungskompetenzen durch Leistungsziele je Lernort konkretisiert. Mit Blick auf eine optimale Lernortkooperation sind die Leistungsziele untereinander abgestimmt (siehe 2.3).

## 2.2 Überblick der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz

Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen. Damit Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft im Arbeitsmarkt bestehen, werden die angehenden Berufsleute im Laufe der beruflichen Grundbildung diese Kompetenzen integral und an allen Lernorten (Lehrbetrieb, Berufsfachschule, überbetriebliche Kurse) erwerben. Die folgende Darstellung zeigt den Inhalt und das Zusammenspiel der vier Dimensionen einer Handlungskompetenz im Überblick.

### Handlungskompetenz



## 2.3 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:

Stufen	Begriff	Beschreibung
K 1	<b>Wissen</b>	Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft geben gelerntes Wissen wieder und rufen es in gleichartiger Situation ab. 1.3.1 Sie nennen die definierten Fachausdrücke der Menukomponenten.
K 2	<b>Verstehen</b>	Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erklären oder beschreiben gelerntes Wissen in eigenen Worten. 2.1.5 Sie erklären die ökonomischen und ökologischen Aspekte der Reinigungs- und Pflegemittel.
K 3	<b>Anwenden</b>	Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft wenden gelernte Technologien/Fertigkeiten in unterschiedlichen Situationen an. 4.2.3 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus.

<b>K 4</b>	<b>Analyse</b>	Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft analysieren eine komplexe Situation, d.h. sie gliedern Sachverhalte in Einzelelemente, decken Beziehungen zwischen Elementen auf und finden Strukturmerkmale heraus. 3.2.2 Sie beurteilen, ob die Instandstellung schadhafter Textilien machbar und ökonomisch vertretbar ist.
<b>K 5</b>	<b>Synthese</b>	Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kombinieren einzelne Elemente eines Sachverhalts und fügen sie zu einem Ganzen zusammen. 1.6.1 Sie erstellen einen Einsatzplan für die Teammitglieder für vorgegebene Arbeiten.
<b>K 6</b>	<b>Beurteilen</b>	Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beurteilen einen mehr oder weniger komplexen Sachverhalt aufgrund von bestimmten Kriterien. 2.1.7 Sie wählen aus den für ein bestimmtes Material verwendbaren Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmitteln das Optimale aus und setzen diese ein.

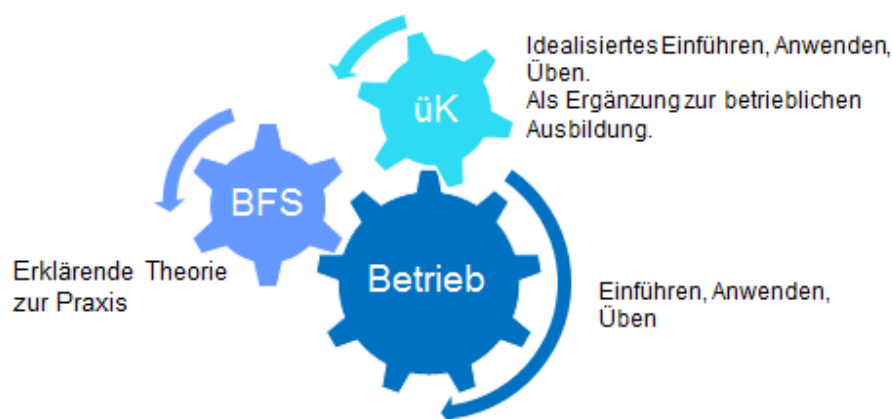
## 2.4 Zusammenarbeit der Lernorte

Koordination und Kooperation der Lernorte (bezüglich Inhalten, Arbeitsmethoden, Zeitplanung, Gepflogenheiten des Berufs) sind eine wichtige Voraussetzung für das Gelingen der beruflichen Grundbildung. Die Lernenden sollen während der gesamten Ausbildung darin unterstützt werden, Theorie und Praxis miteinander in Beziehung zu bringen. Eine Zusammenarbeit der Lernorte ist daher zentral, die Vermittlung der Handlungskompetenzen ist eine gemeinsame Aufgabe. Jeder Lernort leistet seinen Beitrag unter Einbezug des Beitrags der anderen Lernorte. Durch gute Zusammenarbeit kann jeder Lernort seinen Beitrag laufend überprüfen und optimieren. Dies erhöht die Qualität der beruflichen Grundbildung.

Der spezifische Beitrag der Lernorte kann wie folgt zusammengefasst werden:

- Der Lehrbetrieb; im dualen System findet die Bildung in beruflicher Praxis im Lehrbetrieb, im Lehrbetriebsverbund, in Lehrwerkstätten, in Handelsmittelschulen oder in anderen zu diesem Zweck anerkannten Institutionen statt, wo den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt werden.
- Die Berufsfachschule; sie vermittelt die schulische Bildung, welche aus dem Unterricht in den Berufskennntnissen, der Allgemeinbildung und dem Sport besteht.
- Die überbetrieblichen Kurse; sie dienen der Vermittlung und dem Erwerb grundlegender Fertigkeiten und ergänzen die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung, wo die zu erlernende Berufstätigkeit dies erfordert.

Das Zusammenspiel der Lernorte lässt sich wie folgt darstellen:



Eine erfolgreiche Umsetzung der Lernortkooperation wird durch die entsprechenden Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung (siehe Anhang) unterstützt.

### 3. Qualifikationsprofil

Das Qualifikationsprofil beinhaltet das Berufsbild und das Anforderungsniveau des Berufes sowie die Übersicht der in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen, über die eine qualifizierte Berufsperson verfügen muss, um den Beruf auf dem erforderlichen Niveau kompetent auszuüben.

Neben der Konkretisierung der Leistungsziele im vorliegenden Bildungsplan dient das Qualifikationsprofil zum Beispiel auch als Grundlage für die Zuteilung des Berufsbildungsabschlusses im nationalen Qualifikationsrahmen (NQR-CH), für die Erstellung der Zeugniserläuterung oder auch für die Gestaltung der Qualifikationsverfahren.

#### I Berufsbild

##### Arbeitsgebiet

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind qualifizierte Berufsleute, die für die Gewährleistung des Wohlbefindens der Kundinnen und Kunden zuständig sind. Dank ihrer vielseitigen Kompetenzen organisieren und erledigen sie die im hauswirtschaftlichen Bereich anfallenden Arbeiten selbständig und sachkundig. Sie instruieren und begleiten die in ihrem Bereich tätigen Mitarbeitenden. Ihren Aktivitäten kommen sie im Rahmen multidisziplinärer Teams kompetent und kooperativ nach. Sie tauschen sich mit den anderen Abteilungen aus. Im Arbeitsalltag pflegen sie den Kontakt zu den Kundinnen und Kunden und legen Wert auf eine offene Kommunikation. Sie leiten Informationen und Anliegen an die entsprechenden Stellen weiter.

##### Wichtigste Handlungskompetenzen

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

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

Diese Handlungskompetenzbereiche sind wie folgt umschrieben:

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

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

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

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

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

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

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

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

**e) Ausführen administrativer Arbeiten**

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

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

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

## **Berufsausübung**

Die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft arbeiten insbesondere in Heimen, Spitälern, Hotels und anderen Unternehmen. Unter Berücksichtigung der spezifischen Situation der Kundinnen und Kunden (Einzelpersonen, Angehörige, Gesellschaften) erbringen sie umfassende hauswirtschaftliche Dienstleistungen.

In der Ausübung ihres Berufes halten sie sich an die mit den Vorgesetzten vereinbarten Ziele und an die betrieblichen Vorgaben (Leitbild, Qualitätsstandards, Hygiene, Sauberkeit, Sicherheit).

Die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind professionelle Allrounder, die im Berufsalltag vernetzt denken und mit andern Berufen zusammenarbeiten und verantwortungsvoll handeln. Sie setzen die zur Verfügung gestellten Mittel (Geräte, Materialien, Finanzen) wirtschaftlich ein. Sie pflegen einen umweltschonenden und sicheren Umgang mit Hilfsstoffen und nutzen Rohstoffe wie Wasser und Energie ressourcenschonend.

## **Bedeutung des Berufes für die Gesellschaft**

Das Umfeld der Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft ist geprägt durch die Veränderungen der familiären Strukturen (Übergang von Mehrgenerationenhaushalten auf Kleinfamilien), die Entwicklung der Altersstruktur der Bevölkerung, stetige Veränderungen der Arbeitswelt, breitgefächerte Ansprüche der modernen Gesellschaft und sich wandelnde Wertvorstellungen des menschlichen Wohlbefindens in Beruf und Freizeit.

