



Stadt Zürich
Fachschule Viventa

Ein Bildungsangebot des Schul- und Sportdepartements

Fachleute Hauswirtschaft
Berufskunde
HKB 1-4
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:** Empfangen, 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:** Zusammenstellen, 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	ja	ja	ja

Zürich, Juli 2016 / überarbeitet März 2021

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

1. Semester

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
34	1	1.2.1 Sie erklären die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/27	Mein Beruf, mein berufliches Umfeld Mein Ausbildungsbetrieb Unterrichtsorganisation Kommunikationsmodell (Schulz von Thun) <ul style="list-style-type: none"> • Aktiv zuhören • Ich- Botschaften • Blickkontakt • Mimik • Gestik • Körperhaltung • Stimme, Tonqualität • Wortwahl • Distanz 	Ich beschreibe meinen Beruf und nenne passende Betriebe. Ich kenne die Unterrichtsorganisation und die Hausordnung. Ich beschreibe die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation.
35	2	1.2.1 Sie erklären die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/27	Kommunikationsmodell (Schulz von Thun) <ul style="list-style-type: none"> • Aktiv zuhören • Ich- Botschaften • Blickkontakt • Mimik • Gestik • Körperhaltung • Stimme, Tonqualität • Wortwahl • Distanz 	Ich beschreibe die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation. Ich erkläre das Kommunikationsmodell nach Schulz von Thun.

HKB 1: Empfangen, Beraten, Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zusammenstellen, Zubereiten, Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
36	3	<p>1.2.9 Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Kritik. (K2)</p> <p>https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/27</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definition Wertschätzung • Feedbackregeln • Lösungen zu Konfliktbeispielen aus dem Berufsalltag 	<p>Ich erkläre den Begriff „Wertschätzung“.</p> <p>Ich erläutere verschiedene Feedbackregeln.</p> <p>Ich kann mit Kritik und Konflikten korrekt umgehen.</p>
37	4	<p>2.1.13 Sie erklären die Grundlagen der Reinigung und Desinfektion. (K2)</p> <p>2.1.14 Sie erklären Unterhalt-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion aller Räume. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ziele der Reinigung • Faktoren der Reinigung • Verschmutzungsarten • Mikroorganismen, Verbreitungswege <p>Definition/ Ziele und Unterschiede der Reinigungsarten</p>	<p>Ich erkläre die Ziele der Reinigung.</p> <p>Ich erkläre die Reinigungsfaktoren.</p> <p>Ich teile Verschmutzungsarten korrekt ein.</p> <p>Ich erkläre die Unterschiede der Reinigungsarten.</p>

HKB 1: Empfangen, Beraten, Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zusammenstellen, Zubereiten, Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
38	5	2.1.1 Sie erklären folgende Fachbegriffe: Reinigungsmethoden, Reinigungssysteme und Reinigungsarten. (K2)	Reinigungsarten Reinigung während der Nutzungsphase Reinigungsmethode für <ul style="list-style-type: none"> • lose Verschmutzungen • haftende Verschmutzungen inklusive benötigtes Material, Geräte und Maschinen Reinigungssysteme für <ul style="list-style-type: none"> • Sichtreinigung • Unterhaltsreinigung • Zwischenreinigung 	Ich erkläre die Reinigungssysteme: Sicht-, Unterhalts- und Zwischenreinigung. Ich unterscheide verschiedene Reinigungsmethoden. Ich erkläre die Geräte und Maschinen für die Unterhalts- und Zwischenreinigung. Ich beschreibe Hilfsmittel für die Unterhalts- und Zwischenreinigung. Ich kann den Reinigungsmethoden die entsprechenden Hilfsmittel zuordnen.
39	6			
40	7			
41		Überbetriebliche Kurse 1		
42		Herbstferien		
43	8	2.1.1 Sie erklären folgende Fachbegriffe: Reinigungsmethoden, Reinigungssysteme und Reinigungsarten. (K2)	Reinigungsarten Reinigung während der Nutzungsphase Reinigungsmethode für <ul style="list-style-type: none"> • lose Verschmutzungen • haftende Verschmutzungen inklusive benötigtes Material, Geräte und Maschinen Reinigungssysteme für <ul style="list-style-type: none"> • Sichtreinigung • Unterhaltsreinigung • Zwischenreinigung 	Instruktion, praktische Umsetzung Reinigungsschulung

