



Stadt Zürich
Fachschule Viventa

Ein Bildungsangebot des Schul- und Sportdepartements

Hauswirtschaftspraktiker_in EBA
Berufskunde
HKB1-4
Stoffplan
1. Ausbildungsjahr

GRUNDSÄTZLICHE BEMERKUNGEN

- Der vorliegende Stoffplan gibt Auskunft darüber, wann im Berufskundeunterricht welche Inhalte mit welchen Zielen gemäss Bildungsplan unterrichtet werden. Dabei werden die folgenden Handlungskompetenzbereiche (HKB) berücksichtigt:
 - **HKB 1:** Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden;
 - **HKB 2:** Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen;
 - **HKB 3:** Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf;
 - **HKB 4:** Zubereiten und Verteilen von Menus;
- Die Bereiche *Ausführen administrativer Arbeiten* (HKB 5) und *Fördern der eigenen Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden* (HKB 6) werden gemäss separatem Stoffplan alternierend während je einem Semester von anderen Lehrpersonen unterrichtet.
- Die Ziele und Inhalte dieses Stoffplans sind verbindlich, die Verteilung über das Semester erfolgt - wenn möglich - wie beschrieben. Aus personellen und stundenplantechnischen Gründen (Schulungen durch externe Fachleute, Küchenbesetzung etc.) können sich aber Änderungen im Ablauf ergeben. Die definitiven Stoffpläne werden den Lernenden spätestens zu Beginn des neuen Semesters ausgehändigt.

Zeugnisnoten	HKB 1	HKB 2	HKB 3	HKB 4
1. Semester	ja	ja	nein	nein
2. Semester	nein	nein	ja	ja

Zürich, Juli 2016, überarbeitet Juli 2021

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden	HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen	HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf	HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menus
--	--	--	---

1. Semester

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
34	1		Mein Beruf / Mein Lehrbetrieb <ul style="list-style-type: none"> - Erwartungen an die Ausbildung - Einführen in den Unterricht - Gegenseitiges Kennenlernen - Tätigkeitsbereiche in meinen Beruf 	<p>Ich fasse meine Befindlichkeit zu Beruf und Berufsschule in Worte.</p> <p>Ich kenne die Unterrichtsorganisation und die Hausordnung.</p> <p>Ich zähle Dienstleistungsbetriebe auf und nenne deren Unterschiede.</p>
35	2	1.2.1 Sie erklären die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/32	Nonverbale und verbale Kommunikation <ul style="list-style-type: none"> - Körpersprache 	<p>Ich erkläre das Kommunikationsmodell (Schulz von Thun) anhand folgender Begriffe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aktiv zuhören • Ich-Botschaften • Blickkontakt • Mimik • Gestik • Körperhaltung • Stimme, Tonalität • Wortwahl • Distanz
36	3	1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen Kommunikation an. (K3) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/32	Nonverbale und verbale Kommunikation <ul style="list-style-type: none"> - Kommunikationsmodell nach „Schulz und Thun“ 	<p>Ich demonstriere die Kommunikationsstile nach Schulz von Thun.</p>

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
37	4	1.2.3 Sie erklären die Regeln der Schweigepflicht. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/32 1.2.4 Sie erklären die Verhaltensregeln und Umgangsformen des westlichen Kulturkreises. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/1444	Schweigepflicht <ul style="list-style-type: none"> - Definition - Lehrvertragsbedingungen und Schweigepflicht - Auswirkungen von Nichteinhalten der Schweigepflicht - anonymisierte Beispiele aus den Lehrbetrieben Verhaltensregeln <ul style="list-style-type: none"> - ethische und moralische Umgangsformen 	Ich definiere die Schweigepflicht. Ich: <ul style="list-style-type: none"> • beschreibe die Lehrvertragsbedingung und Schweigepflicht. • erkläre die Auswirkungen von Nichteinhalten der Schweigepflicht. • erkenne Berufe, die der Schweigepflicht unterstehen. • erläutere die Dauer der Schweigepflicht. Ich erkläre ethische und moralische Verhaltensregeln und Umgangsformen (Knigge) der verschiedenen Altersgruppen. Ich beschreibe Bräuche, Rituale der westlichen Kultur in der Familie und im Betrieb.
38	5	1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/33	Menükarte <ul style="list-style-type: none"> - Getränkeangebot im Lehrbetrieb - Speiseangebot im Lehrbetrieb - Speisefolge und Menükarte 	Ich beschreibe das Getränkeangebot im Betrieb. Ich erkläre die Speisefolge und Menükarte. Ich präsentiere das Speiseangebot im Betrieb.