In diesem komplexen Umfeld nehmen die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft eine wichtige gesellschaftliche Aufgabe wahr indem sie umfassende hauswirtschaftliche Dienstleistungen erbringen. Sie tragen insbesondere dazu bei, die Grundbedürfnisse des Menschen (Ernährung, Bekleidung, Wohnung, Sicherheit, Hygiene) in verschiedenen Lebenssituationen zu befriedigen. Im Wissen um die Bedeutung der kulturellen und sozialen Bedürfnisse fördern sie aber auch das individuelle Wohlbefinden, die Lebensqualität, die gesellschaftliche Atmosphäre und das Zusammenleben von Menschen an ihrem Wohn-, Arbeits- oder Aufenthaltsort.



## II Übersicht der Handlungskompetenzen

Handlungskompetenzbereiche		Berufliche Handlungskompetenzen						
		1	2	3	4	5	6	7
A	Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden	Leitbild des Betriebs umsetzen	sachlich, respektvoll und wertschätzend kommunizieren	Kundinnen und Kunden kompetent beraten	Tische situationsgerecht gestalten	Servicearbeiten kundenorientiert ausführen	Anlässe organisieren und durchführen	verkaufsfördernde Massnahmen vorschlagen und umsetzen
B	Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen	Reinigung materialgerecht, hygienisch einwandfrei, effizient und ökologisch ausführen	Räume situations- und bedürfnisgerecht einrichten und gestalten	Instruktionen planen und durchführen				
C	Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf	Betriebs- und Privatwäsche schonend und hygienisch aufbereiten	Textilien instand stellen	infektiöse Wäsche aufbereiten				
D	Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs	Menüs für eine gesunde Ernährung zusammenstellen	Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten	Speiseverteilung bedarfsgerecht sicherstellen	Prozesse in der Abwaschorganisation gewährleisten			
E	Ausführen administrativer Arbeiten	Betriebsorganisation optimal umsetzen	zur Umsetzung der betrieblichen Qualitätssicherung beitragen	administrative Arbeiten verrichten	Daten für statistische Zwecke erfassen	Wareneinkauf vorbereiten und Lager bewirtschaften	erbrachte Dienstleistungen administrativ erfassen	
F	Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden	sich der eigenen Persönlichkeit bewusst sein und entsprechend handeln	in einem interdisziplinären Team sachbezogen und kooperativ handeln	physische und psychische Gesundheit beachten und Arbeitssicherheit gewährleisten	kundengerechte Unterstützung erbringen	in Notfallsituationen korrekt handeln		

## III Anforderungsniveau

Das Anforderungsniveau des Berufes ist in Kapitel 4 (Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort) im Rahmen von Taxonomiestufen (K1 – K6) bei den Leistungszielen detailliert festgehalten.

## 4. Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele je Lernort

In diesem Kapitel werden die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen und die Leistungsziele je Lernort beschrieben. Die im Anhang aufgeführten Instrumente zur Förderung der Qualität unterstützen die Umsetzung der beruflichen Grundbildung und fördern die Kooperation der drei Lernorte.

### Handlungskompetenzbereich 1: Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

Kundinnen und Kunden aus unterschiedlichen Kulturen sind willkommen, auf ihre Bedürfnisse wird respektvoll eingegangen. Die Atmosphäre in einem Betrieb wird durch das Auftreten der Mitarbeitenden wesentlich beeinflusst. Das Verhalten gegenüber Kundinnen und Kunden sowie der Umgang im Team spielen eine grosse Rolle. Es ist wichtig, das Betriebsleitbild umzusetzen.

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft empfangen, beraten und bedienen Kundinnen und Kunden kompetent. Für diese und für den Betrieb ist dabei ein gutes und situationsgerechtes Marketing sehr wichtig. Der Situation entsprechend gedeckte und dekorierte Tische tragen zur Lebensfreude der Kundinnen und Kunden bei.

Im Jahresablauf gestaltete Feste und Anlässe bringen willkommene Abwechslung. Der Erfolg dieser Anlässe hängt von einer einwandfreien Organisation und Durchführung ab.

### Handlungskompetenz 1.1: Leitbild des Betriebs umsetzen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beteiligen sich aktiv daran, das Betriebsleitbild zum Tragen zu bringen.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.1.1 Sie geben das Leitbild des eigenen Betriebes wieder. (K1)		
	1.1.2 Sie erklären den Einfluss des Leitbildes auf ihren Arbeitsbereich. (K2)	
1.1.3 Sie setzen das Leitbild des eigenen Betriebs im Rahmen ihrer Tätigkeit um. (K3)		
	1.1.4 Sie zeigen die Gemeinsamkeiten und Unterschiede verschiedener Leitbilder auf. (K4)	

<b>Handlungskompetenz 1.2: sachlich, respektvoll und wertschätzend kommunizieren</b>		
Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kommunizieren sachlich, respektvoll und wertschätzend.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
	1.2.1 Sie erklären die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation. (K2)	
1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3)	1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3)	
1.2.3 Sie setzen die Regeln der Schweigepflicht um. (K3)	1.2.3 Sie erklären die Wichtigkeit der Schweigepflicht (K2)	
	1.2.4 Sie erklären die Verhaltensregeln und Umgangsformen im westlichen Kulturkreis. (K2)	
	1.2.5 Sie erklären die Verhaltensregeln der definierten Kulturkreise. (K2)	
1.2.6 Sie fügen sich in ein Team ein und bewältigen gemeinsam Aufgaben. (K3)	1.2.6 Sie erklären die entscheidenden Faktoren eines gut funktionierenden Teams. (K2)	1.2.6 Sie fügen sich in ein Team ein und bewältigen gemeinsam Aufgaben. (K3)
1.2.7 Sie wenden die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an. (K3)		1.2.7 Sie wenden die Verhaltensregeln und Umgangsformen gegenüber verschiedenen Menschen situationsgerecht an. (K3)
1.2.8 Sie wenden Konfliktlösungsmethoden der Situation entsprechend an. (K3)	1.2.8 Sie erklären Konfliktlösungsmethoden für verschiedene Situationen. (K2)	1.2.8 Sie wenden Konfliktlösungsmethoden der Situation entsprechend an. (K3)
1.2.9 Sie wenden die Grundsätze im Umgang mit Kritik an. (K3)	1.2.9 Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Kritik. (K2)	1.2.9 Sie wenden die Grundsätze im Umgang mit Kritik an. (K3)

<b>Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden kompetent beraten</b>		
Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beraten Kundinnen und Kunden entsprechend dem Angebot		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.3.1 Sie nennen die definierten Fachausdrücke der Menukomponenten. (K1)	1.3.1 Sie nennen die definierten Fachausdrücke der Menukomponenten. (K1)	
1.3.2 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot. (K2)		
1.3.3 Sie beraten Kundinnen und Kunden entsprechend dem Angebot. (K3)	1.3.3 Sie erklären die Grundsätze der Beratung von Kundinnen und Kunden (K2)	1.3.3 Sie beraten Kundinnen und Kunden entsprechend dem Angebot. (K3)
1.3.4 Sie beraten Kundinnen und Kunden zu den Portionengrössen als Beitrag zur Vermeidung von Food Waste. (K3)	1.3.4 Sie erklären die Bedeutung von Food Waste und nennen Möglichkeiten zur Reduktion. (K2)	
	1.3.5 Sie erklären geeignete Kostformen für verschiedene Alters- und Personengruppen. (K2)	
1.3.6 Sie leiten aus Äusserungen von Kundinnen und Kunden deren Wünsche und Bedürfnisse ab. (K4)		1.3.6 Sie leiten aus Äusserungen von Kundinnen und Kunden deren Wünsche und Bedürfnisse ab. (K4)
1.3.7 Sie reagieren auf Reklamationen von Kundinnen und Kunden. (K3)	1.3.7 Sie erklären den Umgang mit Reklamationen. (K2)	1.3.7 Sie reagieren auf Reklamationen von Kundinnen und Kunden. (K3)
<b>Handlungskompetenz 1.4: Tische situationsgerecht gestalten</b>		
Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind verantwortlich für eine professionelle, gepflegte und dem Anlass entsprechende Gestaltung der Tische.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
	1.4.1 Sie erklären Elemente der Tisch- und Buffetgestaltung. (K2)	