HKB 1: Empfangen, Beraten, Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zusammenstellen, Zubereiten, Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
44	9	1.4.2 Sie erklären Regeln des Aufdeckens. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/28	<ul style="list-style-type: none"> • Grundgedeck • Erweitertes Grundgedeck • Festtagsgedeck • Mise en place 	Ich erkläre wie ein Grundgedeck aufgelegt wird. Ich erkläre wie erweiterte Grundgedecke aufgelegt werden. Ich beschreibe die Mise en place für verschiedene Gedecke.
45	10	1.4.1 Sie erklären Elemente der Tisch- und Buffetgestaltung. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/28	<ul style="list-style-type: none"> • Tischformen, Tafelformen, Sitzordnung • Buffetformen, Buffetablauf, Reihenfolge • Tischwäsche, Gedeck, Dekorationen, Blumen, Menükarte 	Ich beschreibe verschiedene Tafelformen. Ich beschreibe verschiedene Buffet-Variationen. Ich erkläre den Aufbau verschiedener Buffets. Ich beschreibe Gestaltungsmöglichkeiten.
46	11	1.5.1 Sie erklären die Servicearten. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/29	Bedienung am Tisch: <ul style="list-style-type: none"> • Tellerservice • Plattenservice • Guéridonservice • Voitureservice Selbstbedienung: <ul style="list-style-type: none"> • Buffetservice • Free Flow • Ausgabetheke • Tablettsystem Vor- und Nachteile der Servicearten für den Kunden/ für das Servicepersonal	Ich erkläre verschiedene Bedienungsarten. Ich erkläre verschiedene Selbstbedienungsarten. Ich erkläre Vor- und Nachteile der Servicearten für die Gäste. Ich erkläre Vor- und Nachteile der Servicearten für die Servicemitarbeitenden.

HKB 1: Empfangen, Beraten, Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zusammenstellen, Zubereiten, Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
47 48 49	12 13 14	1.5.2 Sie erklären die Serviceregeln. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/29	Erscheinungsbild/ Anforderungen an das Servicepersonal Materialkunde: <ul style="list-style-type: none"> • Trinkgefässe • Geschirr und Besteck (Bezeichnungen / Fachbegriffe/ Verwendungen) • Regeln für den Getränkeservice (Aperitif-, Wein-Tee-, Kaffee-, Flaschenservice, Offenausschank) • Regeln für den Speiseservice allgemein (ohne spezifischen Servicearten) 	Ich erläutere die Anforderungen an die Servicemitarbeitenden. <i>Kommunikation, Erscheinungsbild, Auftritt, Kompetenzen, Umgangs- und Verhaltensformen</i> Ich beschreibe Regeln zum Getränkeservice. Ich beschreibe Regeln für den Speiseservice.
50	15	4.1.3 Sie erklären die Lebensmittelpyramide. (K2)	Lebensmittelpyramide der schweizerischen Gesellschaft für Ernährung: <ul style="list-style-type: none"> • Sinn und Zweck der Darstellung in Pyramidenform • Anforderungen an eine gesunde Ernährung (Portionsgrössen, Tagesbedarf, Wochenbedarf) 	Ich erkläre die Lebensmittelpyramide: <ul style="list-style-type: none"> • Tagesbedarf • Lebensmittelzuordnung Ich erläutere die Prinzipien einer gesunden Ernährung.
51	16	4.1.1 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)	Unterschiede Nahrungsmittel, Nährstoffe und Nahrungsmittelgruppen Nahrungsmittel den Nahrungsmittelgruppen zuordnen: <ul style="list-style-type: none"> • Wasser/ zuckerfreie Getränke • Gemüse und Früchte • Getreideprodukte, Kartoffeln, Hülsenfrüchte • Milch und Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier, Hülsenfrüchte • Fette, Öle, Nüsse • Genussprodukte, Süsses, Salzige, Alkohol 	Ich erkläre den Begriff „Nährstoff“. Ich ordne die unterschiedlichen Nährstoffe den Nahrungsmittelgruppen zu.