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
39	6	1.4.1 Sie erklären die Regeln des Aufdeckens. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/35	Gedecke auflegen <ul style="list-style-type: none"> - Materialkunde der Tischwäsche - Alltagsgedeck - Gedeck à la carte - Festtagsgedeck 	Ich erkläre die Materialkunde bezüglich: <ul style="list-style-type: none"> • Tischwäsche (Molton, Tischtuch, Tischset, Serviette, Qualität, Material) Ich definiere das Alltagsgedeck (Grundgedeck). Ich beschreibe ein Gedeck à la carte (erweitertes Grundgedeck). Ich erkenne ein Festtagsgedeck.
40	7	1.5.3 Sie erklären die Grundsätze für die Mise en place für den Service in verschiedenen Situationen. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/35	Mise en place beim Service <ul style="list-style-type: none"> - Checklisten - Einfacher Service - Mehrgangmenü 	Ich beschreibe eine Mise en place Liste / Checkliste (Anzahl / Artikel / Kontrolle). Ich präsentiere eine Mise en place für ein Mehrgangmenü.
41		Überbetrieblicher Kurs 1		
42		Herbstferien		

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
43	8	1.5.2 Sie erklären die Serviceregeln. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/34	Service <ul style="list-style-type: none"> - Anforderungen an das Servicepersonal - Materialkunde (Trinkgefässe, Geschirr, Besteck) - Serviceregeln Getränkeservice - Regeln Speiseservice allgemein 	Ich erläutere das Erscheinungsbild und die Anforderungen an das Servicepersonal. Ich erkläre die Materialkunde bezüglich: <ul style="list-style-type: none"> • Trinkgefässe • Geschirr und Besteck (Bezeichnung/Fachbegriffe/Verwendung) Ich erkläre die Regeln für den Getränkeservice (Tee-, Kaffeeservice, Offenausschank). Ich erkläre die Regeln für den Speiseservice allgemein.
42	9	1.5.1 Sie erklären die Servicearbeiten. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/34	Service <ul style="list-style-type: none"> - Servicearten: Tellerservice Plattenservice 	Ich beschreibe die folgenden Servicearten bei einer Bedienung am Tisch: <ul style="list-style-type: none"> • Tellerservice • Plattenservice

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden	HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen	HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf	HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menus
--	--	--	---

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
45 46	10 11	<p>2.2.6 Sie beschreiben Reinigungsmethoden und Reinigungssysteme. (K2)</p> <p>2.3.1 Sie erklären die Hygienevorschriften bei der Reinigung. (K2)</p>	<p>Reinigung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ziele der Reinigung - Faktoren der Reinigung - Reinigungsmethoden - Reinigungssysteme - Verschmutzungsarten - Persönliche Hygiene - Betriebshygiene 	<p>Ich erkläre und begründe die Bedeutung der Reinigung.</p> <p>Ich erkläre, welche Rolle die einzelnen Faktoren in der Reinigung spielen.</p> <p>Ich unterscheide die verschiedenen Reinigungsmethoden und -systeme und erkläre, wo und wann sie angewendet werden.</p> <p>Ich erkenne und benenne die verschiedenen Verschmutzungen korrekt.</p> <p>Ich halte mich an die Hygienestandards meines Lehrbetriebs.</p>
47 48	12 13	<p>2.2.4 Sie zählen die Eigenschaften und Anwendungsbereiche von Reinigungs- und Pflegemitteln auf. (K1)</p>	<p>Behandlungsmittel</p> <ul style="list-style-type: none"> - pH-Wert - Inhaltsstoffe, Wirkung und Einsatz - Piktogramme erklären - Allzweckreiniger und seine Wirkung - Behandlungsmittel im Lehrbetrieb im Betrieb - Piktogramme in der Reinigung 	<p>Ich erläutere und zähle Inhaltsstoffe der Reinigungs- und Pflegemittel auf.</p> <p>Ich beschreibe den fachgerechten Umgang der Behandlungsmittel in unserem Lehrbetrieb auf und begründe ihn.</p> <p>Ich erkläre den Zweck der wichtigsten Piktogramme der Reinigung.</p>