	1.4.2 Sie erklären Regeln des Aufdeckens. (K2)	
1.4.3 Sie decken Tische und Buffets situations- und kundengerecht auf. (K3)		1.4.3 Sie decken Tische und Buffets situations- und kundengerecht auf. (K3)
1.4.4 Sie dekorieren Tische und Buffets situationsgerecht. (K5)		1.4.4 Sie dekorieren Tische und Buffets situationsgerecht. (K5)
<b>Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen</b>		
Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten Servicearbeiten und kundenorientiert.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
	1.5.1 Sie erklären die Servicearten. (K2)	
	1.5.2 Sie erklären die Serviceregeln. (K2)	
1.5.3 Sie erstellen die „Mise en place“ für den Service in verschiedenen Situationen. (K3)		1.5.3 Sie erstellen die „Mise en place“ für den Service in verschiedenen Situationen. (K3)
1.5.4 Sie setzen für die Servicearten die Serviceregeln um. (K3)		1.5.4 Sie setzen für die Servicearten die Serviceregeln um. (K3)
1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und Hygiene und wenden diese an. (K3)	1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und Hygiene. (K2)	
1.5.6 Sie bedienen Kundinnen und Kunden, die Unterstützung benötigen, bedarfsgerecht. (K3)	1.5.6 Sie erklären, die Grundsätze der bedarfsgerechten Bedienung von Kundinnen und Kunden, die Unterstützung benötigen. (K2)	
1.5.7 Sie instruieren Personen so, dass der Ablauf im Service reibungslos verläuft. (K3)		1.5.7 Sie instruieren Personen so, dass der Ablauf im Service reibungslos verläuft. (K3)
1.5.8 Sie wenden die Zahlungs- und Abrechnungssysteme an. (K3)		

<b>Handlungskompetenz 1.6: Anlässe organisieren und durchführen</b>		
Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft organisieren Anlässe und führen diese professionell durch.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
1.6.1 Sie erstellen einen Einsatzplan für die Teammitglieder für vorgegebene Arbeiten. (K5)	1.6.1 Sie erstellen einen Einsatzplan für die Teammitglieder für vorgegebene Arbeiten. (K5)	
1.6.2 Sie planen Anlässe vollständig. (K5)	1.6.2 Sie planen Anlässe vollständig. (K5)	
1.6.3 Sie organisieren Anlässe. (K3)		1.6.3 Sie organisieren Anlässe. (K3)
1.6.4 Sie bereiten für Anlässe die notwendigen Räume vor. (K3)		1.6.4 Sie bereiten für Anlässe die notwendigen Räume vor. (K3)
1.6.5 Sie führen Anlässe durch. (K3)		1.6.5 Sie führen Anlässe durch. (K3)
<b>Handlungskompetenz 1.7: verkaufsfördernde Massnahmen vorschlagen und umsetzen</b>		
Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft schlagen verkaufsfördernde Massnahmen vor und setzen sie um.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
	1.7.1 Sie erklären Marketingmassnahmen. (K2)	
	1.7.2 Sie zeigen die Kundenbedürfnisse auf. (K2)	
1.7.3 Sie schlagen verkaufsfördernde Massnahmen vor. (K5)	1.7.3 Sie schlagen verkaufsfördernde Massnahmen vor. (K5)	
1.7.4 Sie setzen verkaufsfördernde Massnahmen um. (K3)		1.7.4 Sie setzen verkaufsfördernde Massnahmen um. (K3)

**Handlungskompetenzbereich 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen**

Menschen sollen sich in der Umgebung, in der sie wohnen oder sich aufhalten, wohlfühlen. Ansprechend gestaltete und gut unterhaltene Räume tragen dazu bei. Bei der Reinigung der Räume und Einrichtungen spielen hygienische Kriterien sowie die Energie- und Ressourceneffizienz eine übergeordnete Rolle. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden und die Reinigung effizient verrichten zu können, sind Kenntnisse der Materialien und der Reinigungsprozesse sowie eine präzise Arbeitsweise unabdingbar.

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

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

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	2.1.1 Sie erklären folgende Fachbegriffe: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigungsmethoden,</li> <li>• Reinigungssysteme und</li> <li>• Reinigungsarten. (K2)</li> </ul>	
	2.1.2 Sie erklären die Eigenschaften von vorgegebenen Materialien. (K2)	
	2.1.3 Sie erklären für vorgegebene Materialien die korrekte Pflege. (K2)	
	2.1.4 Sie erklären die sicherheitsrelevanten Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel. (K2)	
	2.1.5 Sie erklären die ökonomischen und ökologischen Aspekte der Reinigungs- und Pflegemittel. (K2)	
2.1.6 Sie dosieren die Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel gemäss Herstellerangaben. (K3)		2.1.6 Sie dosieren die Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel gemäss Herstellerangaben. (K3)

<p>2.1.7 Sie wählen aus den für ein bestimmtes Material und dessen Verschmutzung verwendbaren Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel das Optimale aus und setzen diese ein. (K6)</p>		
	<p>2.1.8 Sie erklären die Regeln der Hygiene bei der Reinigung aller Räume. (K2)</p>	
<p>2.1.9 Sie halten die Hygienevorschriften und Qualitätsstandards bei der Reinigung und/oder Desinfektion aller Räume ein. (K3)</p>		
<p>2.1.10 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und halten sie ein (K3).</p>	<p>2.1.10 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz (K2).</p>	
<p>2.1.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung und halten sie ein. (K3)</p>	<p>2.1.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung. (K2)</p>	
	<p>2.1.12 Sie zeigen die Bedeutung der Qualitätsstandards in den verschiedenen Betrieben auf. (K2)</p>	
	<p>2.1.13 Sie erklären die Grundlagen der Reinigung und Desinfektion. (K2)</p>	
<p>2.1.14 Sie erklären Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion aller Räume und führen sie ergonomisch aus. (K3)</p>	<p>2.1.14 Sie erklären Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion aller Räume. (K2)</p>	<p>2.1.14 Sie erklären Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion aller Räume und führen sie ergonomisch aus. (K3)</p>
<p>2.1.15 Sie bedienen Reinigungsmaschinen und – geräte ergonomisch und gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>		<p>2.1.15 Sie bedienen Reinigungsmaschinen und – geräte ergonomisch und gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>



2.1.16 Sie reinigen und unterhalten Reinigungsmaschinen und – geräte ökologisch. (K3)		2.1.16 Sie reinigen und unterhalten Reinigungsmaschinen und – geräte ökologisch. (K3)
2.1.17 Sie planen die organisatorischen Aufgaben bei Unterhalts-Zwischen- und Grundreinigung und setzen sie um. (K4)	2.1.17 Sie planen die organisatorischen Aufgaben bei Unterhalts- Zwischen- und Grundreinigung. (K4)	
2.1.18 Sie planen Reinigungs- und Desinfektionsprozesse. (K4)	2.1.18 Sie planen Reinigungs- und Desinfektionsprozesse. (K4)	
2.1.19 Sie wenden Kontrollinstrumente zur Selbst- und Fremdkontrolle an. (K3)	2.1.19 Sie erklären Kontrollinstrumente zur Selbst- und Fremdkontrolle. (K2)	
2.1.20 Sie führen die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen aus. (K3)		
2.1.21 Sie ergreifen bei Schäden geeignete Massnahmen. (K3)		
<p><b>Handlungskompetenz 2.2: Räume situations- und bedürfnisgerecht einrichten und gestalten</b></p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sorgen in den Räumen unter Berücksichtigung des Verwendungszweckes und der Kundenbedürfnisse für eine wohnliche Atmosphäre.</p>		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
	2.2.1 Sie erklären die Grundsätze zur Gestaltung von Räumen. (K2)	
2.2.2 Sie richten vorgegebene Räume verwendungs- und kundengerecht ein. (K5)	2.2.2 Sie nehmen die Gestaltung und Einrichtung von Räumen vor. (K5)	
2.2.3 Sie gestalten Räume mit Dekorationen wohnlich. (K3)		2.2.3 Sie gestalten Räume mit Dekorationen wohnlich. (K3)
2.2.4 Sie gestalten den Blumenschmuck situations- und kundengerecht. (K5)	2.2.4 Sie entwickeln Vorschläge für die situationsgerechte Gestaltung eines vorgegebenen Raumes mit Pflanzen und Blumen. (K5)	

2.2.5 Sie pflegen Pflanzen und Schnittblumen. (K3)		
<b>Handlungskompetenz 2.3: Instruktionen planen und durchführen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft instruieren ihnen zugeteilte Personen so, dass die Reinigungsprozesse reibungslos ablaufen.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
2.3.1 Sie zeigen die Reinigungsmethoden vor. (K3)		
2.3.2 Sie planen die Instruktionen zu Reinigungsmethoden und führen diese durch. (K5)	2.3.2 Sie planen die Instruktionen zu Reinigungsmethoden. (K3)	2.3.2 Sie planen die Instruktionen zu Reinigungsmethoden und führen diese durch. (K5)
2.3.3 Sie führen vorgegebene Instruktionen durch. (K3)		

**Handlungskompetenzbereich 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf**

Die Wäscheversorgung umfasst Aufbereitung, Instandstellung und Bereitstellung der Betriebs- und der Privatwäsche. Die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind sich bewusst, dass nur korrekt aufbereitete Wäsche für den Endverbraucher von Nutzen ist. Sie berücksichtigen dabei die Energie- und Ressourceneffizienz, die ökonomischen Aspekte sowie die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz.