HKB 1: Empfangen, Beraten, Bedienen
der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von
Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im
Wäschekreislauf

HKB 4: Zusammenstellen, Zubereiten,
Verteilen von Menus

WOCHEN	ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
52+01	Weihnachtsferien		
2 3 4 5 6	17 18 19 20 21 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Makronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Fette, Kohlenhydrate und Proteine) • Mikronährstoffe und deren Aufgaben im Körper (Vitamine, Mineralstoffe) • Wasser • Nahrungsfasern 	<p>Ich erkläre den Unterschied zwischen Makro- und Mikronährstoffen.</p> <p>Ich erkläre die Hauptaufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fette • Kohlenhydrate • Proteine • Vitamine • Mineralstoffe • Wasser • Nahrungsfasern
7+8	Sportferien		

HKB 1: Empfangen, Beraten, Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zusammenstellen, Zubereiten, Verteilen von Menus

2. Semester

WOCHEN		ZIELE NACH BIVO	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
9	1	4.1.8 Sie erklären den Einsatz der Lebensmittel aufgrund deren Inhaltsdeklaration und der Nährwerte. (K2)	Deklaration der Nahrungsmittel: <ul style="list-style-type: none"> • Nährwert kcal/ Joule • Anbaumethode: Konventionell, IP, Bio • Allergien, Intoleranz (Gluten, Lactose) • E- Nummern 	Ich erkläre die Lebensmitteldeklaration: <ul style="list-style-type: none"> • Inhaltsstoffe • Nährwert • Anbaumethoden • Allergien, Intoleranzen • E- Nummern
10	2	2.1.2 Sie erklären die Eigenschaften von vorgegebenen Materialien. (K2)	Eigenschaften in Bezug auf die Reinigung, Verwendung <ul style="list-style-type: none"> • Metalle (Silber, Kupfer, Stahl, Edelstahl, Gusseisen, Aluminium) • Beschichtungen (Email, Teflon, Titan, etc.) • Keramik • Kunststoff (Silikon, etc.) • Glas 	Ich erkläre die Eigenschaften in Bezug auf Reinigung und Verwendung von: <ul style="list-style-type: none"> • Metallen • Beschichtungen • Keramik • Kunststoff • Glas
11	3			
12	4			
13	5			
		2.1.3 Sie erklären für die vorgegebenen Materialien die korrekte Pflege. (K2)	Materialbestimmung / Erkennung und korrekte Pflege der Materialien unter 2.1.2	Ich bestimme die Materialien und beschreibe die korrekte Pflege.

HKB 1: Empfangen, Beraten, Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zusammenstellen, Zubereiten, Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIVO	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
14 15	6 7	2.1.8 Sie erklären die Regeln der Hygiene bei der Reinigung aller Räume. (K2) 2.1.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung. (K2)	Aufbauend auf den Grundsätzen der Hygiene 6.3.2 Hygienekonzept, Reinigungskonzept, Reinigungssystematik (HACCP Thematisiert 2.LJ 4.3.6) <ul style="list-style-type: none"> • Abfallkonzept • Nachhaltiges Handeln • Abfalltrennung, Entsorgung, Recycling • Piktogramme 	Ich beschreibe die Grundsätze der Hygiene. Ich benenne die Piktogramme der verschiedenen Abfallarten. Ich beschreibe die Regeln: <ul style="list-style-type: none"> • Abfalltrennung • Entsorgung • Recycling Ich beschreibe Abfallkonzepte in Bezug auf nachhaltiges Handeln.
16	8	2.1.10 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2) 2.1.19 Sie erklären Kontrollinstrumente zur Selbst- und Fremdkontrolle. (K2)	Arbeitssicherheit in der Reinigung <ul style="list-style-type: none"> • Ursachen von Unfällen • Unfallverhütung/ Gefahrensymbole • Ergonomie in der Reinigung • Körperhaltung • Arbeitsplatzgestaltung • Muskelarbeit (Aufbauen auf den Grundlagen von 6.3.2) (Grundlagen im HKB 5 zu behandeln) <ul style="list-style-type: none"> • Checklisten • Kontrollformulare • Reparaturaufträge 	Ich erkläre Ursachen von Unfällen und kenne Massnahmen zur Arbeitssicherheit. Ich benenne die Gefahrensymbole. Ich beschreibe Grundsätze zur ergonomischen Arbeitsplatzgestaltung. <i>dynamisch, statisch</i>
17+18*		Frühlingsferien: * Wochen 16+17, wenn Ostermontag in die 16. Woche fällt.		