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menüs

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
49 50 51	14 15 16	<p>2.2.8 Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsmaschinen und -geräte. (K2)</p> <p>2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)</p> <p>2.2.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung. (K2)</p>	<p>Ergonomisches Handeln</p> <ul style="list-style-type: none"> - Körperhaltung/Muskelarbeit - Arbeitsplatzgestaltung <p>Ökologisches und nachhaltiges Handeln</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dosierung von manuell bis vollautomatisch - Abfalltrennung und Entsorgung - Piktogramme der Abfallentsorgung 	<p>Ich bin fähig einfache Reinigungsarbeiten in Vor-, Haupt- und Schlussarbeiten einzuteilen.</p> <p>Meine Arbeitsweise ist effizient und körperschonend.</p> <p>Ich erkenne die Gefahren bei der täglichen Arbeit und schalte sie aus.</p> <p>Ich dosiere nach Vorgabe.</p> <p>Ich erkläre den Zweck der wichtigsten Piktogramme der Abfallentsorgung.</p>
52+01		Weihnachtsferien		

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
2 3	17 18	2.2.1 Sie zählen Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf. (K1) 2.2.2 Sie erklären die Verwendung und Reinigung von vorgegebenen Materialien. (K2)	Bodenbeläge <ul style="list-style-type: none"> - Harte, elastische, textile - Verwendung - Pflegeeigenschaften 	Ich erkenne und benenne die gebräuchlichsten Bodenbeläge. Ich beschreibe typische Eigenschaften der üblichen Bodenbeläge und erkläre, wo sie eingesetzt werden. Ich nenne geeignete Reinigungsmethoden für die Unterhaltsreinigung von Bodenbelägen. Ich wähle mit Hilfe meiner Unterlagen das geeignete Behandlungsmittel zur entsprechenden Reinigungsmethode aus.
4 5	19 20	3.1.1 Sie erklären die Eigenschaften der Textilien. (K2)	Textilien <ul style="list-style-type: none"> - Pflanzliche Naturfasern (Baumwolle, Leinen) - Tierische Naturfasern (Wolle, Seide) - Zellulose Chemiefasern - Synthetische Chemiefasern - Funktionelle Fasern - Mischgewebe - Unterschiede Gewebe und Maschenware - Ausrüstungsverfahren 	Ich teile die textilen Fasern korrekt ein und nenne die wichtigsten Eigenschaften. Ich ordne Textilfasern den verschiedenen Anwendungsbereichen zu: <i>Bettwäsche, Küchenwäsche, Oberbekleidung, etc.</i> Ich erkenne Unterschiede zwischen Gewebe und Maschenwaren und kann diese erklären. Ich erkläre mindestens vier verschiedene Ausrüstungsverfahren.