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

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

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
	3.1.1 Sie zeigen den Arbeitsablauf im Wäschekreislauf auf. (K2)	
	3.1.2 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Textilien. (K2)	
3.1.3 Sie behandeln die Textilien aufgrund der Informationen auf den Pflegeetiketten. (K3)	3.1.3 Sie verstehen die Informationen auf den Pflegeetiketten und bestimmen die materialgerechte Behandlung. (K3)	
3.1.4 Sie sortieren die Betriebs- und Privatwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad. (K3)	3.1.4 Sie erklären die Unterschiede der Aufbereitung von Betriebs- und Privatwäsche in einem Betrieb. (K2)	3.1.4 Sie sortieren die Betriebs- und Privatwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad. (K3)
	3.1.5 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)	
	3.1.6 Sie erklären die ökonomischen und ökologischen Aspekte der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)	
	3.1.7 Sie erklären die Wahl der optimalen Wasch- und Waschhilfsmittel für bestimmte Textilien und begründen den Entscheid. (K6)	

	<p>3.1.8 Sie zeigen die Bedeutung der in den verschiedenen Betrieben geltenden Qualitätsstandards auf. (K2)</p>	
<p>3.1.9 Sie führen alle Aufgaben im Wäschekreislauf entsprechend den betriebspezifischen Hygiene- und Qualitätsstandards aus. (K3)</p>	<p>3.1.9 Sie erklären die Hygieneregeln im Wäschekreislauf. (K2)</p>	
<p>3.1.10 Sie planen die Aufgaben im Wäschekreislauf. (K3)</p>	<p>3.1.10 Sie planen die Aufgaben im Wäschekreislauf. (K3)</p>	
<p>3.1.11 Sie wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes an. (K3)</p>	<p>3.1.11 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes. (K2)</p>	<p>3.1.11 Sie wenden die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes an. (K3)</p>
<p>3.1.12 Sie dosieren die Wasch- und Waschhilfsmittel gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>	<p>3.1.12 Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2)</p>	<p>3.1.12 Sie dosieren die Wasch- und Waschhilfsmittel gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>
<p>3.1.13 Sie erklären und bedienen die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>	<p>3.1.13 Sie erklären die Maschinen und Geräte sowie deren Einsatzbereiche im Wäschekreislauf. (K2)</p>	<p>3.1.13 Sie erklären und bedienen die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>
<p>3.1.14 Sie bereiten die Wäsche nach definierten Methoden auf und machen sie schrankfertig. (K3)</p>		<p>3.1.14 Sie bereiten die Wäsche nach definierten Methoden auf und machen sie schrankfertig. (K3)</p>
<p>3.1.15 Sie reinigen die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>		<p>3.1.15 Sie reinigen die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf gemäss Herstellerangaben. (K3)</p>
<p>3.1.16 Sie kontrollieren die Arbeitsschritte im Wäschekreislauf. (K3)</p>	<p>3.1.16 Sie erklären die Arbeitsschritte, die im Wäschekreislauf kontrolliert werden. (K2)</p>	
<p>3.1.17 Sie instruieren Personen, so dass sie die ihnen zugeteilten Arbeiten im Wäschekreislauf reibungslos ausführen. (K5)</p>		<p>3.1.17 Sie instruieren Personen, so dass sie die ihnen zugeteilten Arbeiten im Wäschekreislauf reibungslos ausführen. (K5)</p>

3.1.18 Sie erfassen alle Leistungen im Zusammenhang mit der Aufbereitung von Wäsche und leiten diese zur Verrechnung weiter. (K3)		
	3.1.19 Sie erklären die Vor- und Nachteile des In- und Outsourcings. (K2)	
<b>Handlungskompetenz 3.2: Textilien instand stellen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine ökonomisch vertretbare und effiziente Instandstellung von Textilien.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
3.2.1 Sie gewährleisten eine ökonomisch vertretbare und effiziente Instandstellung von Textilien. (K3)	3.2.1 Sie erklären die Techniken einer ökonomisch vertretbaren und effizienten Instandstellung von Textilien. (K2)	3.2.1 Sie wenden die Techniken zur effizienten Instandstellung von Textilien an. (K3)
	3.2.2 Sie beurteilen, ob die Instandstellung schadhafter Textilien machbar und ökonomisch vertretbar ist. (K4)	
3.2.3 Sie erfassen die Leistungen im Zusammenhang mit der Instandstellung von Textilien korrekt. (K3)		
<b>Handlungskompetenz 3.3: infektiöse Wäsche aufbereiten</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beachten die Regeln in der Aufbereitung von infektiöser Wäsche.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
	3.3.1 Sie erklären die Möglichkeiten der Aufbereitung von infektiöser Wäsche. (K2)	

<p>3.3.2                  Sie organisieren die Aufbereitung von infektiöser Wäsche und setzen sie entsprechend den Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz sowie den vom Betrieb vorgegebenen Hygienestandards um. (K3)</p>	<p>3.3.2                  Sie erklären die Aufbereitung von infektiöser Wäsche und die vorgegebenen Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz sowie allgemein gültigen Hygienestandards. (K2)</p>	
	<p>3.3.3                  Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Desinfektionsmittel. (K2)</p>	

**Handlungskompetenzbereich 4: Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs**

Gesunde Ernährung und adäquate Verpflegung in gepflegter Atmosphäre sind für die Lebensqualität von grosser Bedeutung.

Bei der Zusammenstellung von Menüs sind neben allgemeinen Ernährungsregeln auch spezifische Anforderungen an die Ernährung für unterschiedliche Altersgruppen sowie Personen mit bestimmten Krankheiten zu beachten. Fertig- und Halbfertigprodukte sind wesentliche Komponenten bei der Zubereitung von Gerichten.

Bei der Zubereitung von definierten Gerichten sowie bei der Arbeit im Speiseverteilssystem und in der Abwaschorganisation ist es wichtig, dass die gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelhygiene, zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz, im Besonderen die Qualitätssicherungs- und Hygienevorschriften des jeweiligen Betriebs, berücksichtigt werden. Um die Aufgaben effizient verrichten zu können, ist von Bedeutung, dass die Fachfrauen/ Fachmänner Hauswirtschaft mit den verfügbaren Maschinen und Geräten fachgerecht arbeiten.

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

**Handlungskompetenz 4.1: Menüs für eine gesunde Ernährung zusammenstellen**

Bei der Zusammenstellung und Beurteilung einer kundengerechten Ernährung beachten die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft die Regeln einer gesunden Ernährung mit Einbezug von saisongerechten und standortsnahen Produkten.

<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
	4.1.1 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)	
	4.1.2 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe. (K2)	
	4.1.3 Sie erklären die Lebensmittelpyramide. (K2)	
	4.1.4 Sie erklären den Energie- und Nährstoffbedarf verschiedener Alters- und Personengruppen (z.B. Beruf, Aktivität, Gesundheitszustand). (K2)	
	4.1.5 Sie stellen eine geeignete Kostform für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammen. (K3)	

	4.1.6 Sie stellen ausgewogene Menus für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammen. (K3)	
	4.1.7 Sie erklären die Anforderungen an die Ernährung bei häufig auftretenden Krankheiten. (K2)	
	4.1.8 Sie erklären den Einsatz der Lebensmittel aufgrund der Inhaltsdeklaration und der Nährwerte. (K2)	
	4.1.9 Sie benennen für jede Saison wichtige Frischprodukte. (K1)	
	4.1.10 Sie erklären, weshalb aus ökologischen Gründen vor allem saisongerechte und standortnahe Produkte eingesetzt werden sollten. (K2)	
<p><b>Handlungskompetenz 4.2: Gerichte gemäss Vorgaben zubereiten</b></p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft bereiten Gerichte gemäss den gesetzlichen und betrieblichen Vorgaben zu.</p>		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
	4.2.1 Sie erklären die Fachausdrücke. (K2)	
4.2.2 Sie wenden die definierten Garmethoden an. (K3)	4.2.2 Sie erklären die definierten Garmethoden. (K2)	4.2.2 Sie wenden die definierten Garmethoden an. (K3)
4.2.3 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus. (K3)	4.2.3 Sie beschreiben die Küchenhilfsmittel und ordnen sie den definierten Rüst- und Schnitttechniken zu. (K2)	4.2.3 Sie führen die definierten Rüst- und Schnitttechniken aus. (K3)
4.2.4 Sie planen die Zubereitung von Gerichten. (K3)	4.2.4 Sie planen die Zubereitung von Gerichten. (K3)	
4.2.5 Sie stellen eine bedarfsgerechte „Mise en place“ bereit. (K3)		4.2.5 Sie stellen eine bedarfsgerechte „Mise en place“ bereit. (K3)