HKB 1: Empfangen, Beraten, Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zusammenstellen, Zubereiten, Verteilen von Menus

WOCHEN	ZIELE NACH BIVO	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
19 20 21 22	9 10 11 12 3.1.2 Sie erklären Eigenschaften sowie Anwendungsbereiche der Textilien. (K2) 3.1.3 Sie verstehen die Informationen auf den Pflegeetiketten und bestimmen die materialgerechte Behandlungen. (K3)	Fasern: <ul style="list-style-type: none"> • Pflanzliche Naturfasern (Baumwolle, Leinen) • Tierische Naturfasern (Wolle, Seide) • Cellulosische Chemiefasern • Synthetische Chemiefasern Pflegeetiketten Symbole für: <ul style="list-style-type: none"> • Waschen • Bleichen • Bügeln • Trocknen • Professionelle Textilreinigung • Wet- Clean • Normalwaschgang • Schonwaschgang Arbeiten nach den Stationen im Wäschekreislauf	Ich teile die Fasern korrekt ein. Ich erkläre die Eigenschaften der Fasern. Ich ordne Textilien den verschiedenen Anwendungsbereichen zu. <i>Bettwäsche, Küchenwäsche, Oberbekleidung, etc.</i> Ich erkläre die Textilpflegeetikette anhand der Symbole. Ich begründe anhand der Textilpflegeetikette die korrekte Behandlung. LP-Hinweis: Auftrag Maschinen und Geräte in der Wäscherei (Abgabe an die Klasse Woche 11, Rückgabe der Lernenden an die Lehrperson Woche 16)

HKB 1: Empfangen, Beraten, Bedienen
der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von
Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im
Wäschekreislauf

HKB 4: Zusammenstellen, Zubereiten,
Verteilen von Menus

WOCHEN	ZIELE NACH BIVO	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE	
23 24 25	13 14 15 3.1.9 3.1.11	3.1.1 Sie zeigen den Arbeitsablauf im Wäschekreislauf auf. (K2) Sie erklären die Hygieneregeln im Wäschekreislauf. Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutzes. (K2)	Wäschekreislauf: <ul style="list-style-type: none"> • Interner Wäschekreislauf • Wäschekreislauf mit externem Wäscheservice • Wäschekreislauf mit geleaster Wäsche • Schmutzzone • Sauberzone <ul style="list-style-type: none"> • Persönliche, Betriebs- und Produkthygiene in der Schmutz- und Sauberzone <ul style="list-style-type: none"> • Ursachen von Unfällen • Umgang mit Waschmitteln, Waschlifsmitteln, Maschinen und Geräte der Wäscherei • Körperhaltung/ Ergonomie • Arbeitsplatzgestaltung • Schutz vor Mikroorganismen • (Aufbauend auf den Grundlagen von 6.3.2) 	Ich beschreibe den Wäschekreislauf. Ich unterscheide verschiedene Wäschekreisläufe. Ich erkläre die Hygieneregeln im Wäschekreislauf. <i>Persönlich, Betriebs- und Produkthygiene in der Schmutz- und Sauberzone</i> Ich erkläre Ursachen von Unfällen und kenne Massnahmen zur Arbeitssicherheit. Ich beschreibe den sicheren Umgang mit: <ul style="list-style-type: none"> • Waschchemikalien • Maschinen • Geräten Ich erläutere Massnahmen zum Schutz vor Keimverschleppungen. Ich beschreibe Grundsätze zur ergonomischen Arbeitsplatzgestaltung.

HKB 1: Empfangen, Beraten, Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zusammenstellen, Zubereiten, Verteilen von Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIVO	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
26 27 28	16	3.1.12	Manuelle und automatische Dosierung	Ich erläutere die korrekte Dosierung von Waschmitteln: <ul style="list-style-type: none"> • Wasserhärte • Beladungsmenge • Waschprogramme/ Verschmutzungsgrad • Dosiertabelle
	17	Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserhärte • Maschinengrösse/ Beladungsmenge • Waschprogramme/ Verschmutzungsgrad • Angaben des Waschmittelherstellers 	
	18	3.1.13 Sie erklären die Maschinen und Geräte sowie deren Einsatzbereiche im Wäschekreislauf. (K2)	Einsatz / Bedienung / Reinigung / Pflege: <ul style="list-style-type: none"> • Waschautomaten (Extraktor) • Durchlademaschine / Waschstrasse • Wäschetrockner / Secomat • Dampfbügelstation • Mänge • Finisher • Faltmaschine 	Ich erkläre die Nutzung der Waschmaschine und des Trockners. Ich erkläre die Maschinen und Geräte der Wäscherei. Lehrerhinweis: Auftrag Maschinen und Geräte in der Wäscherei (Abgabe an die Klasse Woche 11, Rückgabe der Lernenden an die Lehrperson Woche 16)
29-32		Sommerferien		
33		Überbetriebliche Kurse 2		

HKB 1: Empfangen, Beraten, Bedienen der Kundinnen und Kunden

HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen

HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

HKB 4: Zusammenstellen, Zubereiten, Verteilen von Menus