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
6	21	3.1.3 Sie erklären die Kriterien, wie Textilien sortiert und vorbehandelt werden. (K2)	Stationen des Wäschekreislaufs <ul style="list-style-type: none"> - Schmutzzone - Sauberzone - Pflegesymbole 	Ich erkläre und begründe den Unterschied zwischen Schmutz- und Sauberzone.
		3.2.2 Sie erklären die Hygieneregeln im Wäschekreislauf. (K2)	Hygieneregeln im Wäschekreislauf	Ich kann die verschiedenen Pflegeetiketten fachgerecht interpretieren. Ich halte mich an die vorgeschriebenen Hygienestandards, weil ich Gefahren bei Missachtung kenne.
7+8		Sportferien		
9	1	3.2.1 Sie erklären den Arbeitsablauf im Wäschekreislauf. (K2)	Arbeiten in der Schmutzzone <ul style="list-style-type: none"> - sammeln, lagern - vorbereiten, vorbehandeln - sortieren - waschen 	Ich zähle die acht Stationen des Wäschekreislaufs in der richtigen Reihenfolge auf.
			Arbeiten in der Sauberzone <ul style="list-style-type: none"> - trocknen - bügeln, mangeln, pressen, falten - Instandstellung - verteilen, versorgen 	Ich ordne den Stationen im Wäschekreislauf typische Arbeiten zu. Ich lege Flachwäsche fachgerecht zusammen und versorge diese entsprechend.

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
10 11	2	3.1.4 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)	Waschmittel <ul style="list-style-type: none"> - Inhaltsstoffe und deren Wirkung - Waschmittelarten - Angebotsformen - Baukastensystem manuelle und automatische Dosierung <ul style="list-style-type: none"> - Dosierkriterien - Dosiersysteme 	<p>Ich kenne die fünf wichtigsten Waschmittelinhaltsstoffe und ihre spezifische Wirkung.</p> <p>Ich kenne verschiedene Waschmittelarten und deren Anwendungsbereich.</p> <p>Ich kenne die Dosierkriterien und kann Waschmittel korrekt dosieren.</p>
	3			
12	4	3.2.1 Sie erklären den Arbeitsablauf im Wäschekreislauf. (K2)	Waschhilfsmittel und Fleckentfernung <ul style="list-style-type: none"> - Waschhilfsmittel - Nachbehandlungsmittel - Fleckenentfernung Wäscheschäden vermeiden <ul style="list-style-type: none"> - Wäscheschäden durch Abnutzung - Wäscheschäden im Wäschekreislauf 	<p>Ich erkläre den Begriff Detachier-Set und kann an einem Beispiel den Einsatz erläutern.</p> <p>Ich kenne die Vor- und Nachteile von Weichspüler und Wäschestärke.</p> <p>Ich erkenne, welche Fehler im Wäschekreislauf zu Wäscheschäden führen.</p>

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden	HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen	HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf	HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menüs
--	--	--	---

WOCHEN	ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
13 5	3.1.1 Sie erklären die Eigenschaften der Textilien. (K2) 3.2.1 Sie erklären den Arbeitsablauf im Wäschekreislauf. (K2) 3.1.3 Sie erklären die Kriterien, wie Textilien sortiert und vorbehandelt werden. (K2) 3.2.2 Sie erklären die Hygieneregeln im Wäschekreislauf. (K2)	1. Wäschepass - Repetition des Wäschekreislaufs	Ich kenne die Eigenschaften der Textilien und kann diese im Wäschekreislauf korrekt und schonend behandeln. Ich kenne die grundlegenden Inhalte im Wäschekreislauf und kann diese an Beispielen erklären. Ich fülle selbstständig die Arbeitsblätter der Wäschewerkstatt aus und vertiefe mein Wissen zum Thema Wäscheversorgung.

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
14	6	<p>4.2.8 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz. Sie erklären den Begriff Mise en place. (K2)</p> <p>4.2.4 Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen. (K2)</p> <p>4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)</p> <p>4.4.1 Sie erklären den Ablauf von Abwaschorganisationen. (K2)</p>	<p>Küchenorganisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitszentren der Grossbetriebsküchen <p>Hygiene</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygienestandards der persönlichen Hygiene - Hygienestandards der Betriebshygiene - Hygienestandards der Lebensmittelhygiene - Folgen bei Missachtung der Hygieneregeln - HACCP-Konzept <p>Abwaschorganisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geschirrkreislauf 	<p>Ich erkenne Arbeitszentren in der Grossküche.</p> <p>Ich weiss um die richtige Körperhaltung beim Arbeiten und erkläre körperschonendes Arbeiten mit Beispielen.</p> <p>Ich kenne die Hygieneregeln für die drei Hygienebereiche der Küche und nenne Beispiele dazu.</p> <p>Ich erkläre den Abwaschkreislauf anhand des HACCP-Konzepts.</p>