4.2.6 Sie bereiten Gerichte auf Basis von Frisch-, Fertig- und Halbfertigprodukten zu. (K3)		
4.2.7 Sie bereiten definierte Getränke zu. (K3)		
4.2.8 Sie halten die Hygienevorschriften bei der Zubereitung von Gerichten ein. (K3)	4.2.8 Sie erklären die Regeln der Hygiene bei der Zubereitung von Gerichten. (K2)	4.2.8 Sie halten die Hygienevorschriften bei der Zubereitung von Gerichten ein. (K3)
4.2.9 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Speisezubereitung. (K3)		
	4.2.10 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)	
4.2.11 Sie lagern Lebensmittel vorschriftsgemäss. (K3)		
	4.2.12 Sie erklären den Begriff „Convenience“ und die unterschiedlichen Stufen. (K2)	
4.2.13 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz und halten sie ein. (K3)	4.2.13 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)	4.2.13 Sie wenden die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz an. (K3)
<p><b>Handlungskompetenz 4.3: Speiseverteilung bedarfsgerecht sicherstellen</b></p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft stellen eine bedarfsgerechte und hygienische Speiseverteilung sicher.</p>		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
	4.3.1 Sie zeigen den Arbeitsablauf von Speiseverteilssystemen auf. (K2)	
	4.3.2 Sie erklären die Vor- und Nachteile von Speiseverteilssystemen. (K2)	

4.3.3 Sie erklären, welche Service-regeln im Speiseverteilsystem eingehalten werden. (K2)		
4.3.4 Sie führen die Aufgaben im Speiseverteilsystem aus. (K3)		
4.3.5 Sie bedienen und reinigen die Maschinen und Geräte im Speiseverteilsystem gemäss Herstellerangaben. (K3)	4.3.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Speiseverteilsystem. (K2)	
4.3.6 Sie halten die Hygienevorschriften bei der Speiseverteilung ein. (K3)	4.3.6 Sie erklären die Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung. (K2)	
4.3.7 Sie instruieren Personen anhand des Arbeitsprozesses, so dass die Speiseverteilung reibungslos abläuft. (K5)		4.3.7 Sie instruieren Personen anhand des Arbeitsprozesses, so dass die Speiseverteilung reibungslos abläuft. (K5)
<p><b>Handlungskompetenz 4.4: Prozesse in der Abwaschorganisation gewährleisten</b></p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische und ergonomische Gesichtspunkte</p>		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
4.4.1 Sie zeigen den Arbeitsablauf von Abwaschorganisationen auf und erklären die Unterschiede. (K2)	4.4.1 Sie zeigen den Arbeitsablauf von Abwaschorganisationen auf und erklären die Unterschiede. (K2)	
4.4.2 Sie führen die Aufgaben in der Abwaschorganisation aus. (K3)		
4.4.3 Sie erklären und bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation. (K3)	4.4.3 Sie erklären die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation. (K2)	4.4.3 Sie erklären und bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation. (K3)
4.4.4 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisationen gemäss Herstellerangaben. (K3)		4.4.4 Sie reinigen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisationen gemäss Herstellerangaben. (K3)

<p>4.4.5 Sie halten die Hygienevorschriften und -regeln in der Abwaschorganisation ein. (K3)</p>	<p>4.4.5 Sie erklären die Regeln und Vorschriften der Hygiene in der Abwaschorganisation. (K2)</p>	
<p>4.4.6 Sie instruieren Personen, so dass der Prozess in der Abwaschorganisation reibungslos abläuft. (K5)</p>		<p>4.4.6 Sie instruieren Personen, so dass der Prozess in der Abwaschorganisation reibungslos abläuft. (K5)</p>
	<p>4.4.7 Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2)</p>	
<p>4.4.8 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung und deren Bedeutung und halten die Regeln ein. (K3)</p>	<p>4.4.8 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung und deren Bedeutung. (K2)</p>	

**Handlungskompetenzbereich 5: Ausführen administrativer Arbeiten**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Betriebsorganisation, die nötig ist für das reibungslose Funktionieren der hauswirtschaftlichen Arbeiten.

Sie führen in all ihren Tätigkeitsbereichen administrative Arbeiten aus. Diese Arbeiten sind ein Teil der Qualitätssicherung.

Das sorgfältige Erfassen von Daten und Informationen ist unabdingbar.

**Handlungskompetenz 5.1: Betriebsorganisation optimal umsetzen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten in allen Tätigkeitsbereichen eine optimale Umsetzung der Betriebsorganisation.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
5.1.1 Sie erklären die Aufbauorganisation und die Ablauforganisation ihres Betriebes. (K2)	5.1.1 Sie erklären die Begriffe „Aufbauorganisation“ und „Ablauforganisation“. (K2)	
5.1.2 Sie leiten Informationen unter Einhaltung der Dienstwege an die zuständige Stelle weiter. (K3)	5.1.2 Sie erklären verschiedene Kommunikationsmittel um Informationen weiterzuleiten. (K2)	

**Handlungskompetenz 5.2: zur Umsetzung der betrieblichen Qualitätssicherung beitragen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft tragen im Rahmen ihrer administrativen Tätigkeiten zur professionellen Umsetzung der Qualitätssicherung bei.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	5.2.1 Sie erklären das Prinzip der Qualitätssicherung. (K2)	
5.2.2 Sie erklären die betriebsinterne Qualitätssicherung in den verschiedenen Tätigkeitsbereichen und setzen sie um. (K3)	5.2.2 Sie erklären die Qualitätssicherung in den verschiedenen Tätigkeitsbereichen. (K2)	
5.2.3 Sie erbringen die notwendigen Nachweise der betrieblichen Qualitätssicherung. (K3)		

<b>Handlungskompetenz 5.3: administrative Arbeiten verrichten</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und effizient.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
5.3.1 Sie erstellen mittels PC Arbeitsprozesse, Checklisten und Kontrollformulare. (K3)	5.3.1 Sie erstellen mittels PC Arbeitsprozesse, Checklisten und Kontrollformulare. (K3)	
5.3.2 Sie verfassen am PC Geschäftsdokumente anhand von Vorgaben und Vorlagen. (K5)	5.3.2 Sie verfassen am PC Geschäftsdokumente anhand von Vorgaben und Vorlagen. (K5)	
5.3.3 Sie setzen die bürotechnischen Hilfsmittel situationsgerecht ein. (K3)		
<b>Handlungskompetenz 5.4: Daten für statistische Zwecke erfassen</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erfassen Daten für statistische Zwecke sorgfältig und verstehen diese.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
5.4.1 Sie erklären Sinn und Zweck der betrieblichen Statistiken. (K2)	5.4.1 Sie erklären Sinn und Zweck der betrieblichen Statistiken. (K2)	
5.4.2 Sie führen betriebliche Statistiken effizient mit dem PC nach. (K3)		
5.4.3 Sie leiten aus vorgegebenen Statistiken Art und Menge der betrieblichen Leistungen ab. (K4)		
<b>Handlungskompetenz 5.5: Wareneinkauf vorbereiten und Lager bewirtschaften</b> Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Aufgaben im Bereich Wareneinkauf und Lagerbewirtschaftung effizient aus.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
5.5.1 Sie erklären den Warenkreislauf des eigenen Betriebes. (K2)	5.5.1 Sie erklären den Warenkreislauf im Betrieb. (K2)	

5.5.2 Sie zeigen die Grundsätze der Lagerbewirtschaftung und des Einkaufs auf. (K2)	5.5.2 Sie zeigen die Grundsätze der Lagerbewirtschaftung und des Einkaufs auf. (K2)	
5.5.3 Sie bewirtschaften das Lager entsprechend den Vorgaben in all ihren Tätigkeitsbereichen. (K3)		
5.5.4 Sie bereiten die Bestellungen vor. (K3)		
<p><b>Handlungskompetenz 5.6: erbrachte Dienstleistungen administrativ erfassen</b></p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Arbeiten in Verbindung mit einer erbrachten Dienstleistung aus.</p>		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
	5.6.1 Sie erklären die Zahlungsmethoden. (K2)	
5.6.2 Sie erklären das betriebseigene Kassensystem und wenden es an. (K3)	5.6.2 Sie erklären die Kassensysteme. (K2)	
5.6.3 Sie erstellen Abrechnungen mit dem betriebseigenen System. (K3)	5.6.3 Sie erstellen Abrechnungen mittels PC. (K3)	
	5.6.4 Sie erklären die Grundlagen der Preisberechnung und der Tarifgestaltung. (K2)	

**Handlungskompetenzbereich 6: Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft arbeiten häufig in Institutionen des Gesundheits- und Sozialbereiches, in denen sie oft in Kontakt kommen mit Personen, die Unterstützung benötigen. Dabei ist die Einschätzung deren Befindens wichtig.

Die Einschätzung der eigenen Persönlichkeit und die Beurteilung der eigenen Möglichkeiten und Grenzen führen zu einem offenen und sicheren Auftreten.

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

Bei allen Arbeiten muss der eigenen psychischen und physischen Gesundheit Beachtung geschenkt werden.

