



**BZGS** St.Gallen

Berufs- und Weiterbildungszentrum  
für Gesundheits- und Sozialberufe



Schullehrplan  
Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ

Kanton St. Gallen  
Bildungsdepartement

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

Grund-/Weiterbildung BZGS Custerhof  
Appenzellerstrasse 4  
9410 Rheineck

Autor/innen, Projektteam  
Die Berufsfachkundefachpersonen:  
Margot Halter, Luisa Hochreutener,  
Marlies Leasi, Barbara Loebel, Silvia  
Reist, Hedwig Scherrer

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 FACHFRAU/FACHMANN HAUSWIRTSCHAFT

## 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 Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft 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

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind qualifizierte Berufsleute im hauswirtschaftlichen Bereich.

Sie organisieren in ihrem Zuständigkeitsbereich alle anfallenden Arbeiten und erledigen diese selbstständig und sachkundig. Sie leiten die ihnen zugeteilten Mitarbeitenden an. Im Arbeitsalltag legen sie Wert auf eine offene Kommunikation und pflegen insbesondere den Kontakt zu den Kundinnen und Kunden. Sie tauschen sich im Team aus und arbeiten mit andern Abteilungen zusammen.

## 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 Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft 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. Empfangen, 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. Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs (Ernährung ER)
5. Ausführen administrativer Arbeiten (Administration ADM)
6. Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden (Gesundheitsförderung GHF1 und GHF2)

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.

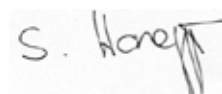
## Der SLP beinhaltet:

- 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

Den Autorinnen Margot Halter, Luisa Hochreutener, Marlies Leasi, Barbara Loebel, Silvia Reist und Hedwig Scherrer danken wir herzlich für ihre vorbildliche und 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: Empfangen, Beraten und Bedie- nen der Kundinnen und Kunden (Kundenbetreuung KBT)

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.

---

## 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 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.

---

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

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.

---

Handlungskompetenzbereich 4:  
Zusammenstellen, Zubereiten  
und Verteilen von Menüs  
(Ernährung ER)

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 definierter Gerichte. Bei der Zubereitung von definierten Gerichten sowie bei der Arbeit im Speiseverteilsystem

und in der Abwaschorganisation ist es wichtig, dass die Qualitätssicherungs- und Hygienevorschriften des jeweiligen Betriebs berücksichtigt werden. Um die Aufgaben effizient verrichten zu können, ist es von Bedeutung, dass die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft mit den verfügbaren Maschinen und Geräten fachgerecht arbeiten. Ökologische Gesichtspunkte spielen in der gesamten Nahrungszubereitung, von der Herstellung und Beschaffung von Frischprodukten bis zur Reinigung der Maschinen und Geräte, eine übergeordnete Rolle.

---

Handlungskompetenzbereich 5:  
Ausführen administrativer  
Arbeiten (Administration ADM)

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 – auf den bestehenden Office-Kenntnissen aufbauen und diese vertiefen (Word, Excel, Powerpoint).

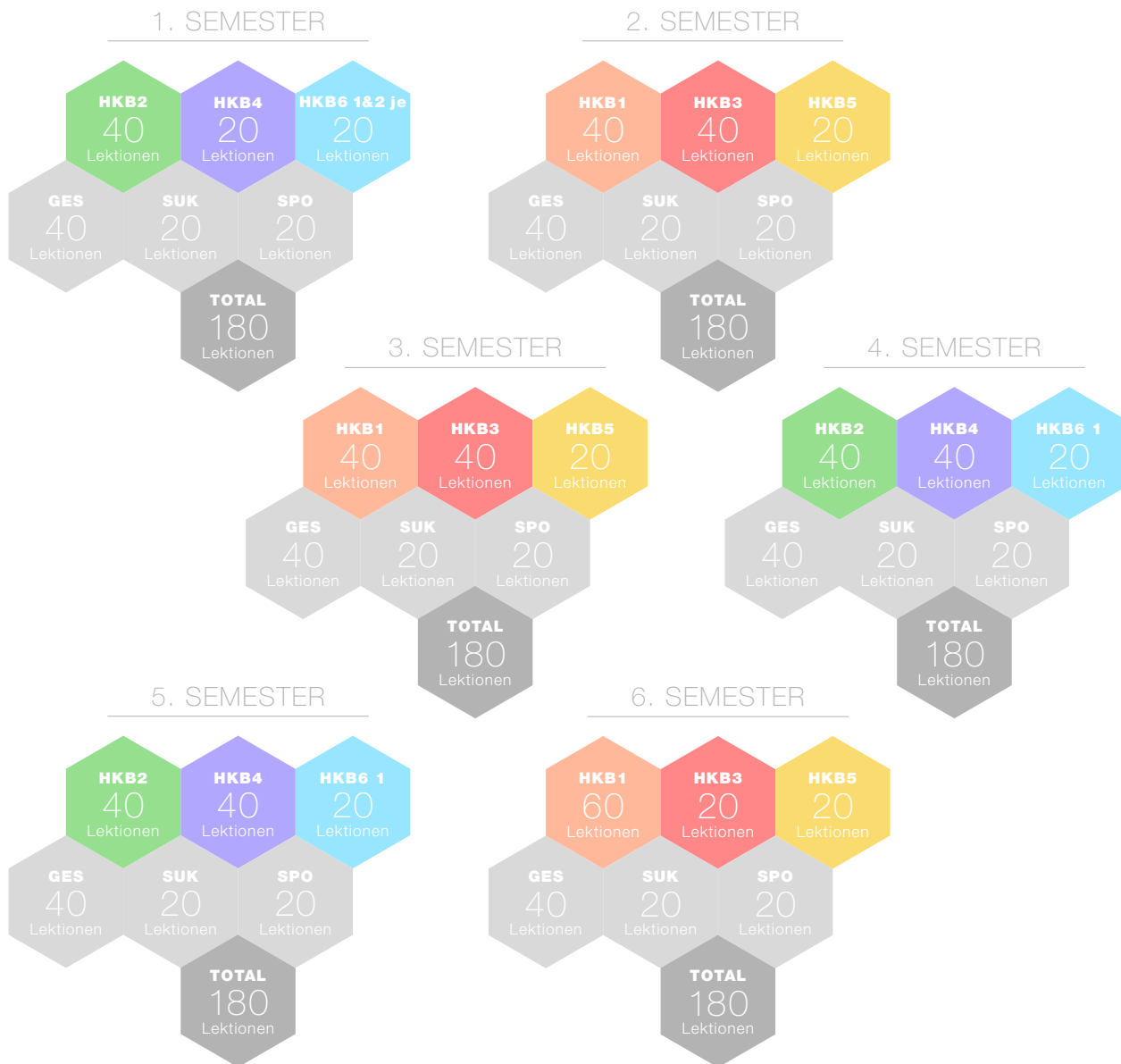
---

Handlungskompetenzbereich 6:  
Fördern der eigenen Gesundheit  
und Unterstützen der Kundinnen  
und Kunden (Gesundheitsförderung GHF)

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 Beurteilung von deren Befinden 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.

# LEKTIONENTAFEL FACHFRAU/FACHMANN HAUSWIRTSCHAFT (EFZ)



## Handlungsbereich 1 KBT

Empfangen, Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

**GES**  
Gesellschaft

## Handlungsbereich 2 RE

Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

**SUK**  
Sprache und Kommunikation

## Handlungsbereich 3 WK

Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

**SPO**  
Sport

## Handlungsbereich 4 ER

Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Gerichten

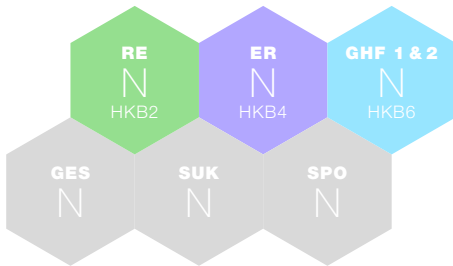
## Handlungsbereich 5 ADM

Ausführen administrativer Arbeiten

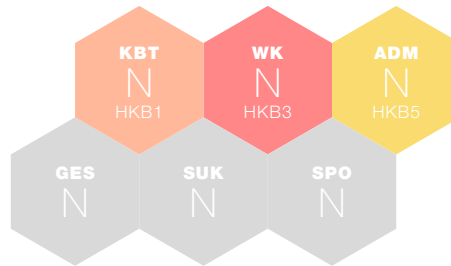
## Handlungsbereich 6 GHF 1 & 2

Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden

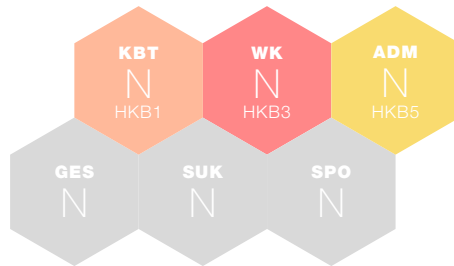
## 1. SEMESTER



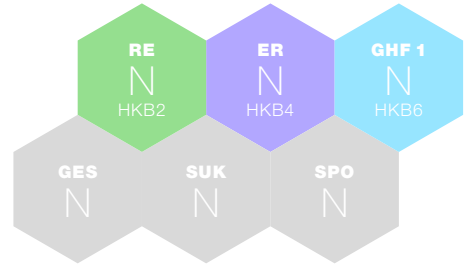
## 2. SEMESTER



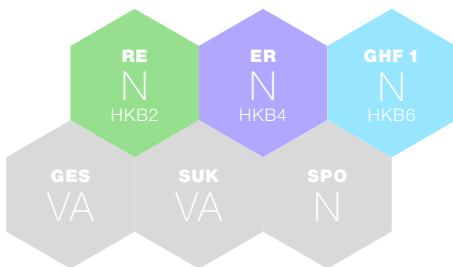
## 3. SEMESTER



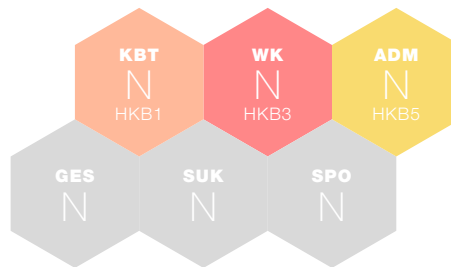
## 4. SEMESTER



## 5. SEMESTER



## 6. SEMESTER



**Handlungs-  
kompetenz-  
bereich 1 KBT**  
Kunden-  
betreuung

**Handlungs-  
kompetenz-  
bereich 2 RE**  
Reinigung

**Handlungs-  
kompetenz-  
bereich 3 WK**  
Wäschekreislauf

**Handlungs-  
kompetenz-  
bereich 4 ER**  
Ernährung

**Handlungs-  
kompetenz-  
bereich 5 ADM**  
Administration

**Handlungs-  
kompetenz-  
bereich 6  
GHF 1 & 2**  
Gesundheits-  
förderung

**GES**  
Gesellschaft

**SUK**  
Sprache und  
Kommunikation

**SPO**  
Sport

**N**  
Noten

**GHF-Zeugnisnote** = Mittel aller GHF-1 und GHF-2-Noten





Empfangen, Beraten und Bedienen der  
Kundinnen und Kunden (Kundenbetreuung KBT)

**FAHW – EFZ 1. Lehrjahr**



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

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 1.2: sachlich, respektvoll und wertschätzend kommunizieren

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kommunizieren sachlich, respektvoll und wertschätzend.

SITUATION

Irene Frei, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet in einer Cafeteria. Sie fühlt sich unsicher und persönlich angegriffen, wenn Gäste Kritik anbringen.

Deshalb bespricht sie diese Situation mit ihrer Vorgesetzten. In diesem Zusammenhang machen sie sich Gedanken zur Kommunikation.

1.2.1	<b>Sie erklären die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation. (K2)</b> Kommunikationsmodell (Schulz von Thun) <ul style="list-style-type: none"><li>· Aktiv zuhören</li><li>· Ich-Botschaften</li><li>· Blickkontakt</li><li>· Mimik</li><li>· Gestik</li><li>· Körperhaltung</li><li>· Stimme/Tonalität</li><li>· Wortwahl</li><li>· Distanz</li></ul>	6 Lekt
1.2.9	<b>Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Kritik. (K2)</b> Basis der Kommunikationsgrundlage des 1. LJ, 1.2.1 <ul style="list-style-type: none"><li>· Definition Wertschätzung</li><li>· Feedbackregeln</li><li>· Lösungen zu Konfliktbeispielen aus dem Berufsalltag</li></ul>	4 Lekt

## Handlungskompetenz 1.4: Tische situationsgerecht gestalten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sind verantwortlich für eine professionelle, gepflegte und dem Anlass entsprechende Gestaltung der Tische.

SITUATION

Helene Dolder, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet in einem Regionalspital. Sie bekommt den Auftrag, für das Personalfest den Raum einzurichten, die Tische zu decken und zu dekorieren. Sie soll eine

Mise- en-Place-Liste erstellen und eine Menükarte vorbereiten. Anschliessend bespricht sie mit ihrer Ausbildungsverantwortlichen den Vorschlag.

### 1.4.1 Sie erklären Elemente der Tisch- und Buffetgestaltung. (K2)

- Tischformen, Tafelformen, Sitzordnung
- Buffetformen, Buffetablauf, Reihenfolge
- Tischwäsche, Gedeck, Dekorationen, Blumen, Menükarte

6 Lekt

### 1.4.2 Sie erklären Regeln des Aufdeckens. (K2)

- Grundgedeck
- Erweitertes Gedeck
- Festtagsgedeck
- Mise en Place

4 Lekt

## Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten Servicearbeiten kundenorientiert.

SITUATION

Ivo Scherrer, Fachmann Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet in der Rehaklinik im Service. In der Rehaklinik befindet sich ein Restaurant mit Bedienung, ein Personalrestaurant, und auf der Privatabteilung wird ein

gepflegter Service geboten. Hier wird besonderer Wert auf Etikette gelegt. Zudem kann man den Pavillon im Park für Anlässe mieten, bei welchen der Betrieb das Catering übernimmt.