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
15	7	<p>4.2.8 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz. (K2)</p> <p>4.4.4 Sie zeigen die Bedeutung der Hygieneregeln in der Abwaschorganisation auf. (K2)</p>	<p>Arbeitssicherheit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unfallverhütung in der Küche - Geräte und Maschinen kennen lernen <p style="text-align: right;">Zwiebel hacken Gebäck aufbacken</p>	<p>Ich erkenne Unfallgefahren in der Küche und kann diese entsprechend vermeiden.</p> <p>Ich kenne die Regeln des sicheren Umgangs mit Geräten und Maschinen.</p> <p>Ich erkläre die Bedeutung und Wichtigkeit der betrieblichen Hygieneregeln.</p>
16	8	<p>4.4.3 Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2)</p>	<p>Arbeitsorganisation am Beispiel Abwaschküche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeit und Leistung - Arbeitsabläufe - Arbeitsplatzgestaltung - Arbeitsschritte 	<p>Ich erkläre folgende Begriffe: Arbeit – Leistung – dynamische Arbeit – statische Arbeit – rationelles Arbeiten – Serienarbeit auf die Verpflegung bezogen</p> <p>Ich organisiere den Abwaschvorgang ökonomisch und ökologisch sinnvoll.</p>
17+18*		Frühlingsferien: *Wochen 16 und 17, wenn Ostermontag in die 16. Woche fällt		

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
19	9	<p>4.4.6 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung. (K2)</p> <p>4.2.1 Sie beschreiben die Küchenhilfsmittel und ordnen sie den definierten Rüst- und Schnitttechniken zu. (K2)</p>	<p>Küchenabfälle bewirtschaften</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sortieren - Verwerten (Recycling) - Vernichten (Verbrennen) <p>Grundzubereitungsarten: Rohkost</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rohkost/Rohkostregeln - Rüst- und Schnitttechniken - - Mise en place <p style="text-align: right;">Gemüse zum Knabbern</p>	<p>Ich kenne die Regeln der Abfallentsorgung und wende sie auch bei Küchenabfällen an, damit die Entsorgung hygienisch und ökologisch ist.</p> <p>Ich benenne gängige Küchenhilfsmittel korrekt und nenne Beispiele für deren Einsatz.</p> <p>Ich erkläre den Begriff Mise en place.</p>
20	10	<p>4.2.2 Sie erklären den Begriff Mise en place. (K2)</p> <p>4.2.6 Sie erklären die Grundsätze beim Abmessen von Mengen für Rezepte. (K2)</p>	<p>Umrechnung von Rezepten</p> <p>Grundzubereitungsarten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verarbeitung von Blätterteig - Gerührter Teig - Cake und Muffins <p style="text-align: right;">Trutengipfeli Apfeljalousien Marmorcake Schokoladencake</p>	<p>Ich rechne besprochene Rezepte auf verschiedene Personenzahlen um.</p> <p>Ich achte bei der praktischen Arbeit auf eine optimale Arbeitsorganisation.</p> <p>Ich messe Zutaten für Rezepte genau und mit geeigneten Messgeräten ab.</p> <p>Ich bereite mit Hilfe von Rezepten einfache Gerichte zu.</p>

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
21 22	11 12	4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe. (K2)	Unser Essverhalten <ul style="list-style-type: none"> - Eigenes Essverhalten reflektieren - Fachbegriffe klären Nährstoffe <ul style="list-style-type: none"> - Wirkung und ihre Aufgaben 	Ich führe ein Essprotokoll und ziehe Schlüsse daraus. Ich erkläre Fachbegriffe im Zusammenhang mit gesunder Ernährung. Ich kenne die Nährstoffe und ihre Aufgaben.
23 24	13 14	4.1.3 Sie erklären die Lebensmittelpyramide. (K2) 4.1.2 Sie charakterisieren die einzelnen Lebensmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)	Lebensmittelpyramide <ul style="list-style-type: none"> - Sinn und Zweck der Darstellung in Pyramidenform - Anforderung an eine gesunde Ernährung (Portionengrössen, Tagesbedarf, Wochenbedarf) - Essstörungen (falls genügend Zeit vorhanden) Lebensmittel / Lebensmittelgruppen <ul style="list-style-type: none"> - Wasser/Getränke - Gemüse/Früchte - Getreideprodukte/Kartoffeln/Hülsenfrüchte - Milch/Milchprodukte/Fleisch/Fisch/Eier/Hülsenfrüchte - Fette/Öle/Nüsse - Genussprodukte 	Ich erkläre, warum die gesunde Nahrungszufuhr in Form einer Pyramide dargestellt wird. Ich gebe den Tagesbedarf der Lebensmittelgruppen nach SGE (Schweizerische Gesellschaft für Ernährung) in Portionen an. Ich ordne den Lebensmittelgruppen die Hauptnährstoffe zu.

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
25	15	4.1.3 Sie erklären die Lebensmittelpyramide. (K2)	Energiebedarf – BMI <ul style="list-style-type: none"> - Energiezufuhr - Energieverbrauch - Energiebilanz 	Ich erkläre, wie sich der Gesamtenergiebedarf einer Person zusammensetzt. Ich erkläre, wie eine Person diesen Energiebedarf auf gesunde Weise deckt. Ich erkläre den Begriff BMI und seine Konsequenzen.
26	16	2.2.1 Sie zählen Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf. (K1) 2.2.2 Sie erklären die Verwendung und Reinigung von vorgegebenen Materialien. (K2)	Glas – Glasreinigung <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffe - Erkennungsmerkmale - Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten - Gläser für verschiedene Getränke wählen Arbeitsablauf "Glasreinigung" <ul style="list-style-type: none"> - Glasreinigung 	Ich nenne die Rohstoffe von verschiedenen Glasgegenständen. Ich zähle Erkennungsmerkmale, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten verschiedener Glasarten auf. Ich erkläre die Glasreinigung verschiedener Verschmutzungen. Ich kenne typische Glasformen für verschiedene Getränke.

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
27	17	2.2.1 Sie zählen Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf. (K1) 2.2.2 Sie erklären die Verwendung und Reinigung von vorgegebenen Materialien. (K2)	Keramische Erzeugnisse <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffe - Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten - Tonwaren unterscheiden/erkennen Exkursion „Chinagarten“ oder PowerPoint-Präsentation Arbeitsablauf "Porzellanreinigung"	Ich ordne die keramischen Erzeugnisse mit Hilfe den entsprechenden vier Gruppen zu. Ich zähle die Rohstoffe, Erkennungsmerkmale, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten von Porzellan auf. Ich reinige Porzellan fachgerecht.

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
28	18	2.2.1 Sie zählen Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf. (K1) 2.2.2 Sie erklären die Verwendung und Reinigung von vorgegebenen Materialien. (K2)	Metalle <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffe - Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten - Metalle unterscheiden/erkennen Besteck (Silber/Chromstahl/Chromnickelstahl/Kunststoff) <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffe erkennen - Verwendung der verschiedenen Besteckteile - Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten Arbeitsablauf "Metallreinigung"	Ich benenne die Rohstoffe von Silber- und Edelstahlbesteck. Ich zähle Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten der gebräuchlichsten Besteckmaterialien auf. Ich reinige Besteck fachgerecht. Ich benenne die Besteckteile korrekt.
29-33		Sommerferien		

HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zubereiten und Verteilen von Menus