**Handlungskompetenz 6.1: sich der eigenen Persönlichkeit bewusst sein und entsprechend handeln**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind sich ihrer eigenen Persönlichkeit, Möglichkeiten und Grenzen bewusst.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
	6.1.1 Sie reflektieren eigene Stärken und Schwächen und zeigen diese anhand von Beispielen auf. (K4)	
	6.1.2 Sie schätzen ihre Fähigkeiten mit Hilfe geeigneter Instrumente ein. (K4)	
	6.1.3 Sie erklären, mit welchen Massnahmen sie ihre Stärken zur Geltung bringen können. (K2)	
	6.1.4 Sie erklären, mit welchen Massnahmen sie die Auswirkungen von eigenen Schwächen reduzieren können. (K2)	
	6.1.5 Sie schätzen die aus der eigenen Persönlichkeit resultierenden Handlungsmöglichkeiten und -grenzen ein. (K4)	
6.1.6 Sie handeln entsprechend den aus der eigenen Persönlichkeit resultierenden Möglichkeiten und Grenzen. (K5)		

<b>Handlungskompetenz 6.2: in einem interdisziplinären Team sachbezogen und kooperativ handeln</b>		
Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft agieren in ihrem sozialen Umfeld angemessen. Sie integrieren sich gezielt, sachbezogen und kooperativ in interdisziplinären Teams.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
6.2.1 Sie integrieren sich in ein interdisziplinäres Team und führen die entsprechenden Arbeiten kooperativ aus. (K3)	6.2.1 Sie erklären die Aufgaben verschiedener Berufsgruppen in interdisziplinären Teams. (K2)	
	6.2.2 Sie erklären den eigenen Beitrag innerhalb des Betriebes. (K2)	
6.2.3 Sie entscheiden situationsgerecht, ob sie eine Aufgabe selbst verrichten dürfen oder ein anderes Teammitglied verantwortlich ist. (K3)		
6.2.4 Sie geben relevante Informationen an andere Berufsgruppen weiter. (K3)	6.2.4 Sie erklären die relevanten Ausdrücke der Fachsprache anderer Berufsgruppen im Betrieb. (K2)	
<b>Handlungskompetenz 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten und Arbeitssicherheit gewährleisten</b>		
Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit und wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit an.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
6.3.1 Sie zeigen mögliche Gefährdungen der eigenen oder anderen Personen im Betrieb auf. (K2)		
6.3.2 Sie setzen die gesetzlichen und betrieblichen Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz inkl. persönlicher Hygiene um. (K3)	6.3.2 Sie erklären die Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz inkl. persönlicher Hygiene. (K2)	6.3.2 Sie leiten Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz inkl. persönlicher Hygiene ab. (K5)
	6.3.3 Sie erklären psychisch belastende Situationen. (K2)	



6.3.4 Sie setzen Massnahmen zur Abgrenzung bei psychisch belastenden Situationen um. (K3)	6.3.4 Sie erklären Massnahmen zur Abgrenzung bei psychisch belastenden Situationen. (K2)	
<p><b>Handlungskompetenz 6.4: kundengerechte Unterstützung erbringen</b></p> <p>Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erkennen die Bedürfnisse von Personen, die Unterstützung benötigen und erbringen kundengerechte Unterstützung in ihrem Arbeitsbereich.</p>		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
	6.4.1 Sie beschreiben die wichtigsten Lebens- und Entwicklungsphasen eines Menschen. (K2)	
6.4.2 Sie kommunizieren mit kranken Personen und Personen mit Beeinträchtigungen gemäss deren Möglichkeiten. (K3)	6.4.2 Sie erklären den Einfluss der definierten Erkrankungen auf die Kommunikationsfähigkeit. (K2)	
6.4.3 Sie leiten aus Äusserungen von Personen, die Kommunikationsschwierigkeiten haben, deren Wünsche und Bedürfnisse ab. (K4)		
	6.4.4 Sie beschreiben für die definierten Erkrankungen typische Veränderungen des Körpers, des Verhaltens und des sozialen Umfeldes. (K2)	
6.4.5 Sie setzen die Grundsätze im Umgang mit Personen, die Unterstützung benötigen um. (K3)	6.4.5 Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Personen, die Unterstützung benötigen. (K2)	6.4.5 Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Personen, die Unterstützung benötigen. (K2)
6.4.6 Sie leisten Hilfestellung im Alltag von Kundinnen und Kunden. (K3)		6.4.6 Sie leisten Hilfestellung im Alltag von Kundinnen und Kunden. (K3)

<b>Handlungskompetenz 6.5: in Notfallsituationen korrekt handeln</b>		
Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft handeln in Notfallsituationen korrekt.		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele Berufsfachschule</b>	<b>Leistungsziele überbetrieblicher Kurs</b>
6.5.1 Sie leisten am Arbeitsplatz Erste Hilfe. (K3)	6.5.1 Sie beschreiben die Massnahmen der Ersten Hilfe. (K2)	6.5.1 Sie wenden die Grundkenntnisse der Ersten Hilfe an. (K3)
6.5.2 Sie handeln in Notfallsituationen gemäss den betrieblichen Abläufen. (K3)	6.5.2 Sie beschreiben Notfallsituationen. (K2)	

## Genehmigung und Inkrafttreten

Der vorliegende Bildungsplan tritt am 01. Januar 2016 in Kraft.

Luzern, 31. August 2015

OdA Hauswirtschaft Schweiz

Die Präsidentin

Die Geschäftsführerin

sig.  
Susanne Oberholzer

sig.  
Elvira Schwegler

Dieser Bildungsplan wird durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation nach Artikel 9, Absatz 1, der Verordnung über die berufliche Grundbildung für Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis vom 10. September 2015 genehmigt.

Bern, 10. September 2015

Staatssekretariat für Bildung,  
Forschung und Innovation

sig.  
Jean-Pascal Lüthi  
Leiter Abteilung berufliche Grundbildung und Maturitäten

## Anhang 1:

### Verzeichnis der Instrumente zur Förderung der Qualität der beruflichen Grundbildung

Dokumente	Bezugsquelle
Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung Fachfrau Hauswirtschaft EFZ/Fachmann Hauswirtschaft EFZ vom 10. September 2015	<i>Elektronisch</i> Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (www.sbfi.admin.ch/bvz/berufe)  <i>Printversion</i> Bundesamt für Bauten und Logistik (www.bundespublikationen.admin.ch)
Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ vom 10. September 2015	OdA Hauswirtschaft Schweiz <a href="http://www.oda-hauswirtschaft.ch">www.oda-hauswirtschaft.ch</a>
Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung inkl. Anhang (Bewertungsraster sowie ggf. Leistungsnachweise überbetriebliche Kurse und/oder Leistungsnachweis Bildung in beruflicher Praxis)	OdA Hauswirtschaft Schweiz <a href="http://www.oda-hauswirtschaft.ch">www.oda-hauswirtschaft.ch</a>
Lerndokumentation	OdA Hauswirtschaft Schweiz <a href="http://www.oda-hauswirtschaft.ch">www.oda-hauswirtschaft.ch</a>
Anleitung zum Führen der Lerndokumentation von 2014	SDDB - Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung   Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung, Bern <a href="http://www.shop.sdbb.ch">www.shop.sdbb.ch</a>
Bildungsbericht	Vorlage SDBB   CSFO Berufsbildung.ch – Das Portal zur Berufsbildung <a href="http://www.lv.berufsbildung.ch">www.lv.berufsbildung.ch</a> <a href="http://www.oda.berufsbildung.ch">www.oda.berufsbildung.ch</a>
Dokumentation betriebliche Grundbildung	Vorlage SDBB   CSFO <a href="http://www.oda.berufsbildung.ch/dyn/19008.aspx">http://www.oda.berufsbildung.ch/dyn/19008.aspx</a>
Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe	OdA Hauswirtschaft Schweiz <a href="http://www.oda-hauswirtschaft.ch">www.oda-hauswirtschaft.ch</a>
Mindesteinrichtung Lehrbetriebe	OdA Hauswirtschaft Schweiz <a href="http://www.oda-hauswirtschaft.ch">www.oda-hauswirtschaft.ch</a>
Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse	OdA Hauswirtschaft Schweiz <a href="http://www.oda-hauswirtschaft.ch">www.oda-hauswirtschaft.ch</a>
Organisationsreglement für die überbetrieblichen Kurse	OdA Hauswirtschaft Schweiz <a href="http://www.oda-hauswirtschaft.ch">www.oda-hauswirtschaft.ch</a>
Lehrplan für die Berufsfachschulen	OdA Hauswirtschaft Schweiz <a href="http://www.oda-hauswirtschaft.ch">www.oda-hauswirtschaft.ch</a>
Organisationsreglement Kommission Berufsentwicklung und Qualität	OdA Hauswirtschaft Schweiz <a href="http://www.oda-hauswirtschaft.ch">www.oda-hauswirtschaft.ch</a>
„Unfall – Kein Zufall“ in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Pflegebereichen von Spitälern und Heimen	EKAS-Broschüre 6209

## **Anhang 2: Begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes**

Artikel 4 Absatz 1 Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 28. September 2007 (Jugendarbeitsschutzverordnung, ArGV 5; SR 822.115) verbietet generell gefährliche Arbeiten für Jugendliche. Als gefährlich gelten alle Arbeiten, die ihrer Natur nach oder aufgrund der Umstände, unter denen sie verrichtet werden, die Gesundheit, die Ausbildung und die Sicherheit der Jugendlichen sowie deren physische und psychische Entwicklung beeinträchtigen können. In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 können Lernende ab 15 Jahren entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die im Artikel 5 Absatz 4 Bildungsverordnung für Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ und dem Anhang I der EKAS-Richtlinie 6508 definierten gefährlichen Arbeiten herangezogen werden, sofern die folgenden begleitenden Massnahmen vom Betrieb eingehalten werden:

Anhang 2 wird nach der Genehmigung durch das SBFI separat publiziert.