### 1.5.1 Sie erklären die Servicearten. (K2)

7 Lekt

Bedienung am Tisch

- Tellerservice
- Plattenservice
- Guéridonservice
- Voitureservice

Selbstbedienung

- Buffetservice
- Freeflow
- Ausgabetheke
- Tablettssystem

Vor- und Nachteile der Servicearten für den Kunden/das Servicepersonal

### 1.5.2 Sie erklären die Serviceregeln. (K2)

13 Lekt

- Erscheinungsbild
- Anforderungen an das Servicepersonal (Materialkunde)
- Trinkgefäße
- Geschirr und Besteck (Bezeichnung/Fachbegriffe/Verwendung)
- Regeln für den Getränkeservice (Aperitif-, Wein-, Tee-, Kaffee-, Flaschenservice, Offenausschank)
- Regeln für den Speiseservice allgemein (ohne spezifische Servicearten)



Reinigen und Gestalten von Räumen  
und Einrichtungen (Reinigung RE)

**FAHW – EFZ 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 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.

SITUATION

Katja Muster, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet in einem Kurhotel. Am Arbeitsplatz von Katja Muster wird die Reinigung der Räume überprüft, da die anfallenden Arbeiten sehr unterschiedlich ausgeführt werden. Auch wird viel Wert auf die Ausführung der Reinigungsarbeiten gelegt, damit diese möglichst rationell erfolgen. Katja Muster erhält von ihrer Ausbildungsverantwortlichen den Auftrag, die Grundlagen der Reinigung in die Teamsitzung mit einzubringen. Im Team erarbeiten sie gemeinsam geeignete Massnahmen, und die Teammitglieder erhalten Infos bezüglich Arbeitssicherheit und der richtigen Arbeitsausführung und werden für verschiedene Unfallgefahren in ihrem Berufsalltag sensibilisiert.

2.1.1	<b>Sie erklären folgende Fachbegriffe: Reinigungsmethoden, Reinigungssysteme und Reinigungsarten. (K2)</b> Reinigungsarten Reinigung während der Nutzungsphase Reinigungsmethoden für · lose Verschmutzungen · haftende Verschmutzungen inklusive des benötigten Materials sowie der Geräte und Maschinen (Trockensauger)  Reinigungssysteme für · Sichtreinigung · Unterhaltsreinigung · Zwischenreinigung	10 Lekt
-------	--	---------

<b>2.1.2</b>	<b>Sie erklären die Eigenschaften von vorgegebenen Materialien. (K2)</b> Eigenschaften in Bezug auf die Reinigung und Verwendung <ul style="list-style-type: none"> <li>· Holz (massiv, beschichtet)</li> <li>· Metalle (Silber, Kupfer, Stahl, Edelstahl, Gusseisen, Aluminium)</li> <li>· Beschichtungen (Email, Teflon, Titan...)</li> <li>· Keramik</li> <li>· Kunststoff (Silikon...)</li> <li>· Glas</li> <li>· Leder, Kunstleder</li> <li>· Bett und Bettinhalt</li> </ul>	<b>10 Lekt</b>
<b>2.1.3</b>	<b>Sie erklären für vorgegebene Materialien die korrekte Pflege. (K2)</b> Materialbestimmung/Erkennung und korrekte Pflege der Materialien unter 2.1.2	<b>3 Lekt</b>
<b>2.1.8</b>	<b>Sie erklären die Regeln der Hygiene bei der Reinigung aller Räume. (K2)</b> Hygienekonzept, Reinigungskonzept, Reinigungssystematik  Aufbauend auf den Grundlagen der Hygiene HKB 6.3.2 (HACCP 2. Lehrjahr, HKB 4.3.6)	<b>3 Lekt</b>
<b>2.1.10</b>	<b>Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)</b> Arbeitssicherheit in der Reinigung <ul style="list-style-type: none"> <li>· Ursachen von Unfällen</li> <li>· Unfallverhütung/Gefahrensymbole</li> <li>· Ergonomie in der Reinigung</li> <li>· Körperhaltung</li> <li>· Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>· Muskelarbeit</li> </ul> (Aufbauend auf den Grundlagen von HKB 6.3.2)	<b>3 Lekt</b>
<b>2.1.11</b>	<b>Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung. (K2)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Abfallkonzepte</li> <li>· Nachhaltiges Handeln</li> <li>· Abfalltrennung, Entsorgung, Recycling</li> <li>· Piktogramme</li> </ul>	<b>5 Lekt</b>

2.1.13	<b>Sie erklären die Grundlagen der Reinigung und Desinfektion. (K2)</b>	<b>2 Lekt</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Ziele der Reinigung</li> <li>· Faktoren der Reinigung</li> <li>· Verschmutzungsarten</li> <li>· Mikroorganismen, Verbreitungswege</li> </ul>	
2.1.14	<b>Sie erklären Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion aller Räume. (K2)</b>	<b>2 Lekt</b>
	Definition/Ziele und Unterschiede der Reinigungsarten	
2.1.19	<b>Sie erklären Kontrollinstrumente zur Selbst- und Fremdkontrolle. (K2)</b>	<b>2 Lekt</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Checklisten</li> <li>· Kontrollformulare</li> <li>· Reparaturaufträge</li> </ul>	
	(Grundlagen im HKB 5 zu behandeln)	





Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf  
(Wäschekreislauf WK)

**FAHW – EFZ 1. Lehrjahr**

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

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 und ergonomische Gesichtspunkte sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.

SITUATION

Seraina Keller in Ausbildung als Fachfrau Hauswirtschaft und arbeitet im Alterszentrum «Seeblick». Das Alterszentrum bietet 120 Seniorinnen und Senioren ein Zuhause. Die Bewohner dürfen wenig bis sehr viel Pflege/Unterstützung in Anspruch nehmen. Die Cafeteria ist am Nachmittag auch für das öffentliche Publikum geöffnet. Für 20

demente Personen hat es eine separate Abteilung. In der Wäscherei wird alle Wäsche selber gewaschen (inhouse). Im Schmutzbereich wird besonders auf einwandfreie Hygiene, ein optimales Waschresultat und auf die Arbeitssicherheit geachtet.

<b>3.1.1</b>	<b>Sie zeigen den Arbeitsablauf im Wäschekreislauf auf. (K2)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· Interner Wäschekreislauf</li><li>· Wäschekreislauf mit externem Wäscheservice</li><li>· Wäschekreislauf mit geleaster Wäsche</li><li>· Schmutzzone</li><li>· Sauberzone</li></ul>	<b>6 Lekt</b>
<b>3.1.2</b>	<b>Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Textilien. (K2)</b> <p>Pflanzliche Naturfasern (Baumwolle, Leinen)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Tierische Naturfasern (Wolle, Seide)</li><li>· Cellulose Chemiefasern</li><li>· Synthetische Chemiefasern</li></ul>	<b>10 Lekt</b>

---

**3.1.3 Sie verstehen die Informationen auf den Pflegeetiketten und bestimmen die materialgerechte Behandlung. (K3) 6 Lekt**

Pflegeetiketten

Symbole für

- Waschen
- Bleichen
- Bügeln
- Trocknen
- Professionelle Reinigung
- Wet-Clean
- Normalwaschgang
- Schonwaschgang

Normalwaschgang

Schonwaschgang

Arbeiten nach den Stationen im Wäschekreislauf

---

**3.1.5 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. 8 Lekt (K2)**

Aufgaben der Inhaltsstoffe

- Waschaktive Substanzen (Tenside)
- Enthärter
- Bleichmittel
- Enzyme
- Optische Aufheller

Waschmittel

- Universalwaschmittel/Vollwaschmittel
  - Kochwaschmittel
  - Buntwaschmittel
  - Feinwaschmittel
  - Wollwaschmittel
- 

**3.1.9 Sie erklären die Hygieneregeln im Wäschekreislauf. (K2) 2 Lekt**

- Persönliche Betriebs- und Produkthygiene in der Schmutz- und Sauberzone

## Handlungskompetenz 3.2: Textilien instand stellen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine ökonomisch vertretbare und effiziente Instandstellung von Textilien.

SITUATION

Im «Seehof», einem Wohn- und Arbeitsbetrieb für Menschen mit einer Beeinträchtigung, arbeitet Amanda Zürcher in Ausbildung zur Fachfrau Hauswirtschaft. Der Betrieb wäscht und bereitet die eigene und auch externe Wäsche auf. Dazu gehört ebenfalls die Instandstellung

der gesamten Wäsche. Ebenso hat der «Seehof» ein weiteres Angebot für externe Kunden, den sogenannten Änderungs- und Nähservice. Wichtig ist, dass die ökonomischen und ökologischen Aspekte bei der Instandstellung beachtet werden.

### 3.2.1 Sie erklären die Techniken einer ökonomisch vertretbaren und effizienten Instandstellung von Textilien. (K2)

8 Lekt

Handhabung Nähmaschine

Anhand von praktischen Einführungen/Ausführungen/Demonstrationen

Ausbessern

- Wäschesaum
- Kleider-/Konfektionssaum
- Einfache Naht
- Reissverschluss
- Aufgesetzte Taschen/aufgesetzter Flick



Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs  
(Ernährung ER)

**FAHW – EFZ 1. Lehrjahr**

## Handlungskompetenzbereich 4: Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs (Ernährung ER)

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 definierter Gerichte sowie bei der Arbeit im Speiseverteilungssystem und in der Abwaschorganisation ist es wichtig, dass die Qualitätssicherungs- und Hygienevorschriften des jeweiligen Betriebs berücksichtigt werden. Um die Aufgaben effizient verrichten zu können, ist es von Bedeutung, dass die Fachfrauen/ Fachmänner Hauswirtschaft mit den verfügbaren Maschinen und Geräten fachgerecht arbeiten. Ökologische Gesichtspunkte spielen in der gesamten Nahrungszubereitung, von der Herstellung und Beschaffung von Frischprodukten bis zur Reinigung der Maschinen und Geräte, eine übergeordnete Rolle.

### 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.

SITUATION

Carmen Huber, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet bei der privaten Spitex. Zu ihrer Aufgabe gehört die Unterstützung der betagten Personen in ihren hauswirtschaftlichen Alltagsarbeiten. Dazu gehört auch die Mithilfe bei der Menüplanung und der Nahrungszubereitung. Das betagte Ehepaar Meier verrichtet die anfallenden Hausarbeiten zum Teil selbstständig, das Kochen jedoch wird zu einer Belastung. Zunehmend stehen stark

verarbeitete Nahrungsmittel, die immer gleichen Produkte und viel Süsses auf dem Speiseplan. Für den wöchentlichen Einkauf unterstützt Carmen Huber Frau Meier bei der Produktauswahl und begründet die Vorschläge durch das Fachwissen aus der Ernährungslehre. Carmen Huber versucht, die Empfehlungen der Lebensmittelpyramide umzusetzen.

4.1.1	<b>Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)</b> Unterschiede Nahrungsmittel, Nährstoffe und Nahrungsmittelgruppen Nahrungsmittel den Nahrungsmittelgruppen zuordnen · Wasser/zuckerfreie Getränke · Gemüse und Früchte · Getreideprodukte, Kartoffeln, Hülsenfrüchte · Milch und Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier, Hülsenfrüchte · Fette, Öle, Nüsse · Genussprodukte, Süsses, Salziges, Alkohol	2 Lekt
4.1.2	<b>Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe. (K2)</b> · Makronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Fette, Kohlenhydrate und Proteine) · Mikronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Vitamine, Mineralstoffe) · Wasser · Nahrungsfasern	8 Lekt

---

**4.1.3 Sie erklären die Lebensmittelpyramide. (K2) 2 Lekt**

Lebensmittelpyramide der schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE)

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

---

**4.1.8 Sie erklären den Einsatz der Lebensmittel aufgrund der Inhaltsdeklaration und der Nährwerte. (K2) 4 Lekt**

Deklaration der Nahrungsmittel

- Nährwert kcal/Joule
- Anbaumethode: Konventionell, IP, Bio
- Allergien, Intoleranz (Gluten, Laktose)
- E-Nummern

## Handlungskompetenz 4.2: Gerichte hygienisch und effizient zubereiten

---

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft bereiten Gerichte hygienisch und effizient zu. Dabei berücksichtigen sie ökologische und ergonomische Gesichtspunkte sowie die Richtlinien der Arbeitssicherheit.

SITUATION

Maria Sauber, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet im Seniorenzentrum «Promenade». Ab nächster Woche ist sie in der Küche im Einsatz. Täglich werden für die Bewohner verschiedene Nahrungsmittel zubereitet. Als Vorbereitung informiert sie sich über die geltenden

Hygieneregeln. Damit die Hygiene bei der Zubereitung der Gerichte für die Bewohner gewährleistet ist, müssen die Hygieneregeln eingehalten werden. Maria Sauber ist sich auch der Folgen bei Nichteinhaltung bewusst.

---

**4.2.8 Sie erklären die Regeln der Hygiene bei der Zubereitung von Gerichten. (K2) 2 Lekt**

Hygieneregeln

- Persönliche Hygiene
- Betriebshygiene
- Produkthygiene

(Aufbauend auf den Grundlagen von HKB 6.3.2)



## Handlungskompetenz 4.4: Prozesse in der Abwaschorganisation gewährleisten

---

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische und ergonomische Gesichtspunkte.

SITUATION

Peter Muster, Fachmann Hauswirtschaft in Ausbildung, verrichtet die anfallenden Arbeiten in der Abwaschküche des Kantonsspitals. Nach Beendigung der Hauptmahlzei-

ten fällt viel Geschirr mit Speiseresten an. Peter Muster entsorgt die Abfälle fachgerecht.

---

### 4.4.8 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung und deren Bedeutung. (K2)

2 Lekt

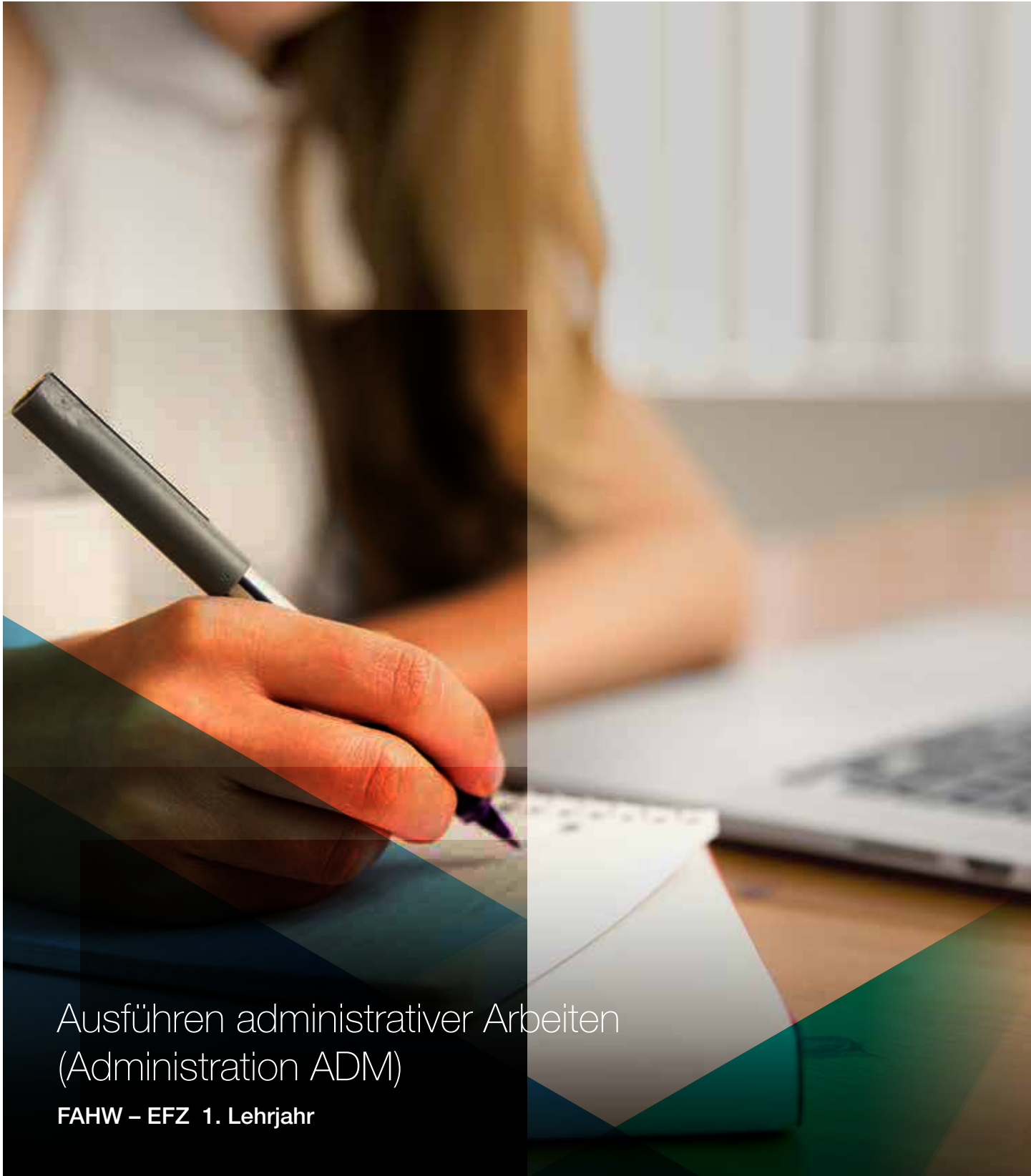
Mögliche Abfälle in der Abwaschküche und deren sinnvolle Trennung.

Beispiele aus der Praxis.

Abfälle

- Sortieren
- Verwerten > Recycling
- Vernichten > Verbrennen

(Aufbauend auf den Grundlagen von HKB 6.3.2)



Ausführen administrativer Arbeiten  
(Administration ADM)

**FAHW – EFZ 1. Lehrjahr**

## Handlungskompetenzbereich 5: Ausführen administrativer Arbeiten (Administration ADM)

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 – auf den bestehenden Office-Kenntnissen aufbauen und diese vertiefen (Word, Excel, Powerpoint).

### Handlungskompetenz 5.3: administrative Arbeiten verrichten

Fachfrauen/ Fachmänner Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und effizient.

SITUATION

In der Spitex «Seeregion» arbeitet Julia Müller in der Ausbildung zur Fachfrau Hauswirtschaft. Da verschiedene Mitarbeitende bei den Kunden unterschiedliche Arbeiten ausführen, werden schriftliche Hilfsmittel neu überarbei-

tet. Ebenso wichtig ist, dass die Geschäftskorrespondenz mit Kunden und Behörden einheitlich und korrekt geschrieben wird.

<b>5.3.1</b>	<b>Sie erstellen mittels PC Arbeitsprozesse, Checklisten und Kontrollformulare. (K3)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· Ziele/Einsatz der Dokumente</li><li>· Unterschiede/Form/Inhalte/Sprache/Zeichenerklärung</li></ul> <p>1. Lehrjahr: Arbeitsrapport/Arbeitsbeschreibung</p>	<b>2 Lekt</b>
<b>5.3.2</b>	<b>Sie verfassen am PC Geschäftsdokumente anhand von Vorgaben und Vorlagen. (K5)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· Ziele/Einsatz der Dokumente</li><li>· Unterschiede/Form/Darstellung/Schrift/Inhalte/Sprache/Stil</li><li>· Begleitbrief, Begleitinfo, Übermittlungszettel</li><li>· Formulare</li><li>· Reparaturauftrag, Gesprächsnotiz</li><li>· Telefonnotiz, Dokumentablage (manuell und elektronisch), Ordnungssysteme, Ordnungsarten</li></ul>	<b>9 Lekt</b>

## Handlungskompetenz 5.6: erbrachte Dienstleistungen administrativ erfassen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Arbeiten in Verbindung mit einer erbrachten Dienstleistung aus.

SITUATION

Im Spital «Wiesengrund» arbeitet Daria Gruber in der Ausbildung zur Fachfrau Hauswirtschaft. Im Spital werden Patienten, Kunden und Mitarbeitende an einem Kiosk, in einer öffentlichen Cafeteria, in den Zimmern, an Kongressen und

an Weiterbildungen in separaten Räumen auf den Stationen verpflegt. Für diese gastronomischen Dienstleistungen werden verschiedene Bezahlungsmöglichkeiten eingesetzt.

### 5.6.1 Sie erklären die Zahlungsmethoden. (K2)

6 Lekt

- Personenbezogene und personenunabhängige Zahlungsmethoden
- Barzahlung
- Bargeldloser Zahlungsverkehr/bargeldlose Zahlung (Debit/Kredit)
- Kreditkarten
- E-Postcards
- Cash-Karten

Weitere Zahlungsmethoden intern im Betrieb

- Bon-Zahlung
- Jetons
- Kombinierte Datenträger
- Pauschalabzug pro Monat

### 5.6.3 Sie erstellen Abrechnungen mittels PC. (K3)

3 Lekt

- Einfache Abrechnungen für erbrachte Dienstleistungen (z.B. Apéro, Waschservice, Wäscheinstandstellung, Konsumation in der Cafeteria...)
- Interne Rechnung
- Quittung, MWSt. Verrechnung



Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden (Gesundheitsförderung GHF)

**FAHW – EFZ 1. Lehrjahr**

## Handlungskompetenzbereich 6: Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden (Gesundheitsförderung GHF)

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 Beurteilung von deren Befinden 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 sowie ihrer Möglichkeiten und Grenzen bewusst.

SITUATION

Doris Giger, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet seit zwei Wochen in ihrem neuen Ausbildungsbetrieb, dem Kantonsspital. Doris Giger möchte ihre Arbeiten perfekt erledigen. Sie ist am Abend sehr müde von all den neuen Eindrücken. Sie fühlt sich eher über-

fordert. Zudem hat sie Mühe, in ihrem multikulturellen Arbeitsteam den Anschluss zu finden. Deshalb bespricht sie die Situation mit ihrer Vorgesetzten. In diesem Zusammenhang macht sie sich Gedanken über ihre eigenen Stärken und Schwächen.

- |       |  |        |
|-------|--|--------|
| 6.1.1 | <b>Sie reflektieren eigene Stärken und Schwächen und zeigen diese anhand von Beispielen auf. (K4)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· Handlungskompetenzen</li><li>· Standortbestimmungen, z. B.<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Eigene Grenzen erkennen</li><li>&gt; Eigene Stärken und Schwächen verstehen (psychische, physische und soziale Gesundheit miteinbeziehen)</li></ul></li></ul> | 8 Lekt |
| 6.1.2 | <b>Sie schätzen ihre Fähigkeiten mit Hilfe geeigneter Instrumente ein. (K4)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· Selbst- und Fremdeinschätzung</li><li>· Zielsetzungen formulieren; Zielvereinbarungen (Überprüfung im 3. Lehrjahr)</li></ul>   | 3 Lekt |

6.1.3	<p><b>Sie erklären, mit welchen Massnahmen sie ihre Stärken zur Geltung bringen können. (K2)</b>          Umsetzungsmöglichkeiten im Ausbildungsbetrieb:          Massnahmenkatalog als Grundlage (Lernpartnerschaft, Austausch mit Bildungsverantwortlichen...)</p>	2 Lekt
6.1.4	<p><b>Sie erklären, mit welchen Massnahmen sie die eigenen Schwächen reduzieren können. (K2)</b>          Umsetzungsmöglichkeiten im Ausbildungsbetrieb:          Massnahmenkatalog als Grundlage (Lernpartnerschaft, Austausch mit Bildungsverantwortlichen...)</p>	2 Lekt
6.1.5	<p><b>Sie schätzen die aus der eigenen Persönlichkeit resultierenden Handlungsmöglichkeiten und –grenzen ein. (K4)</b>          Umgang mit Anforderungsprofil</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Überforderung, Hilfe holen</li> <li>· Unterforderung, Hilfe anbieten</li> <li>· Krise</li> <li>· Stress</li> <li>· Mobbing</li> <li>· Konfliktmanagement (vergleiche HKB1)</li> <li>· Stärken einsetzen</li> </ul>	5 Lekt



## HKB 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten und Arbeitssicherheit gewährleisten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft pflegen ihre psychische Gesundheit und wenden die Vorgaben der Arbeitssicherheit an.

SITUATION

Silvia Klar, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet im Spital. Sie reinigt Patientenzimmer und kommt in Kontakt mit Patienten. Silvia Klar weiss, wie sie die

Sicherheit am Arbeitsplatz für sich und die Patienten gewährleisten und die Gesundheit schützen kann. Für sie ist das Einhalten der Hygienerichtlinien sehr wichtig.

### 6.3.2 Sie erklären die Massnahmen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz inklusive persönlicher Hygiene. (K2)

10 Lekt

Gesetzliche/fachliche Grundlagen

- Definition Gesundheit/Krankheit
- Arbeitssicherheit (Suva)
- Hygiene
  - > Persönliche
  - > betriebliche und
  - > Produktehygiene
- Gesundheitsschutz
  - > Ergonomie
  - > Meldepflicht bei ansteckenden Krankheiten
  - > Persönlicher Schutz (PSA, durch Körperflüssigkeiten übertragbare Krankheiten)
- Jugendschutz
  - > Sucht
  - > Arbeitszeitregelung
- Gefahrensymbole

## Handlungskompetenz 6.5: in Notfallsituationen korrekt handeln

---

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft handeln in Notfallsituationen korrekt.

SITUATION

Paul Pfister, Fachmann Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet im Seniorenzentrum Seeblick als Fachangestellter Hauswirtschaft. Er ist in verschiedenen Bereichen des Seniorenzentrums tätig: in der Küche, in der Wäscherei

und im Kontakt mit Kunden. Paul Pfister kann in Notfallsituationen in den unterschiedlichen Arbeitsbereichen Erste Hilfe leisten.

---

### 6.5.1 Sie beschreiben die Massnahmen der Ersten Hilfe. (K2)

8 Lekt

- Allgemeines Verhalten in Notfallsituationen
  - > Schnitt- und Brandverletzungen, Schürfungen
  - > Insektenstiche
  - > Schock
  - > Vergiftungen/Allergien
  - > Elektroverletzungen
  - > Stürze
- Hausapotheke, Umgang mit Medikamenten

---

### 6.5.2 Sie beschreiben Notfallsituationen. (K2)

2 Lekt

Fallbeispiele zu 6.5.1



Empfangen, Beraten und Bedienen der  
Kundinnen und Kunden (Kundenbetreuung KBT)

**FAHW – EFZ 2. Lehrjahr**

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

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 1.2: sachlich, respektvoll und wertschätzend kommunizieren

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft kommunizieren sachlich, respektvoll und wertschätzend.

SITUATION

Dafina Quni, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet im Kantonsspital in einem multikulturellen Team. Im Team sind Spannungen aufgetreten, deshalb hat die

Ausbildungsverantwortliche zu einer Sitzung eingeladen. Alle Teammitglieder wurden aufgefordert, sich auf diese Sitzung vorzubereiten.

1.2.2	<b>Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3)</b> Fallbeispiele/Rollenspiele · Kommunikationsmodell (Schulz von Thun) · Beratungsgespräche auf Grundlage des 1. Lehrjahres 1.2.1	6 Lekt
1.2.3	<b>Sie erklären die Wichtigkeit der Schweigepflicht. (K2)</b> · Definition der Schweigepflicht · Lehrvertragsbedingungen und Schweigepflicht · Auswirkungen bei Nichteinhalten der Schweigepflicht · Berufe, die der Schweigepflicht unterstehen (Gesetzestexte gemäss OR) · Dauer der Schweigepflicht · Anonymisierte Beispiele aus dem Betrieb	3 Lekt
1.2.4	<b>Sie erklären die Verhaltensregeln und Umgangsformen im westlichen Kulturkreis. (K2)</b> · Ethische und moralische Verhaltensregeln und Umgangsformen (Knigge) der verschiedenen Altersgruppen erklären · Bräuche, Traditionen, Rituale der westlichen Kultur in der Familie und im Betrieb	6 Lekt

1.2.5	<p><b>Sie erklären die Verhaltensregeln der definierten Kulturkreise. (K2)</b></p> <p>Verhaltens- und Kulturregeln der drei Weltreligionen (in Bezug auf Feste, Traditionen, Essen und Trinken, Bekleidung, Beziehung zwischen Mann und Frau, Tod, Besonderheiten)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Christentum</li> <li>· Judentum</li> <li>· Islam</li> </ul>	4 Lekt
1.2.6	<p><b>Sie erklären die entscheidenden Faktoren eines gut funktionierenden Teams. (K2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Regeln der Zusammenarbeit</li> <li>· Selbstreflexion</li> <li>· Unterschiede Team und Arbeitsgruppe</li> <li>· Teambildung anhand eines Modelles</li> <li>· Beispiele aus dem Arbeitsalltag (Nahtstellen in der Hauswirtschaft)</li> </ul>	4 Lekt
1.2.8	<p><b>Sie erklären Konfliktlösungsmethoden für verschiedene Situationen. (K2)</b></p> <p>Drei Konfliktlösungsmethoden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Gewinner-Gewinner</li> <li>· Gewinner-Verlierer</li> <li>· Verlierer-Verlierer</li> </ul> <p>Mögliches Vergehen bei Konflikten</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Auslöser</li> <li>· Dienstwege/Organigramm (2. Lehrjahr, HKB 5.1.1)</li> <li>· Gespräche</li> <li>· Lösungswege</li> <li>· Lösung</li> <li>· Feedback</li> </ul>	7 Lekt

## Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden kompetent beraten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beraten Kundinnen und Kunden entsprechend dem Angebot.

SITUATION

Florin Azizi, Fachmann Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet in einem Kurhotel. Im Moment ist er im Ser-

vice eingeteilt und hat den Auftrag, die Tafel vor dem Eingang mit dem Tagesmenü zu beschriften.

### 1.3.1 Sie nennen die definierten Fachausdrücke der Menükomponenten. (K1)

6 Lekt

Aufbau der klassischen Menüfolge

- Kalte Vorspeise
- Warme Vorspeisen
- Hauptgang
- Zwischengang
- Dessert

Beispiele aus dem Berufsalltag: Menükomponenten erklären, z. B.

- Saltimbocca
- Kartoffelgaletten
- Mischgemüse

## Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten Servicearbeiten kundenorientiert.

SITUATION

Helene Grob, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet in einem Restaurant. Nach dem Arbeiten abends ist sie sehr müde und spürt ihren Rücken.

Deshalb bekommt sie von ihrer Vorgesetzten den Auftrag, sich mit der Arbeitsplatzgestaltung und der Ergonomie auseinanderzusetzen.

### 1.5.1 Sie beschreiben die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und Hygiene. (K2)

2 Lekt

Grundlage 1. Lehrjahr, 6.3.2

- Regeln der Arbeitssicherheit im Service
- Hygienevorschriften als Servicefachkraft
- Ergonomie und Arbeitsplatzgestaltung

## Handlungskompetenz 1.7: Verkaufsfördernde Massnahmen vorschlagen und umsetzen

---

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft schlagen verkaufsfördernde Massnahmen vor und setzen diese um.

SITUATION

Karin Gmünder, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet im Alterszentrum. Auf dem Gelände des Alterszentrums befindet sich ein betriebseigenes Restaurant. Das Restaurant ist am Morgen sehr schlecht

besucht. Deshalb bekommt Karin Gmünder von ihrer Vorgesetzten den Auftrag abzuklären, woran das liegen könnte. Vorerst macht sie sich Karin Gedanken über Kundenbedürfnisse ganz allgemein.

---

1.7.2 Sie zeigen die Kundenbedürfnisse auf. (K2)  
Grundlage: Bedürfnisanalyse/Bedürfnispyramide nach Maslow

2 Lekt





Reinigen und Gestalten von Räumen  
und Einrichtungen (Reinigung RE)

**FAHW – EFZ 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 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.

SITUATION

Maria Kaiser, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet in einem Seniorenzentrum. Bei der täglichen Reinigungsarbeit trifft sie immer auf sehr unterschiedlichen Materialien. Sie muss bei der Reinigung die verschiedenen Materialien berücksichtigen, um keine Materialschäden zu verursachen. Maria Kaiser erhält von ihrer Ausbildungsverantwortlichen den Auftrag, die Materialien einmal aufzu-

schreiben und die wichtigen Punkte, die bei der Reinigung berücksichtigt werden müssen, aufzulisten. Diese Zusammenstellung stellt sie den anderen Teammitgliedern in einer Teamsitzung kurz vor, gibt ihnen zentrale Hinweise für die tägliche Arbeit und sensibilisiert sie für dieses wichtige Thema.

#### 2.1.1 Sie erklären folgende Fachbegriffe: Reinigungsmethoden, Reinigungssysteme und Reinigungsarten. (K2) 12 Lekt

Reinigungsmethoden für

- Haftende Verschmutzung inklusive des benötigten Materials sowie der Geräte und Maschinen (Einscheibenmaschine, Scheuersaugmaschinen, Teppichreinigungsmaschinen, Nasssauger)

Reinigungsarten

- Reinigung während Nutzungsphase

Reinigungssysteme

Schutzbehandlungen für

- Zwischenreinigung
- Grundreinigung

<b>2.1.2</b>	<b>Sie erklären die Eigenschaften von vorgegebenen Materialien. (K2)</b> Eigenschaften in Bezug auf die Reinigung, Verwendung <ul style="list-style-type: none"> <li>· Textile/nichttextile Bodenbeläge (Stein, keramische Materialien, holz-, korkhaltig, Kunststoffe)</li> <li>· Wände und Decken</li> </ul>	<b>12 Lekt</b>
<b>2.1.3</b>	<b>Sie erklären für vorgegebene Materialien die korrekte Pflege. (K2)</b> Materialbestimmung/Erkennung und korrekte Pflege der Materialien unter 2.1.2	<b>3 Lekt</b>
<b>2.1.4</b>	<b>Sie erklären die sicherheitsrelevanten Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel. (K2)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· pH-Wert</li> <li>· Reinigungsmittel: sauer, alkalisch, neutral, Lösungsmittelhaltig, Spezialreiniger</li> <li>· Hauptinhaltsstoffe</li> </ul>	<b>6 Lekt</b>
<b>2.1.5</b>	<b>Sie erklären die ökonomischen und ökologischen Aspekte der Reinigungs- und Pflegemittel. (K2)</b> Definition der Begriffe <ul style="list-style-type: none"> <li>· Nachhaltigkeit, Auswirkung auf das Unternehmen</li> <li>· Dosierung (Dosierhilfen, manuelle und vollautomatische Dosierung)</li> <li>· Mengenverhältnis berechnen</li> </ul>	<b>2 Lekt</b>

## Handlungskompetenz 2.3: Instruktionen planen und durchführen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft instruieren ihnen zugeteilte Personen so, dass die Reinigungsprozesse reibungslos ablaufen.

<b>2.3.2</b>	<b>Sie planen die Instruktionen zu Reinigungsmethoden. (K3)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· 4-Schritt-Methode: Vorbereitung, vorzeigen und erklären, nacharbeiten und erklären lassen, einüben lassen, kontrollieren und korrigieren</li> <li>· Einsatz von Hilfsmitteln: Arbeitsprozess, Arbeitsbeschreibung, Arbeitsrapport, Checkliste, Kontrollliste</li> <li>· Unterhaltsreinigung, Zwischenreinigung</li> </ul>	<b>5 Lekt</b>
--------------	---	---------------



Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf  
(Wäschekreislauf WK)

**FAHW – EFZ 2. Lehrjahr**

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

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 und ergonomische Gesichtspunkte sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.

Das Kur- und Seminarhotel «Burghalden» bietet 50 Gästen die Möglichkeit, mit Therapien den Alltag wieder zu meistern, oder Gruppen, an einem Thema intensiver zu arbeiten. Das Restaurant ist auch für das öffentliche Publikum offen. In diesem Betrieb werden Hauswirtschaftslernende ausgebildet. Linda Gerschwiler, in Ausbildung zur Fachfrau Hauswirtschaft, absolviert im Kur- und

Seminarhotel ihre Ausbildung. Die Flachwäsche und Berufskleidung wird extern gewaschen. Den Gästen wird ein Reinigungsservice der Textilien angeboten. Die restliche Wäsche wird im Betrieb gewaschen. Damit alle Kunden zufrieden sind, wird auf eine optimale Wäscheaufbereitung geachtet. Ebenso sind Hygiene, Arbeitssicherheit und Werterhaltung beim Verarbeiten der Wäsche wichtig.

SITUATION

- |              |  |               |
|--------------|--|---------------|
| <b>3.1.2</b> | <b>Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Textilien. (K2)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· Funktionelle Fasern, Mischfasern</li><li>· Ausrüstungen, Veredelungen wie<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Imprägnieren</li><li>&gt; Sanforisieren</li><li>&gt; Bügelfrei</li><li>&gt; Merzerisieren</li><li>&gt; Appretieren</li><li>&gt; Antimikrobiell</li><li>&gt; Antiflamm</li></ul></li></ul> | <b>4 Lekt</b> |
| <b>3.1.3</b> | <b>Sie verstehen die Informationen auf den Pflegeetiketten und bestimmen die materialgerechte Behandlung. (K3)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· Arbeiten nach den Stationen im Wäschekreislauf<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Flottenverhältnis</li><li>&gt; Badverfahren</li><li>&gt; Restfeuchte</li><li>&gt; Cool down</li><li>&gt; Wet-clean</li></ul></li><li>· Waschbare Kissen und Duvets, Vorhänge</li></ul>   | <b>3 Lekt</b> |

<b>3.1.4</b>	<b>Sie erklären die Unterschiede der Aufbereitung von Betriebs- und Privatwäsche in einem Betrieb. (K2)</b>	<b>2 Lekt</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Definition: Privatwäsche und Betriebswäsche</li> <li>· Sortierung der Schmutzwäsche</li> <li>· Aufbereitungsart (z. B. Mangeln, Finishen...)</li> <li>· Qualitätsanforderungen</li> </ul>	
<b>3.1.5</b>	<b>Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)</b>	<b>4 Lekt</b>
	<p>Waschhilfsmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Vorbehandlungsmittel (Detachiermittel)</li> <li>· Nachbehandlungsmittel (Weichspüler, Stärker)</li> <li>· Baukastensystem</li> </ul>	
<b>3.1.6</b>	<b>Sie erklären die ökonomischen und ökologischen Aspekte der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)</b>	<b>2 Lekt</b>
	<p>Vor- und Nachteile bei der Anwendung von Inhaltsstoffen</p> <p>&gt; Waschmittelangebot</p>	
<b>3.1.7</b>	<b>Sie erklären die Wahl der optimalen Wasch- und Waschhilfsmittel für bestimmte Textilien und begründen den Entscheid. (K6)</b>	<b>2 Lekt</b>
	<p>Aufbauend auf den Grundlagen von HKB 3.1.2 und 3.1.5</p> <p>&gt; Praxisbeispiele</p>	
<b>3.1.11</b>	<b>Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes. (K2)</b>	<b>2 Lekt</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Ursachen von Unfällen</li> <li>· Umgang mit Waschmitteln, Waschhilfsmitteln, Maschinen und Geräten der Wäscherei</li> <li>· Körperhaltung/Ergonomie</li> <li>· Arbeitsplatzgestaltung</li> <li>· Schutz vor Mikroorganismen</li> </ul> <p>(Aufbauend auf den Grundlagen von HKB 6.3.2)</p>	
<b>3.1.12</b>	<b>Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2)</b>	<b>2 Lekt</b>
	<p>Manuelle und automatische Dosierung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Wasserhärte</li> <li>· Maschinengrösse/Beladungsmenge</li> <li>· Waschprogramme/Verschmutzungsgrad</li> <li>· Angaben des Waschmittelherstellers</li> </ul>	
<b>3.1.13</b>	<b>Sie erklären die Maschinen und Geräte sowie deren Einsatzbereiche im Wäschekreislauf. (K2)</b>	<b>7 Lekt</b>
	<p>Einsatz/Bedienung/Reinigung/Pflege</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Waschautomaten (Extraktor)</li> <li>· Dosieranlage</li> <li>· Durchlademaschine/Waschstrasse (BS)</li> <li>· Wäschetrockner/Secomat</li> <li>· Mangel</li> <li>· Finisher</li> <li>· Bügelstation</li> <li>· Faltmaschine</li> </ul>	

## Handlungskompetenz 3.2: Textilien instand stellen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine ökonomisch vertretbare und effiziente Instandstellung von Textilien.

SITUATION

Leonie Habegger, in Ausbildung zur Fachfrau Hauswirtschaft, arbeitet in der Seniorenresidenz «Bergsonne». Die Seniorenresidenz bietet 55 Senioren und Seniorinnen ein gemütliches Zuhause. Die Bewohner dürfen ihre eigene Bettwäsche benutzen. In der Wäscherei wird alle Wäsche selber gewaschen (inhouse). Das bedeutet auch,

dass die Wäsche instand gestellt werden muss. Es wird auf die Ökonomie und die Ökologie bei der Instandstellung geachtet. Das bedeutet, es werden nur Textilien instand gestellt, bei denen sich der Arbeits- und Materialaufwand lohnt.

### 3.2.1 Sie erklären die Techniken einer ökonomisch vertretbaren und effizienten Instandstellung von Textilien. (K2) 10 Lekt

Ausbessern

- Flickern mit der Bogennaht
  - > Risse
  - > Dreiangel
  - > Kleine Löcher
  - > Saumkanten

Ersetzen

- Knopf
- Druckknopf (zum Stanzen und von Hand)
- Klettverschluss
- Bindebündel
- Aufhänger

Wäschekennzeichnung, Patchen

### 3.2.2 Sie beurteilen, ob die Instandstellung schadhafter Textilien machbar und ökonomisch vertretbar ist. (K4) 2 Lekt

- Ursachen der Wäscheschäden
- Entscheidungsfaktoren für Instandstellungsarbeiten
- Ökonomisch (Arbeitsaufwand, Materialkosten)
- Ökologisch





Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs  
(Ernährung ER)

**FAHW – EFZ 2. Lehrjahr**



## Handlungskompetenzbereich 4: Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs (Ernährung ER)

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 definierter Gerichte. Bei der Zubereitung von definierten Gerichten sowie bei der Arbeit im Speiseverteilsystem und in der Abwaschorganisation ist es wichtig, dass die Qualitätssicherungs- und Hygienevorschriften des jeweiligen Betriebs berücksichtigt werden. Um die Aufgaben effizient verrichten zu können, ist es von Bedeutung, dass die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft mit den verfügbaren Maschinen und Geräten fachgerecht arbeiten. Ökologische Gesichtspunkte spielen in der gesamten Nahrungszubereitung, von der Herstellung und Beschaffung von Frischprodukten bis zur Reinigung der Maschinen und Geräte, eine übergeordnete Rolle.

### 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 standortnahen Produkten.

SITUATION

Carmen Huber, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet bei der privaten Spitex. Das betagte Ehepaar Meier verrichtet die anfallenden Hausarbeiten zum Teil selbstständig, das Kochen wird jedoch zu einer Belastung. Zunehmend stehen stark verarbeitete Nahrungsmittel, die immer gleichen Produkte und viel Süsses auf dem Speiseplan. Sie möchte Frau Meier vermehrt zur Wahl von

Frischprodukten bewegen. In unmittelbarer Nähe befindet sich ein Grossverteiler, nicht weiter weg ein Hofladen mit einheimischen Produkten. Sie bespricht die Auswahl der Frischprodukte für die nächste Woche mit Frau Meier. Anschliessend begleitet sie Frau Meier beim Einkauf und berät sie bei der Produktwahl.

4.1.9	<b>Sie benennen für jede Saison wichtige Frischprodukte. (K1)</b> · Saison von Früchten, Gemüse, Fleisch (Wild) in der Schweiz/aus Nachbarländern	2 Lekt
4.1.10	<b>Sie erklären, weshalb aus ökologischen Gründen vor allem saisongerechte und standortnahe Produkte eingesetzt werden sollten. (K2)</b> Standortnahe und saisonale Produkte im Vergleich zu Importprodukten zu jeder Jahreszeit · Anbaumethoden · Transportwege · Treibstoff-/Energieverbrauch (graue Energie) · Vitamin- und Mineralstoffgehalt, Aroma · Reifegrad bei der Ernte (Früchte und Gemüse)	4 Lekt

## Handlungskompetenz 4.2: Gerichte hygienisch und effizient zubereiten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft bereiten Gerichte hygienisch und effizient zu. Dabei berücksichtigen sie ökologische und ergonomische Gesichtspunkte sowie die Richtlinien der Arbeitssicherheit.

SITUATION

Maria Sauber, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet im Seniorenzentrum «Promenade». Ab nächster Woche ist sie in der Küche im Einsatz. Täglich werden für die Bewohner verschiedene Nahrungsmittel zubereitet. Früchte und Gemüse werden jeden Tag in grösseren

Mengen verarbeitet. Maria Sauber führt verschiedene Rüst- und Schnitttechniken aus. Sie berücksichtigt die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und hält die Hygienerichtlinien ein.

4.2.1	<p><b>Sie erklären die Fachausdrücke. (K2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Fachausdrücke der verwendeten Rezepte</li> <li>· Küchenhilfsmittel (Verwendung)</li> </ul>	4 Lekt
4.2.2	<p><b>Sie erklären die definierten Garmethoden. (K2)</b></p> <p>Garmethoden/Zubereitungsarten demonstrieren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sieden</li> <li>· Pochieren</li> <li>· Blanchieren</li> <li>· Sautieren</li> <li>· Dämpfen</li> <li>· Dünsten</li> <li>· Backen</li> <li>· Gratинieren</li> </ul>	6 Lekt
4.2.3	<p><b>Sie beschreiben die Küchenhilfsmittel und ordnen sie den definierten Rüst- und Schnitttechniken zu. (K2)</b></p> <p>Definitionen von Schnitttechniken, Vergleich mit ÜK HKB 4.2.3</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Hilfsmittel für die verwendeten Schnitttechniken</li> </ul>	2 Lekt
4.2.4	<p><b>Sie planen die Zubereitung von Gerichten. (K3)</b></p> <p>Zeit- und Arbeitsplanung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Vorarbeit/Mise en Place (inklusive Rüstzeit)</li> <li>· Hauptarbeit (Kochdauer/Anrichten)</li> <li>· Schlussarbeit (Aufräumen)</li> </ul>	4 Lekt
4.2.10	<p><b>Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)</b></p> <p>HCCP/Qualitätssicherung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Lebensmittelgesetz/Kontrolle</li> <li>· Anlieferung, korrekte Lagerung, Verwertung</li> <li>· Haltbarkeits-/Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum</li> <li>· Mikroorganismen</li> </ul>	4 Lekt

4.2.12	<b>Sie erklären den Begriff «Convenience» und die unterschiedlichen Stufen. (K2)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Halbfertig- und Fertigprodukte</li> <li>· Stufen 1–6 (z. B. Kartoffeln: roh bis tischfertig)</li> <li>· Vorteile/Nachteile der verschiedenen Stufen</li> </ul>	2 Lekt
--------	---	--------

4.2.13	<b>Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)</b> Unfallverhütung in der Küche, Massnahmen <ul style="list-style-type: none"> <li>· Schnittwunden</li> <li>· Verbrennungen/Verbrühungen</li> <li>· Stürze/Stolpern</li> <li>· Richtige Körperhaltung (Heben, Tragen, Stehen)</li> <li>· Körperschonend arbeiten</li> <li>· Brände</li> </ul> (Aufbauend auf den Grundlagen von HKB 6.3.2)	2 Lekt
--------	--	--------

## Handlungskompetenz 4.3: Speiseverteilung bedarfsgerecht sicherstellen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft stellen eine bedarfsgerechte und hygienische Speiseverteilung sicher.

SITUATION

Anja Krause, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet im Hotel Bergblick. Das Hotel befindet sich in einem Ferienort und ist bei Touristen jeden Alters beliebt. Es werden den ganzen Tag kalte und warme Speisen

angeboten. Es wird eine optimale Speisenqualität angestrebt, dennoch ist das Angebot vielfältig. Sie arbeitet mit verschiedenen Geräten des Speisensystems fachgerecht und berücksichtigt die Regeln der Hygiene.

4.3.1	<b>Sie zeigen den Arbeitsablauf von Speisensystemen auf. (K2)</b> Warme Linie: Cook and serve Vorbereiten, zubereiten, warmhalten, servieren  Kalte Linie: Cook and chill (Cook and freeze) Vorbereiten, zubereiten, schockkühlen, (tiefkühlen), regenerieren, servieren	2 Lekt
-------	---	--------

4.3.2	<b>Sie erklären die Vor- und Nachteile von Speisensystemen. (K2)</b> Vor und Nachteile von Cook and serve und Cook and chill in Bezug auf <ul style="list-style-type: none"> <li>· Zeitaufwand</li> <li>· Preis</li> <li>· Ökologie: Energieaufwand, Abfall</li> <li>· Personal</li> <li>· Nährwert</li> </ul>	2 Lekt
-------	--	--------

---

**4.3.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Speiseverteilsystem. (K2) 2 Lekt**

- Steamer/Kombisteamer
- Schockkühler
- Mikrowelle
- Salamander
- Kühler
- Tiefkühler
- Bain-Marie, Wärmewagen
- Anrichteband
- Entsprechendes Geschirr, Tablett

---

**4.3.6 Sie erklären die Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung. (K2) 1 Lekt**

- Hygieneregeln
- Persönliche Hygiene
  - Betriebshygiene
  - Produkthygiene
- (Aufbauend auf den Grundlagen von HKB 6.3.2)

## Handlungskompetenz 4.4: Prozesse in der Abwaschorganisation gewährleisten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische und ergonomische Gesichtspunkte.

SITUATION

Peter Muster, Fachmann Hauswirtschaft in Ausbildung, verrichtet die anfallenden Arbeiten in der Abwaschküche des Kantonsspitals. Nach Beendigung der Hauptmahl-

zeiten fällt viel Geschirr an. Peter Muster darf der neuen Praktikantin die effiziente Abwaschorganisation und die vorhandenen Geräte erklären.

---

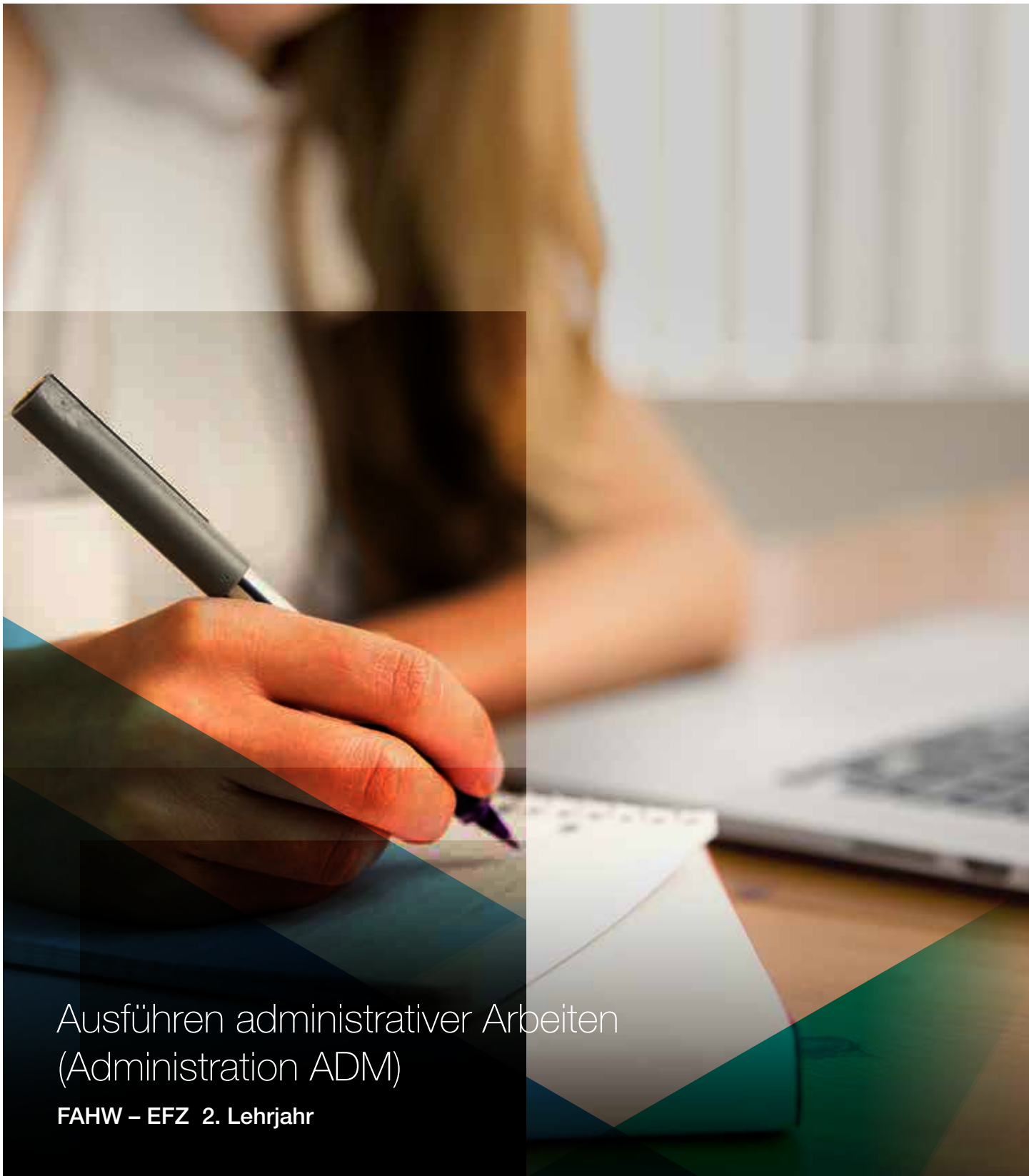
**4.4.3 Sie erklären die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation. (K2) 2 Lekt**

- Verschiedene Maschinen und ihr zweckmässiger Einsatz im Vergleich
- Eintank- und Mehrtankmaschinen
  - Fronttürmodell, Haubenmodell, Banddurchlauf- und Korbdurchlaufmaschine
  - Hilfsmittel in der Abwaschorganisation: Korbdispenser, Einweichtröge, Rollwagen usw.

---

**4.4.7 Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2) 1 Lekt**

- Vorarbeiten in der Schmutzzone
- Verschiedene Reinigungsmittel
- Wasserhärte
- Tankgrösse
- Waschprogramm
- Kontrolle/Überprüfung Resultat



Ausführen administrativer Arbeiten  
(Administration ADM)

**FAHW – EFZ 2. Lehrjahr**

## Handlungskompetenzbereich 5: Ausführen administrativer Arbeiten (Administration ADM)

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 – auf den bestehenden Office-Kenntnissen aufbauen und diese vertiefen (Word, Excel, Powerpoint).

### Handlungskompetenz 5.1: Betriebsorganisation optimal umsetzen

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

SITUATION

David Egli, in Ausbildung zum Fachmann Hauswirtschaft, arbeitet im Alterszentrum «Blumenfeld». Der Betrieb bietet 75 Seniorinnen und Senioren ein schönes Zuhause und verfügt zudem über eine Dementenabteilung und eine Tagesstätte für 15 Gäste. Damit jeder Bewohner,

jeder Gast und alle Mitarbeitenden wissen, was für eine Betriebsphilosophie und Struktur das Alterszentrum anbietet, werden diese in verschiedenen organisatorischen Hilfsmitteln aufgeschrieben.

**5.1.1 Sie erklären die Begriffe «Aufbauorganisation» und «Ablauforganisation». (K2) 3 Lekt**  
Betriebsorganisation, Unterschiede von Betriebsarten

Aufbauorganisation

- Definition
- Grundlage Organigramm
- Funktionendiagramm
- Stellbeschriebe/Pflichtenheft

Ablauforganisation

- Definition
- Einsatzplan
- Arbeitsplan
- Ablaufdiagramm
- Arbeitsbeschreibung
- Checkliste
- Kontrollliste

**5.1.2 Sie erklären verschiedene Kommunikationsmittel, um Informationen weiterzuleiten. (K2) 2 Lekt**

- Ziele einer Information
- Verschiedene Arten von Informationen innerhalb und ausserhalb des Betriebs
  - > Persönlich, Telefon, Geschäftsbriefe, Mail, Fax, Intranet, Begleitnotizen/Übermittlungszettel, Infowand
  - > Einhalten der Dienstwege
  - > Vor- und Nachteile der verschiedenen Kommunikationsmittel

## Handlungskompetenz 5.3: administrative Arbeiten verrichten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und effizient.

SITUATION

In der Rehaklinik «Bergluft» arbeitet Gabi Ammann als Lernende Fachfrau Hauswirtschaft in der Hauswirtschaft. Die Klinik bietet 65 Patienten die Zuhause und verfügt zudem über und wieder mobil zu werden. Die Patienten können zum Teil an den Wochenenden nach Hause oder

nur an gewissen Tagen in der Woche eine Therapie besuchen. Für diese regen Tages- und Mehrtagesaufenthalte ist eine transparente und einheitliche Kommunikation von Vorteil.

- 5.3.1 Sie erstellen mittels PC Arbeitsprozesse, Checklisten und Kontrollformulare. (K3) 3 Lekt**
- Ziele/Einsatz der Dokumente
  - Unterschiede/Form/Inhalte/Sprache/Zeichenerklärung
  - Einsatzplan
  - Arbeitsplan
  - Einsatz von Checklisten
  - Mise-en-Place-Listen

- 5.3.2 Sie verfassen am PC Geschäftsdokumente anhand von Vorgaben und Vorlagen. (K5) 5 Lekt**
- Ziele/Einsatz der Dokumente
  - Unterschiede/Form/Darstellung/Schrift/Inhalte/Sprache/Stil
  - Formulare
  - Reparaturauftrag, Gesprächsnotiz
  - Telefonnotiz, Dokumentablage (manuell und elektronisch), Ordnungssysteme, Ordnungsarten

## Handlungskompetenz 5.5: Wareneinkauf vorbereiten und Lager bewirtschaften

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Aufgaben im Bereich Wareneinkauf und Lagerbewirtschaftung effizient aus.

SITUATION

Anna Meier arbeitet als Lernende Fachfrau Hauswirtschaft in der Spitex «Seethal». Verschiedene Materialien und Waren müssen für eine optimale Klientenversorgung

eingekauft, gelagert und transportiert werden. Dies erfordert eine gute Organisation und Struktur in der Warenbewirtschaftung.

- 5.5.1 Sie erklären den Warenkreislauf im Betrieb. (K2) 4 Lekt**
- Zentraler und dezentraler Einkauf
  - Interner Warenkreislauf im Betrieb
  - Internes Bestellwesen

## Handlungskompetenz 5.6: erbrachte Dienstleistungen administrativ erfassen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Arbeiten in Verbindung mit einer erbrachten Dienstleistung aus.

SITUATION

Im Spital «Tannenthal» arbeitet Livia Brügger in Ausbildung zur Fachfrau Hauswirtschaft. Im öffentlichen Restaurant und im Roomservice auf der Gynäkologischen

Abteilung werden unterschiedliche Kassensysteme angewendet.

### 5.6.2 Sie erklären das betriebseigene Kassensystem und wenden es an. (K3)

3 Lekt

Definition Kassensysteme

- Stand-alone-Kasse
- Vernetzte Kassen





Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden (Gesundheitsförderung GHF)

**FAHW – EFZ 2. Lehrjahr**

## Handlungskompetenzbereich 6: Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden (Gesundheitsförderung GHF)

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 Beurteilung von deren Befinden 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 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten und Arbeitssicherheit gewährleisten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.

SITUATION

Sonja Weich, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet im Pflegeheim Ruhsitz auf Patientenabteilungen. Dort kommt sie in Kontakt mit Patienten. Sie trifft bei der Reinigung der Zimmer und Aufenthaltsbereiche Patienten

mit verschiedenen Krankheiten und Lebensgeschichten. Sonja Weich kann mit belastenden Alltagssituationen am Arbeitsplatz umgehen.

#### 6.3.3 Sie erklären psychisch belastende Situationen. (K2)

10 Lekt

- Probleme in Familie, Betrieb und Umfeld
- Leben und Sterben/Tod
- Aktuelle Krankheitsbilder aus dem Berufsalltag, z. B.
  - > Demenz
  - > Schlaganfall
  - > Parkinson
  - > Altersbedingter Sinnesverlust
  - > Körperliche Beeinträchtigungen
  - > Psychische Beeinträchtigungen
- Umgang mit kranken Menschen

## Handlungskompetenz 6.4: kundengerechte Unterstützung erbringen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erkennen die Bedürfnisse von Personen, die Unterstützung benötigen, und erbringen kundengerechte Unterstützung in ihrem Arbeitsbereich.

SITUATION

Maja Sprecher, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet im Seniorenzentrum Weitsicht. Sie reinigt Zimmer und Aufenthaltsbereiche und regelmässig auch die Wohnungen der im Zentrum integrierten Seniorenresidenz.

Sie kann gut zuhören, wenn die Kunden aus ihrem Leben erzählen. Maja Sprecher wird gut akzeptiert, da sie einen angepassten Umgang mit den Kunden pflegt.

---

<b>6.4.1</b>	<b>Sie beschreiben die wichtigsten Lebens- und Entwicklungsphasen eines Menschen. (K2)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Geburt bis zum Tod</li><li>• Lebensstationen<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Jugend</li><li>&gt; Familie</li><li>&gt; Partnerschaft</li><li>&gt; Berufstätigkeit</li><li>&gt; Pensionierung</li><li>&gt; Soziokulturelle Aspekte/Rollenbilder</li></ul></li></ul>	<b>8 Lekt</b>
<b>6.4.5</b>	<b>Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Personen, die Unterstützung benötigen. (K2)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Gesetzesgrundlagen (Personenschutz)</li><li>• Empathie, Wertschätzung, Akzeptanz, Respekt, Geduld, Freundlichkeit, Kommunikation</li><li>• Bedürfnisgerechte Unterstützung</li><li>• Eigene Ressourcen</li></ul>	<b>2 Lekt</b>

---





Empfangen, Beraten und Bedienen der  
Kundinnen und Kunden (Kundenbetreuung KBT)

**FAHW – EFZ 3. Lehrjahr**

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

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.

SITUATION

Miryam Heller, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet in einem Kinder- und Jugendwohnheim. Sie bekommt den Auftrag, einer Praktikantin einen Einblick in den Betrieb und dessen Organisation zu geben.

Als Vorbereitung verschafft sie sich einen Überblick über die vorhandenen Dokumentationen wie Leitbild, Qualitätshandbuch, Organigramm, Homepage usw.

1.1.2	<b>Sie erklären den Einfluss des Leitbildes auf ihren Arbeitsbereich (K2)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· Definition Leitbild</li><li>· Leitbild/Leitsätze/Vision eines Unternehmens</li><li>· Unternehmensziele (kurz-, mittel- und langfristig)</li><li>· Mitarbeitergespräch – persönliche Ziele: Identifikation mit dem Unternehmensleitbild</li></ul>	4 Lekt
1.1.4	<b>Sie zeigen die Gemeinsamkeiten und Unterschiede verschiedener Leitbilder auf. (K4)</b> <p>Verschiedene hauswirtschaftliche Grossbetriebe im Vergleich</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Grösse</li><li>· Kunden</li><li>· Mitarbeiter</li><li>· Dienstleistungs- und Produktangebote</li></ul>	4 Lekt

## Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden kompetent beraten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beraten Kundinnen und Kunden entsprechend dem Angebot.

SITUATION

Monika Dürrer, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet in einer Altersresidenz. Eine Bewohnerin feiert ihren 80. Geburtstag. Sie möchte einige Bewohner und

ihre Kinder und Enkelkinder zum Essen einladen. Monika Dürrer darf das Beratungsgespräch anhand einer Checkliste führen und trifft entsprechende Vorbereitungen.

<b>1.3.1</b>	<p><b>Sie nennen die definierten Fachausdrücke der Menükomponenten. (K1)</b></p> <p>Aufbau der klassischen Menüfolge</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Kalte Vorspeise</li> <li>· Warme Vorspeisen</li> <li>· Hauptgang</li> <li>· Zwischengang</li> <li>· Dessert</li> </ul> <p>Beispiele aus dem Berufsalltag Menükomponenten erklären, z. B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Saltimbocca</li> <li>· Kartoffelgaletten</li> <li>· Mischgemüse usw.</li> </ul>	<b>2 Lekt</b>
<b>1.3.3</b>	<p><b>Sie erklären die Grundsätze der Beratung von Kundinnen und Kunden. (K2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Beratungsgespräch für eine Dienstleistung z. B. Anlass, Zimmer- bzw. Roomservice, Buffet, Restaurant</li> <li>· Ausgangslage: beraterische Tätigkeit mit fundierter Information/Checkliste</li> <li>· Reservationsformular</li> </ul>	<b>6 Lekt</b>
<b>1.3.4</b>	<p><b>Sie erklären die Bedeutung von Food Waste und nennen Möglichkeiten zur Reduktion. (K2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Definition Food Waste</li> <li>· Ursachen, Auswirkungen</li> <li>· Beiträge, um Food Waste zu reduzieren/verhindern</li> </ul>	<b>2 Lekt</b>
<b>1.3.5</b>	<p><b>Sie erklären geeignete Kostformen für verschiedene Alters- und Personengruppen. (K2)</b></p> <p>Als Grundlage zu diesem Ziel gehören Vorinformationen aus dem Bereich 4: 4.1.5 und 4.1.6</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Fallbeispiele aus dem Berufsalltag</li> </ul>	<b>3 Lekt</b>
<b>1.3.7</b>	<p><b>Sie erklären den Umgang mit Reklamationen. (K2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Möglichkeiten, Vorgesetzte zu informieren (Dienstweg: mündlich/telefonisch/schriftlich)</li> <li>· Fallbeispiele aus dem Berufsalltag</li> </ul>	<b>3 Lekt</b>

## Handlungskompetenz 1.5: Servicearbeiten kundenorientiert ausführen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten Servicearbeiten kundenorientiert.

SITUATION

Subarna Tarmalingan, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet in einer Institution für Menschen mit körperlicher und geistiger Beeinträchtigung.

Das betriebsinterne Restaurant und der Kinderspielplatz sind auch für die Öffentlichkeit zugänglich. Deshalb kommen ganz unterschiedliche Gäste.

- 1.5.6 Sie erklären die Grundsätze der bedarfsgerechten Bedienung von Kundinnen und Kunden, die Unterstützung benötigen. (K2)** **2 Lekt**
- Bedürfnisse der Kunden (Gästearten/Gästetypen)
  - Unterstützende Hilfsmittel für Personen mit Beeinträchtigung, Betagte und Kinder

## Handlungskompetenz 1.6: Anlässe organisieren und durchführen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft organisieren Anlässe und führen diese professionell durch.

SITUATION

Nicole Bühler, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet in einem Kur- und Seminarhotel. Sie darf den nächsten Anlass im Betrieb planen und durchführen. Sie setzt dabei notwendige Planungshilfen ein und erstellt

einen Einsatzplan für das Servicepersonal. Sie bespricht ihren Vorschlag mit dem Vorgesetzten und bringt allfällige Verbesserungen an.

- 1.6.1 Sie erstellen einen Einsatzplan für die Teammitglieder für vorgegebene Arbeiten. (K5)** **4 Lekt**
- Aufbauend auf 2. Lehrjahr, HKB 5.3.1  
Fallbeispiele aus der Anlassorganisation  
Verknüpfen mit 3. Lehrjahr, HKB 1.6.2 (Anlässe vollständig organisieren)

- 1.6.2 Sie planen Anlässe vollständig. (K5)** **20 Lekt**
- Mögliche Planungshilfen
- Checklisten
  - Reservationsformular
  - Servicebesprechung
  - Serviceablauf
  - Arbeitsrapport
  - Abrechnung
  - Arbeitsplanung (nach den Grundlagen 2. Lehrjahr, HKB 5.1.3)
  - Feedbackformular

## Handlungskompetenz 1.7: Verkaufsfördernde Massnahmen vorschlagen und umsetzen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft schlagen verkaufsfördernde Massnahmen vor und setzen diese um.

SITUATION

Romina Salaorni, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet im Alterszentrum. Auf dem Gelände des Alterszentrums befindet sich ein betriebseigenes Restaurant. Das Restaurant ist am Morgen sehr schlecht besucht. Sie bekommt von ihrer Vorgesetzten den Auftrag abzuklären, woran das liegen könnte. Vorerst macht sich Romina Gedanken über Kundenbedürfnisse

und Marketing allgemein, im Speziellen über verkaufsfördernde Massnahmen. Sie soll nach verschiedenen Möglichkeiten suchen, wie mehr Kunden zu gewinnen sind. Ihre Ideen bespricht sie mit der Vorgesetzten. Gemeinsam prüfen sie, welche Ideen umgesetzt werden könnten, und treffen eine Auswahl. Diese wird zur Prüfung der Leitung Hotellerie weitergeleitet.

### 1.7.1 Sie erklären Marketingmassnahmen. (K2)

6 Lekt

- Definition Marketing
- Dienstleistungsmarketing
- Marketingkreislauf (Zielsetzung, Planung, Umsetzung, Evaluation)
- Werbemassnahmen (Printmedien/Öffentlichkeitsarbeit/visuelle Medien/Aktionen/Mundpropaganda)

### 1.7.2 Sie schlagen verkaufsfördernde Massnahmen vor. (K5)

4 Lekt

- Angebotspräsentation (Produkte/Dienstleistungen)
- Fallbeispiele aus dem Betrieb

Aufbauend auf Marketing Grundlagen von HKB 1.7.1





Reinigen und Gestalten von Räumen  
und Einrichtungen (Reinigung RE)

**FAHW – EFZ 3. 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 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.

SITUATION

Heike Meier arbeitet als Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung in einem Spital. Sie ist eingesetzt im Bereich Reinigung auf den Stationen des Spitals. In ihrem Betrieb wird die Reinigung in Eigenregie durchgeführt, und es fallen

Reinigungen in der Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung an. Ebenso gelten in den verschiedenen Abteilungen unterschiedliche Hygienestandards, die Heike Meier kennen und auch beachten muss.

2.1.4	<p><b>Sie erklären die sicherheitsrelevanten Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel. (K2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Pflegemittel, Desinfektionsmittel und deren Hauptinhaltsstoffe</li> <li>· Kombinierte Mittel</li> </ul>	3 Lekt
2.1.12	<p><b>Sie zeigen die Bedeutung der Qualitätsstandards in den verschiedenen Betrieben auf. (K2)</b> (Grundsätze im HKB 5.2.1/5.2.2 Qualitätskonzept)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Gegenüberstellung verschiedener Reinigungsqualitätsstandards aus dem Berufsalltag (Heim, Spital, Hotel, Bildungshäuser, ...)</li> <li>· Kontrollinstrumente</li> </ul> <p>Leistungsverzeichnis als Arbeitsinstrument</p>	2 Lekt
2.1.13	<p><b>Sie erklären die Grundlagen der Reinigung und Desinfektion. (K2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Anforderungen, Anwendung und Vorgehen bei Flächendesinfektion</li> <li>· Isolationszimmer</li> </ul>	2 Lekt
2.1.14	<p><b>Sie erklären Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion aller Räume. (K2)</b></p> <p>Desinfektion Vorgehen in der Reinigung der Isolationsbereiche (gemäss Betriebskonzept)</p>	2 Lekt
2.1.17	<p><b>Sie planen die organisatorischen Aufgaben bei Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung. (K4)</b></p> <p>Erstellen von Arbeitsplänen für sämtliche Reinigungen (inklusive Spezialreinigung)</p>	4 Lekt
2.1.18	<p><b>Sie planen Reinigungs- und Desinfektionsprozesse. (K4)</b></p> <p>Erstellen von Arbeitsprozessen für sämtliche Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten</p>	3 Lekt

## Handlungskompetenz 2.2: Räume situations- und bedürfnisgerecht einrichten und gestalten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft sorgen in den Räumen unter Berücksichtigung des Verwendungszweckes und der Kundenbedürfnisse für eine wohnliche Atmosphäre.

SITUATION

Helena Heinzmann, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet in einem Altersheim. Sie erhält von ihrem Vorgesetzten den Auftrag, den Aufenthaltsraum wohnlicher zu gestalten, gemäss den Regeln, welche sie in der Ausbildung gelernt hat. Sie ist frei in der Farbenwahl der

Wände und sollte, wenn möglich, die bestehenden Möbel wieder miteinbeziehen. Die Beleuchtung des Raumes sollte angepasst werden. Auch Zimmerpflanzen können für die Neugestaltung angeschafft werden. Sie unterbreitet ihrem Vorgesetzten einen Umsetzungsvorschlag.

<b>2.2.1</b>	<p><b>Sie erklären die Grundsätze zur Gestaltung von Räumen. (K2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sinn und Zweck der Raumgestaltung</li> <li>· Raumgestaltungsmöglichkeiten und -grenzen</li> <li>· Bedeutung und Wirkung der Farben auf die Kunden</li> </ul> <p>Verschiedene Arten von Lichtquellen, Beleuchtung, Leuchtmitteln (Eigenschaften, Preis, Langlebigkeit)</p>	<b>7 Lekt</b>
<b>2.2.2</b>	<p><b>Sie nehmen die Gestaltung und Einrichtung von Räumen vor. (K5)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Abklären der Wohnbedürfnisse anhand verschiedener Ausgangssituationen</li> <li>· Bewegungsflächen (Verkehrs-, Bedienungs-, freie Flächen)</li> <li>· Räume situationsgerecht einrichten (Möbliering, Beleuchtung, Gestaltung)</li> </ul>	<b>7 Lekt</b>
<b>2.2.4</b>	<p><b>Sie entwickeln Vorschläge für die situationsgerechte Gestaltung eines vorgegebenen Raumes mit Pflanzen und Blumen. (K5)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Jahres- und anlassbezogene Raumdekoration</li> <li>· Grundwissen bei der Ausarbeitung von Vorschlägen für bestimmte Situationen</li> <li>· Materialkunde: Vasen, Gefässe, Arbeitsmaterial für Schnittblumen und Grünpflanzen</li> <li>· Grünpflanzen (Standorte, Pflege, Unterhalt)</li> </ul>	<b>7 Lekt</b>

## Handlungskompetenz 2.3: Instruktionen planen und durchführen

---

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft instruieren ihnen zugeteilte Personen so, dass die Reinigungsprozesse reibungslos ablaufen.

SITUATION

Gabi Wieser, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet in einer Institution für Menschen mit einer Beeinträchtigung. Sie erhält von ihrer Vorgesetzten den Auftrag, eine

neue Praktikantin in die Aufgaben im Bereich Reinigung einzuführen. Mit Hilfe des Modells der Instruktion weist Gabi Wieser die Praktikantin in die neuen Aufgaben ein.

---

**2.3.2 Sie planen die Instruktionen zu Reinigungsmethoden. (K3)**  
Grundreinigung, Desinfektion, Spezialreinigung  
(Aufbauend auf den Grundlagen des 2. Lehrjahres von HKB 2.3.2)

**3 Lekt**



Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf  
(Wäschekreislauf WK)

**FAHW – EFZ 3. Lehrjahr**

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

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 und ergonomische Gesichtspunkte sowie die Vorgaben der Arbeitssicherheit.

SITUATION

Linus Gerber, in Ausbildung zum Fachmann Hauswirtschaft, arbeitet in der Sprachheilschule «Stadtregion». Die Schule bietet 45 Kindern eine entsprechende Schulbildung. Die Schule ist als Tagesschule organisiert, und für Kinder, die entfernt wohnen, ist es möglich, von Montag bis Freitag im Internat zu wohnen. Ebenso bietet

die Gastronomie einen Partyservice für die Stadt an. In der Wäscherei werden die Reinigungstextilien und die Wäsche der Kinder selber gewaschen. Flachwäsche, wie Bett- und Tischwäsche, und die Berufskleidung werden extern gewaschen.

#### 3.1.8 Sie zeigen die Bedeutung der in den verschiedenen Betrieben geltenden Qualitätsstandards auf. (K2) 2 Lekt

In Bezug auf die verschiedenen Arbeiten im Wäschekreislauf

- Mögliche Qualitätsstandards
- Qualitätskontrolle
- Qualitätssicherung

Vergleich der geltenden Qualitätsstandards in den Lehrbetrieben (Vergleich HKB 5.2.1, 5.2.2)

#### 3.1.10 Sie planen die Aufgaben im Wäschekreislauf. (K3) 4 Lekt

- Erstellen von Arbeitsprozessen für sämtliche Arbeiten im Wäschekreislauf unter der Berücksichtigung von betrieblichen Anforderungen (inklusive Transport und Lagerung), Qualitätskontrolle

#### 3.1.16 Sie erklären die Arbeitsschritte, die im Wäschekreislauf kontrolliert werden. (K2) 2 Lekt

- Überprüfbare Kriterien von Prozessen und Resultaten
- Interne Kontrollinstrumente (Checklisten)
- Beispiele aus den Ausbildungsbetrieben

#### 3.1.19 Sie erklären die Vor- und Nachteile des In- und Outsourcings. (K2) 2 Lekt

- Begriffsdefinition
- Vor- und Nachteile (Personal, Finanzen, Ökologie)
- Miet-, Leasingwäsche und Eigenwäscherei

## Handlungskompetenz 3.3: Infektiöse Wäsche aufbereiten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beachten die Regeln in der Aufbereitung von infektiöser Wäsche.

SITUATION

Im Spital «Sonnenblick» arbeitet Liane Huber, in Ausbildung zur Fachfrau Hauswirtschaft, in der Hauswirtschaft. Das Spital hat verschiedene medizinische Abteilungen. Insgesamt hat das Spital 210 Betten. Die Flachwäsche, die Berufskleidung und die Reinigungstextilien (zum Teil John-

Master) werden extern gewaschen. Für Notfälle gibt es in der Wäscherei einen kleinen Waschextraktor und einen Trockner. Im Spital ist sehr wichtig, dass sich keine Krankheiten auf die Patienten oder das Personal übertragen.

- 
- |              |  |               |
|--------------|--|---------------|
| <b>3.3.1</b> | <b>Sie erklären die Möglichkeiten der Aufbereitung von infektiöser Wäsche. (K2)</b><br>Desinfektionsverfahren<br>· Chemische<br>· Chemo-thermische<br>· Thermische | <b>4 Lekt</b> |
|--------------|--|---------------|
- 
- |              |   |               |
|--------------|---|---------------|
| <b>3.3.2</b> | <b>Sie erklären die Aufbereitung von infektiöser Wäsche und die vorgegebenen Bestimmungen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz sowie die allgemein gültigen Hygienestandards. (K2)</b><br>· Suva-Richtlinien<br>· Betriebskonzepte | <b>2 Lekt</b> |
|--------------|---|---------------|
- 
- |              |   |               |
|--------------|---|---------------|
| <b>3.3.3</b> | <b>Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Desinfektionsmittel. (K2)</b><br>Desinfektionsmittel (Vergleich mit HKB 2.1.4)<br>· Aldehyde<br>· Sauerstoffabspalter<br><br>Beispiele aus dem Betrieb<br>· Gefahren von bestimmten Desinfektionsmitteln | <b>4 Lekt</b> |
|--------------|---|---------------|
-





Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs  
(Ernährung ER)

**FAHW – EFZ 3. Lehrjahr**



## Handlungskompetenzbereich 4: Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Menüs (Ernährung ER)

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 definierter Gerichte. Bei der Zubereitung von definierten Gerichten sowie bei der Arbeit im Speiseverteilssystem und in der Abwaschorganisation ist es wichtig, dass die Qualitätssicherungs- und Hygienevorschriften des jeweiligen Betriebs berücksichtigt werden. Um die Aufgaben effizient verrichten zu können, ist es von Bedeutung, dass die Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft mit den verfügbaren Maschinen und Geräten fachgerecht arbeiten. Ökologische Gesichtspunkte spielen in der gesamten Nahrungszubereitung, von der Herstellung und Beschaffung von Frischprodukten bis zur Reinigung der Maschinen und Geräte, eine übergeordnete Rolle.

### 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.

SITUATION

Carmen Huber, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet bei der privaten Spitex. Das betagte Ehepaar Meier verrichtet die anfallenden Hausarbeiten zum Teil selbstständig, das Kochen jedoch wird zunehmend zu einer Belastung. Frau Meier leidet unter Diabetes, Herr

Meier ist übergewichtig und hat Zöliakie. Carmen Huber unterstützt Frau Meier bei der Menüplanung und begründet ihre Vorschläge durch das Fachwissen aus der Ernährungslehre. Sie ergänzt diese mit praktischen Hinweisen für die Nahrungszubereitung.

- |       |   |        |
|-------|---|--------|
| 4.1.4 | <b>Sie erklären den Energie- und Nährstoffbedarf verschiedener Alters- und Personengruppen (z. B. Beruf, Aktivität, Gesundheitszustand). (K2)</b><br>Stoffwechsel<br>Gesamtenergiebedarf nachschlagen/berechnen für verschiedene Fallbeispiele <ul style="list-style-type: none"><li>· Grundumsatz und dessen Beeinflussung</li><li>· Leistungsumsatz und dessen Beeinflussung</li><li>· Nährstoffbedarf für verschiedene Fallbeispiele</li></ul>   | 7 Lekt |
| 4.1.5 | <b>Sie stellen eine geeignete Kostform für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammen. (K3)</b><br>Verschiedene Kostformen<br>(Grundlagen, was erlaubt und nicht erlaubt ist) <ul style="list-style-type: none"><li>· Vollwertkost</li><li>· Pürierte Kost bis leichte Vollkost</li><li>· Vegetarismus</li><li>· Cholesterinarme Kost</li><li>· Fettreduzierte Kost</li><li>· Purinarme Kost</li><li>· Glutenarme Kost</li><li>· Laktosefreie Kost</li><li>· Salzarme Kost</li><li>· Für verschiedene Fallbeispiele (Kinder, Jugendliche, Erwachsene, Betagte) die Kostformen zuordnen</li></ul> | 8 Lekt |

---

<b>4.1.6</b>	<b>Sie stellen ausgewogene Menüs für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammen. (K3)</b> Fallbeispiele, aufbauend auf den Grundlagen der Lebensmittelpyramide Personengruppen <ul style="list-style-type: none"> <li>· Kinder und Jugendliche</li> <li>· Erwachsene</li> <li>· Schwangere</li> <li>· Betagte</li> </ul> Unter Berücksichtigung des Gesundheitszustandes, körperlicher Arbeit, von Bewegung/Sport, Jahreszeit und Alter	<b>10 Lekt</b>
--------------	--	----------------

---

<b>4.1.7</b>	<b>Sie erklären die Anforderungen an die Ernährung bei häufig auftretenden Krankheiten. (K2)</b> Ernährungsbedingte Krankheiten <ul style="list-style-type: none"> <li>· Obstipation</li> <li>· Diarrhö</li> <li>· Bluthochdruck</li> <li>· Cholesterin</li> <li>· Gicht</li> <li>· Diabetes Typ II</li> <li>· Zöliakie</li> <li>· Laktoseintoleranz</li> <li>· Übergewicht</li> <li>· Allergiker</li> </ul>	<b>10 Lekt</b>
--------------	---	----------------

## Handlungskompetenz 4.4: Prozesse in der Abwaschorganisation gewährleisten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gewährleisten eine hygienisch einwandfreie und effiziente Abwaschorganisation. Dabei berücksichtigen sie ökologische und ergonomische Gesichtspunkte.

SITUATION

Peter Muster, Fachmann Hauswirtschaft in Ausbildung, verrichtet die anfallenden Arbeiten in der Abwaschküche des Kantonsspitals. Nach Beendigung der Hauptmahlzei-

ten fällt viel Geschirr an. Er erklärt der neuen Praktikantin die Abwaschorganisation und zeigt ihr den effizienten Arbeitsablauf. Dabei hält er die Vorschriften der Hygiene ein.

### 4.4.1 Sie zeigen den Arbeitsablauf von Abwaschorganisationen auf und erklären die Unterschiede. (K2) 4 Lekt

Geschirrkreislauf

- Anlieferung Schmutzgeschirr
- Abfallentsorgung (Essensreste, Servietten, Papier, ...)
- Sortierung/Vorwaschen/Einweichen
- Beladen Maschine/Körbe
- Beschickung
- Reinigung
- Trocknung
- Wiederbereitstellung

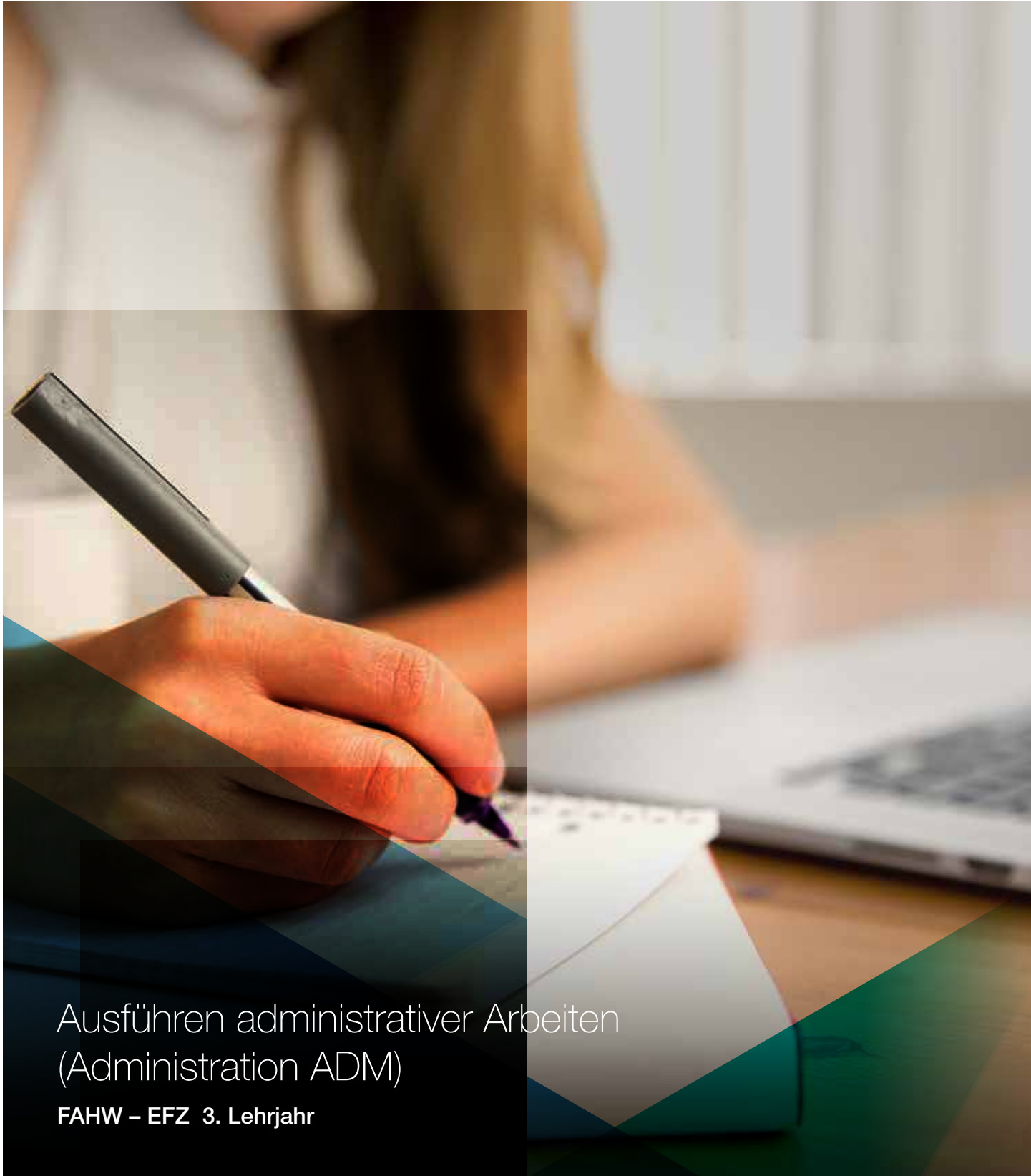
Abwaschorganisationsablauf im eigenen Lehrbetrieb

Unterschiede

- Handabwasch
- Durchschubmaschine
- Bandautomat
- Korb-/Gläser-/Haushaltsmaschine

### 4.4.5 Sie erklären die Regeln und Vorschriften der Hygiene in der Abwaschorganisation. (K2) 1 Lekt

- Schmutzzone
- Sauberzone
- Waschprogramme (Waschdauer)
- Temperaturen (Mindesttemperatur)
- Reinigungsmittel



Ausführen administrativer Arbeiten  
(Administration ADM)

**FAHW – EFZ 3. Lehrjahr**

## Handlungskompetenzbereich 5: Ausführen administrativer Arbeiten (Administration ADM)

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 – auf den bestehenden Office-Kenntnissen aufbauen und diese vertiefen (Word, Excel, Powerpoint).

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

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

SITUATION

In der Seniorenresidenz «Wiesenthal» mit den dazugehörigen Alterswohnungen «Wiesenfeld» werden zur Qualitätssicherung verschiedene Hilfsmittel erstellt und aktualisiert.

Tom Brühwiler arbeitet als Lernender Fachmann Hauswirtschaft in der Hauswirtschaft und wendet diese Hilfsmittel immer wieder an.

5.2.1	<b>Sie erklären das Prinzip der Qualitätssicherung. (K2)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· Definition</li><li>· Ziele und Begriffe der Qualitätssicherung</li><li>· Qualitätsmanagement-System</li></ul>	2 Lekt
5.2.2	<b>Sie erklären die Qualitätssicherung in den verschiedenen Tätigkeitsbereichen. (K2)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>· Verschiedene Ebenen der Qualitätssicherung (Struktur-, Prozess-, Ergebnisqualität)</li><li>· Qualitätssicherung anhand von praktischer Beispiele erklären</li><li>· Selbstkontrolle</li></ul>	2 Lekt

## Handlungskompetenzbereich 5.3: administrative Arbeiten verrichten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft verrichten administrative Aufgaben sorgfältig und effizient.

SITUATION

In der Rehaklinik «Dorfplatz» arbeitet Claudia Muntwiler als Lernende Fachfrau Hauswirtschaft. In der Reinigung, Wäscherei und im Speisesaal werden verschiedene

interne Formulare eingesetzt, damit alle Abläufe von allen Mitarbeitenden gleich ausgeführt werden.

### 5.3.1 Sie erstellen mittels PC Arbeitsprozesse, Checklisten und Kontrollformulare. (K3)

3 Lekt

- Ziele/Einsatz der Dokumente
- Unterschiede/Form/Inhalte/Sprache/Zeichenerklärung
- Arbeitsprozess planen
- Bedienungsanleitung/Gebrauchsanweisung

## Handlungskompetenzbereich 5.4: Daten für statistische Zwecke erfassen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erfassen Daten für statistische Zwecke sorgfältig und verstehen diese.

SITUATION

Im Alterszentrum «Seehof» arbeitet Linda Dudler in Ausbildung zur Fachfrau Hauswirtschaft. Das Alterszentrum feiert das 50-Jahr-Jubiläum. Im «Seehof» wohnen 85 Seniorinnen und Senioren. Das Café wird von der Dorfbevölkerung rege besucht, und die Mütter-/Väterberatung

hat dort ein Zimmer gemietet. So können sich verschiedene Generationen austauschen. Die Hauswirtschaft präsentiert sich in Zahlen, Diagrammen und Worten während des Betriebsrundganges.

### 5.4.1 Sie erklären den Sinn und Zweck der betrieblichen Statistik. (K2)

3 Lekt

- Definition
- Ziele von Statistiken
- Aussagen und Bedeutung von betriebseigenen Statistiken
- Verschiedene Darstellungen von Statistiken

## Handlungskompetenzbereich 5.5: Wareneinkauf vorbereiten und Lager bewirtschaften

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Aufgaben im Bereich Wareneinkauf und Lagerbewirtschaftung effizient aus.

SITUATION

Im Kur- und Seminarhotel «Waldwiese» werden 65 Gäste bedient und betreut. Im Wellness- und Spabereich können sich Gäste spontan ausspannen. In der Gastronomie und in der Hauswirtschaft wird Timo Bollhalder als

Lernender Fachmann Hauswirtschaft betreut und ausgebildet. Timo Bollhalder ist für genügend Material und die korrekte Lagerung der verschiedenen Waren verantwortlich.

### 5.5.2 Sie zeigen die Grundsätze der Lagerbewirtschaftung und des Einkaufes auf. (K2)

8 Lekt

Ablauf

- Anfrage für Offerte/Angebot
- Bestellung
- Lieferung/Lagerkarte
- Reklamation
- Lagerung/Lagerbewirtschaftung
- Transport
- Inventar

## Handlungskompetenzbereich 5.6: erbrachte Dienstleistungen administrativ erfassen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Arbeiten in Verbindung mit einer erbrachten Dienstleistung aus.

SITUATION

In der Kindertagesstätte «Tatzelwurm» wird Meret Gerber zur Fachfrau Hauswirtschaft ausgebildet. Damit die Tagespauschale und das Budget aufeinander-

abgestimmt sind und der Finanzplan aufgeht, ist es wichtig, dass beim Einkauf und der Preisgestaltung alle Faktoren berücksichtigt werden.

### 5.6.4 Sie erklären die Grundlagen der Preisberechnung und der Tarifgestaltung. (K2)

2 Lekt

Preiskalkulation

- Einkaufspreis (Materialkosten)
- Verkaufspreis
  - > Zeit für erbrachte Leistung
  - > Kosten für Betrieb (Lohn, Miete, Infrastrukturen, Heizung, MWSt.,...)
  - > Gewinn





Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden (Gesundheitsförderung GHF)

**FAHW – EFZ 3. Lehrjahr**



## Handlungskompetenzbereich 6: Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden (Gesundheitsförderung GHF)

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 Beurteilung von deren Befinden 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 6.2: In einem interdisziplinären Team sachbezogen und kooperativ handeln

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft agieren in ihrem sozialen Umfeld angemessen. Sie integrieren sich gezielt, sachbezogen und kooperativ in interdisziplinären Teams.

SITUATION

Michael Lang, Fachmann Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet in einer Rehabilitationsklinik für betagte Menschen. Er kommt in der Rehabilitationsklinik in Kontakt mit verschiedenen Berufsgruppen, die sich alle für das Wohl der betagten Menschen einsetzen.

Michael Lang kennt die Aufgaben und Schnittstellen der verschiedenen Berufsgruppen. Er kennt wichtige Fachausdrücke aus dem Berufsalltag des interdisziplinären Teams. Michael Lang kann seine Stellung als Fachmann Hauswirtschaft im interdisziplinären Team erklären.

#### 6.2.1 Sie erklären die Aufgaben verschiedener Berufsgruppen in interdisziplinären Teams. (K2) 2 Lekt

- Definition der Begrifflichkeiten: interdisziplinär, kooperativ, Team
- Berufliche Schnittstellen erkennen und verstehen, z.B. Küche, Pflege, Unterhalt, Personaldienst, Sozialdienst....
- Kommunikation: Informationsfluss

(Vergleich HKB 1.2.6)

#### 6.2.2 Sie erklären den eigenen Beitrag innerhalb des Betriebs. (K2) 2 Lekt

- Definition der Begrifflichkeiten: interdisziplinär, kooperativ, Team
- Berufliche Schnittstellen erkennen und verstehen, z.B. Küche, Pflege, Unterhalt, Personaldienst, Sozialdienst...
- Kommunikation: Informationsfluss

(Vergleich HKB 1.2.6)

<b>6.2.4</b>	<b>Sie erklären die relevanten Ausdrücke der Fachsprache anderer Berufsgruppen im Betrieb. (K2)</b>	<b>2 Lekt</b>
	Fachausdrücke des Gesundheitswesens <ul style="list-style-type: none"> <li>· Epidemie/Pandemie</li> <li>· Isolationen</li> <li>· Homecare/Spitex</li> <li>· Geriatrie</li> <li>· Therapien: Physiotherapie, Ergotherapie</li> <li>· Rehabilitation</li> </ul>	

### Handlungskompetenz 6.3: physische und psychische Gesundheit beachten und Arbeitssicherheit gewährleisten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft pflegen ihre psychische und physische Gesundheit.

SITUATION

Julia Gross, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet in einer Geriatrischen Klinik auf der Palliativstation. Auf der Palliativstation sterben Patienten und es kann sein, dass Julia Gross bei Dienstantritt nicht mehr alle Patienten antrifft.

Sie ist traurig, wenn sie vom Tod von Patienten hört, zu denen sie einen guten Kontakt hatte. Julia Gross lernt Unterstützungsmöglichkeiten, die helfen, psychisch belastende Situationen zu verarbeiten.

<b>6.3.3</b>	<b>Sie erklären psychisch belastende Situationen. (K2)</b>	<b>2 Lekt</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Fallbeispiele aus der Praxis</li> </ul> Siehe Anhang 2	
<b>6.3.4</b>	<b>Sie erklären Massnahmen zur Abgrenzung bei psychisch belastenden Situationen. (K2)</b>	<b>2 Lekt</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Ausgleich Beruf und Privatleben</li> <li>· Teamgespräche/Einzelgespräche</li> <li>· Care-Team</li> <li>· Coaching</li> <li>· Mediation</li> <li>· Intervention/Supervision</li> </ul>	

## Handlungskompetenz 6.4: kundengerechte Unterstützung erbringen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erkennen die Bedürfnisse von Personen, die Unterstützung benötigen, und erbringen kundengerechte Unterstützung in ihrem Arbeitsbereich.

SITUATION

Sarah Weiss, Fachfrau Hauswirtschaft in Ausbildung, arbeitet im Seniorenzentrum Sonne in der Cafeteria. Sie bedient Seniorinnen und Senioren, die in der Kommunikationsfähigkeit eingeschränkt sind. Sarah Weiss kennt

typische Veränderungen in der Kommunikation, die durch Krankheiten verursacht sind. Da sie sich gerne mit Kunden unterhält, ist es ihr wichtig, dass sie die Regeln kennt im Umgang mit Menschen, die Unterstützung benötigen.

6.4.2	<b>Sie erklären den Einfluss der definierten Erkrankungen auf die Kommunikationsfähigkeit. (K2)</b> · Seh-, Hör- und Sprachbeeinträchtigung · Demenz · Schlaganfall · Depressionen · Burnout · Verhaltensauffälligkeiten	2 Lekt
6.4.4	<b>Sie beschreiben für die definierten Erkrankungen typische Veränderungen des Körpers, des Verhaltens und des sozialen Umfeldes. (K2)</b> Definierte Erkrankungen aus HKB 6.3.3 und 6.4.2	6 Lekt
6.4.5	<b>Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Personen, die Unterstützung benötigen. (K2)</b> · Fallbeispiele aus der Praxis  Quervergleich anschauen	2 Lekt

# 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 SBFI

**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