**Glossar** (\*siehe *Lexikon der Berufsbildung*, 4. überarbeitete Auflage 2013, SDDB Verlag, Bern, [www.lex.berufsbildung.ch](http://www.lex.berufsbildung.ch))

### **Berufsbildungsverantwortliche\***

Der Sammelbegriff Berufsbildungsverantwortliche schliesst alle Fachleute ein, die den Lernenden während der beruflichen Grundbildung einen praktischen oder schulischen Bildungsteil vermitteln: Berufsbildner/in in Lehrbetrieben, Berufsbildner/in in üK, Lehrkraft für schulische Bildung, Prüfungsexpertin.

### **Bildungsbericht\***

Im Bildungsbericht wird die periodisch stattfindende Überprüfung des Lernerfolgs im Lehrbetrieb festgehalten. Diese findet in Form eines strukturierten Gesprächs zwischen Berufsbildner/in und lernender Person statt.

### **Bildungsplan**

Der Bildungsplan ist Teil der BiVo und beinhaltet neben den berufspädagogischen Grundlagen, das Qualifikationsprofil sowie die in Handlungskompetenzbereiche gruppierten Handlungskompetenzen mit den Leistungszielen je Lernort. Verantwortlich für die Inhalte des Bildungsplans ist die nationale OdA. Der Bildungsplan wird von der OdA erlassen und vom SBFI genehmigt.

### **Europäischer Qualifikationsrahmen (EQR)**

Der Europäische Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen (EQR) hat zum Ziel, berufliche Qualifikationen und Kompetenzen in Europa vergleichbar zu machen. Um die nationalen Qualifikationen mit dem EQR zu verbinden und dadurch mit den Qualifikationen von anderen Staaten vergleichen zu können, entwickeln verschiedene Staaten nationale Qualifikationsrahmen (NQR).

### **Handlungskompetenz (HK)**

Handlungskompetenz zeigt sich in der erfolgreichen Bewältigung einer beruflichen Handlungssituation. Dazu setzt eine kompetente Berufsfachperson selbstorganisiert eine situationsspezifische Kombination von Kenntnissen, Fertigkeiten und Haltungen ein. In der Ausbildung erwerben die Lernenden die erforderlichen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen zur jeweiligen Handlungskompetenz.

### **Handlungskompetenzbereich (HKB)**

Berufliche Handlungen, d.h. Tätigkeiten, welche ähnliche Kompetenzen einfordern oder zu einem ähnlichen Arbeitsprozess gehören, sind in Handlungskompetenzbereiche gruppiert.

### **Individuelle praktische Arbeit (IPA)**

Die IPA ist eine der beiden Möglichkeiten der Kompetenzprüfung im Qualifikationsbereich praktische Arbeit. Die Prüfung findet im Lehrbetrieb anhand eines betrieblichen Auftrags statt. Sie richtet sich nach den jeweiligen berufsspezifischen «Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung».

### **Kommission für Berufsentwicklung und Qualität (Kommission B&Q)**

Jede Verordnung über die berufliche Grundbildung definiert in Abschnitt 10 die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für den jeweiligen Beruf oder das entsprechende Berufsfeld.

Die Kommission B&Q ist ein verbundpartnerschaftlich zusammengesetztes, strategisches Organ mit Aufsichtsfunktion und ein zukunftsgerichtetes Qualitätsgremium nach Art. 8 BBG<sup>1</sup>.

### **Lehrbetrieb\***

Der Lehrbetrieb ist im dualen Berufsbildungssystem ein Produktions- oder Dienstleistungsunternehmen, in dem die Bildung in beruflicher Praxis stattfindet. Die Unternehmen brauchen eine Bildungsbewilligung der kantonalen Aufsichtsbehörde.

---

<sup>1</sup> SR 412.10

### **Leistungsziele (LZ)**

Die Leistungsziele konkretisieren die Handlungskompetenz und gehen auf die aktuellen Bedürfnisse der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung ein. Die Leistungsziele sind bezüglich der Lernortkooperation aufeinander abgestimmt. Sie sind für Lehrbetrieb, Berufsfachschule und üK meistens unterschiedlich, die Formulierung kann auch gleichlautend sein (z.B. bei der Arbeitssicherheit, beim Gesundheitsschutz oder bei handwerklichen Tätigkeiten).

### **Lerndokumentation\***

Die Lerndokumentation ist ein Instrument zur Förderung der Qualität der Bildung in beruflicher Praxis. Die lernende Person hält darin selbständig alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen fest. Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner ersieht aus der Lerndokumentation den Bildungsverlauf und das persönliche Engagement der lernenden Person.

### **Lernende Person\***

Als lernende Person gilt, wer die obligatorische Schulzeit beendet hat und auf Grund eines Lehrvertrags einen Beruf erlernt, der in einer Bildungsverordnung geregelt ist.

### **Lernorte\***

Die Stärke der dualen beruflichen Grundbildung ist der enge Bezug zur Arbeitswelt. Dieser widerspiegelt sich in der Zusammenarbeit der drei Lernorte untereinander, die gemeinsam die gesamte berufliche Grundbildung vermitteln: der Lehrbetrieb, die Berufsfachschule und die überbetrieblichen Kurse.

### **Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung (NQR Berufsbildung)**

Mit dem NQR Berufsbildung sollen die nationale und die internationale Transparenz und Vergleichbarkeit der Berufsbildungsabschlüsse hergestellt und damit die Mobilität im Arbeitsmarkt gefördert werden. Der Qualifikationsrahmen umfasst acht Niveaustufen mit den drei Anforderungskategorien «Kenntnisse», «Fertigkeiten» und «Kompetenzen». Zu jedem Abschluss der beruflichen Grundbildung wird eine standardisierte Zeugnis Erläuterung erstellt.

### **Organisation der Arbeitswelt (OdA) \***

„Organisationen der Arbeitswelt“ ist ein Sammelbegriff für Trägerschaften. Diese können Sozialpartner, Berufsverbände und Branchenorganisationen sowie andere Organisationen und Anbieter der Berufsbildung sein. Die für einen Beruf zuständige OdA definiert die Bildungsinhalte im Bildungsplan, organisiert die berufliche Grundbildung und bildet die Trägerschaft für die überbetrieblichen Kurse.

### **Qualifikationsbereiche\***

Grundsätzlich werden drei Qualifikationsbereiche in der Bildungsverordnung festgelegt: praktische Arbeit, Berufskennnisse und Allgemeinbildung.

- **Qualifikationsbereich Praktische Arbeit:** Für diesen existieren zwei Formen: die individuelle praktische Arbeit (IPA) und die vorgegebene praktische Arbeit (VPA).
- **Qualifikationsbereich Berufskennnisse:** Die Berufskennnisprüfung bildet den theoretischen/schulischen Teil der Abschlussprüfung. Die lernende Person wird schriftlich oder schriftlich und mündlich geprüft. In begründeten Fällen kann die Allgemeinbildung zusammen mit den Berufskennnissen vermittelt und geprüft werden.
- **Qualifikationsbereich Allgemeinbildung:** Dieser Qualifikationsbereich setzt sich aus der Erfahrungsnote, der Vertiefungsarbeit und der Schlussprüfung zusammen. Wird die Allgemeinbildung integriert vermittelt, so wird sie gemeinsam mit dem Qualifikationsbereich Berufskennnisse geprüft.

### **Qualifikationsprofil**

Das Qualifikationsprofil beschreibt die Handlungskompetenzen, über die eine lernende Person am Ende der Ausbildung verfügen muss. Das Qualifikationsprofil wird aus dem Tätigkeitsprofil entwickelt und dient als Grundlage für die Erarbeitung des Bildungsplans.

### **Qualifikationsverfahren (QV) \***

Qualifikationsverfahren ist der Oberbegriff für alle Verfahren, mit denen festgestellt wird, ob eine Person über die in der jeweiligen Bildungsverordnung festgelegten Handlungskompetenzen verfügt.

### **Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI)**

Zusammen mit den Verbundpartnern (OdA, Kantone) ist das SBFI zuständig für die Qualitätssicherung und Weiterentwicklung des Berufsbildungssystems. Es sorgt für Vergleichbarkeit und Transparenz der Angebote im gesamtschweizerischen Rahmen.

### **Unterricht in den Berufskennnissen**

Im Unterricht in den Berufskennnissen der Berufsfachschule erwirbt die lernende Person berufsspezifische Qualifikationen. Die Ziele und Anforderungen sind im Bildungsplan festgehalten. Die 6 Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen fliessen als Erfahrungsnote in die Gesamtnote des Qualifikationsverfahrens ein.

### **Überbetriebliche Kurse (üK)\***

In den üK wird ergänzend zur Bildung in Betrieb und Berufsfachschule der Erwerb grundlegender praktischer Fertigkeiten vermittelt.

### **Verbundpartnerschaft\***

Berufsbildung ist eine gemeinsame Aufgabe von Bund, Kantonen und OdA. Gemeinsam setzen sich die drei Partner für eine qualitativ hoch stehende Berufsbildung ein und streben ein ausreichendes Lehrstellenangebot an.

### **Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung (Bildungsverordnung; BiVo)**

Die BiVo eines Berufes regelt insbesondere Gegenstand und Dauer der beruflichen Grundbildung, die Ziele und Anforderungen der Bildung in beruflicher Praxis und der schulischen Bildung, den Umfang der Bildungsinhalte und die Anteile der Lernorte sowie die Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel. Die OdA stellt dem SBFI in der Regel Antrag auf Erlass einer BiVo und erarbeitet diese gemeinsam mit Bund und Kantonen. Das Inkrafttreten einer BiVo wird verbundpartnerschaftlich bestimmt, Erlassinstanz ist das SBFI.

### **Vorgegebene praktische Arbeit (VPA)\***

Die vorgegebene praktische Arbeit ist die Alternative zur individuellen praktischen Arbeit. Sie wird während der ganzen Prüfungszeit von zwei Expert/innen beaufsichtigt. Es gelten für alle Lernenden die Prüfungspositionen und die Prüfungsdauer, die im Bildungsplan festgelegt sind.

### **Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung**

Die Ziele und Anforderungen an die berufliche Grundbildung sind in der BiVo und im Bildungsplan festgehalten. Im Bildungsplan sind sie in Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen und Leistungsziele für die drei Lernorte Betrieb, Berufsfachschule und üK gegliedert.



## Weitere Erläuterungen zu den Handlungskompetenzen

Die vier Dimensionen der Handlungskompetenzen lassen sich in einzelne berufsspezifische Elemente unterteilen. Dazu gehören:

### 1. Fachkompetenzen (FK)

Die Fachkompetenzen umfassen:

- die Kenntnisse der berufsspezifischen Ausdrücke (Fachsprache), (Qualitäts)Standards, Elemente und Systeme und deren Bedeutung für die beruflichen Arbeitssituationen;
- die Kenntnisse der berufsspezifischen Methoden und Verfahren, Arbeitsmittel und Materialien und deren sachgemässe Verwendung;
- Kenntnisse der Gefahren und Risiken und der daraus resultierenden Vorsichts- und Schutzmassnahmen und Vorkehrungen sowie das Bewusstsein der Verantwortung und Haftung.

### 2. Methodenkompetenzen (MK)

*Die Methodenkompetenzen ermöglichen den Fachfrauen/Fachmännern Hauswirtschaft eine geordnete und geplante Arbeitsweise, einen sinnvollen Einsatz der Hilfsmittel, das zielgerichtete, durchdachte Bewältigen vielfältiger beruflicher Situationen und das Lösen von Problemen.*

#### 2.1 Arbeitstechniken

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft planen ihre Arbeitsschritte und arbeiten zielorientiert und effizient. Sie halten die Hygienevorschriften ein und beachten die Möglichkeiten und Massnahmen, um die Arbeitssicherheit zu gewährleisten und die Gesundheit zu schützen. Sie bewerten und kontrollieren die Arbeitsschritte systematisch.

#### 2.2 Prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen und verwenden Methoden, die es ihnen möglich machen, ihre Tätigkeiten in Übereinstimmung mit anderen Aktivitäten innerhalb des Betriebs zu sehen. Sie sind sich der Auswirkungen ihrer Arbeit auf alle beteiligten Personen sowie auf den Erfolg des Unternehmens bewusst und handeln entsprechend.

#### 2.3 Qualitätsorientiertes Denken und Handeln

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Bedeutung der Qualitätssicherung in ihrem Betrieb. Sie handeln in allen ihnen zugeteilten Arbeitsbereichen entsprechend den vorgegebenen Anforderungen an die Qualität.

#### 2.4 Informations- und Kommunikationsstrategien

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft wenden die betrieblichen Kommunikationsmittel an, um Informationen zu erhalten und weiterzuleiten. Sie helfen mit, den Informationsfluss im Unternehmen zu optimieren. Sie beschaffen sich selbstständig Informationen und nutzen diese im Interesse der Kundinnen und Kunden und des Betriebes.

#### 2.5 Lernstrategien

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft reflektieren ihr Lernverhalten. Sie passen es unterschiedlichen Aufgaben und Problemstellungen situativ an. Die Lernstrategien, die sie anwenden, ermöglichen ihnen effizientes und motiviertes Lernen und Arbeiten.

#### 2.6 Beratungsmethoden

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind in der Lage, die Wünsche und Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden zu erfassen und sie über die Dienstleistungsangebote ihres Betriebes zu deren Zufriedenheit zu beraten.

#### 2.7 Innovatives Denken

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft tragen mit eigenen innovativen Ideen zum Lösen von Problemen bei. Sie sind wachsam und offen für Neuerungen und Trends in der Hauswirtschaft.

#### 2.8 Präsentationstechniken

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen und beherrschen die Präsentationstechniken und -medien und setzen diese situationsgerecht ein zu Gunsten des Unternehmens und der Hauswirtschaft.

## **2.9 Transfervermögen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft nehmen Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen verschiedenen Betrieben wahr. Sie reflektieren Unterschiede und sind fähig, ihre eigenen Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken der jeweiligen Betriebsorganisation anzupassen.

## **2.10 Ökologisches Verhalten**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beachten bei allen ihren Tätigkeiten die Richtlinien und Empfehlungen für ein umwelt- und ressourcenschonendes Arbeiten.

## **2.11 Wirtschaftliches Handeln**

Wirtschaftliches Handeln ist die Basis für den unternehmerischen Erfolg. Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gehen kostenbewusst mit Rohstoffen und Materialien, Geräten, Anlagen und Einrichtungen um. Sie verrichten die ihnen gestellten Aufgaben effizient und sicher.

## **3. Sozialkompetenzen (SK)**

*Die Sozialkompetenzen ermöglichen den Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft zwischenmenschliche Beziehungen zu gestalten und Herausforderungen in Kommunikations- und Teamsituationen sicher zu bewältigen.*

### **3.1 Kommunikationsfähigkeit**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Kommunikationsregeln und wenden sie an. Sie tragen mit zu einer offenen und freundlichen Atmosphäre im Haus. Sie halten sich an die betriebliche Schweigepflicht.

### **3.2 Konfliktfähigkeit**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft stehen für ihre Anliegen ein, argumentieren sachlich und helfen mit, konstruktive Lösungen zu finden.

### **3.3 Teamfähigkeit**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind fähig in interdisziplinären Teams zu arbeiten.

### **3.4 Kundenorientiertes Denken und Handeln**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft orientieren sich bei der Ausführung ihrer Arbeit an den Bedürfnissen ihrer Kunden und erleichtern ihnen so ihren Alltag.

## **4. Selbstkompetenzen**

*Die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft stärken ihre Persönlichkeit und sind bereit, an ihrer eigenen Entwicklung zu arbeiten.*

### **4.1 Eigenverantwortliches Handeln**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind mitverantwortlich für die betrieblichen Abläufe. Entsprechend sind sie bereit, im Rahmen ihrer Kompetenzen, Entscheide zu treffen und Verantwortung für ihr Handeln zu übernehmen.

### **4.2 Belastbarkeit**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erleben bei der Arbeit manchmal Situationen, die körperlich sowie psychisch belastend sind. Sie können mit Belastungen umgehen, indem sie die ihnen zugewiesenen Aufgaben ruhig und überlegt angehen. In kritischen Situationen bewahren sie den Überblick und holen sich bei Bedarf Unterstützung.

### **4.3 Umgangsformen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kennen die Regeln der Umgangsformen und wenden sie an. Sie verhalten sich zuverlässig, höflich, einfühlsam.

### **4.4 Lebenslanges Lernen**

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind sich bewusst, dass sie sich in einem Umfeld bewegen, das sich rasch verändert. Sie sind bereit sich laufend weiterzuentwickeln, sind offen für Neues und erhöhen damit ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt.