



Stadt Zürich
Fachschule Viventa

Ein Bildungsangebot des Schul- und Sportdepartements

Hauswirtschaftspraktiker_in EBA
Berufskunde
HKB 1-4
Stoffplan
2. 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
3. Semester	ja	ja	nein	nein
4. Semester	nein	nein	ja	ja

Zürich, Juli 2017, 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
--	--	--	---

3. Semester

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
34	1	2.1.1	Gestaltung von Räumen - Sinn und Zweck der Raumgestaltung - Grundriss einer Wohnung möblieren - Raumgestaltungsmöglichkeiten und deren Grenzen - Möbel - Farben - Licht – Beleuchtung – Leuchtmittel - Pflanzen	Ich erkläre den Sinn und Zweck der Raumgestaltung.
35	2	Sie erklären die Grundsätze zur Gestaltung von Räumen. (K2)		Ich zähle verschiedene Raumgestaltungsmöglichkeiten auf.
36	3	2.2.1 Sie zählen die Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf. (K1)		Ich erkenne mit Hilfe eines Grundrisses die Stell-, Verkehrs-, Bedienungs- und freien Flächen. Ich kenne die Wirkung der Farben. Ich erkläre die Bedeutung der Farbwirkung auf die Kunden. Ich kenne verschiedene Arten von Lichtquellen. Ich erkläre den Unterschied von Schnittblumen und Topfpflanzen. Ich kenne die Lebensbedingungen der Topfpflanzen und kann diese korrekt pflegen.

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	2.2.2 Sie erklären die Verwendung und Reinigung von vorgegebenen Materialien. (K2)	Möbel <ul style="list-style-type: none"> - Holz und Leder - Rohstoffe - Erkennungsmerkmale - Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten - Reinigung und Pflege von behandelten und unbehandelten Oberflächen - Bett und Bettinhalt 	<p>Ich nenne die Werkstoffe von verschiedenen Holzgegenständen.</p> <p>Ich zähle Erkennungsmerkmale, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten von behandeltem und unbehandeltem Holz auf.</p> <p>Ich erkläre korrekt die Reinigung verschiedener Verschmutzungen.</p>
38	5	2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)	Arbeitssicherheit <ul style="list-style-type: none"> - Gesetzliche Grundlagen - Ursachen von Unfällen - Unfallverhütung, Gefahrensymbole 	<p>Ich erkläre die gesetzlichen Grundlagen der Arbeitgeber und Arbeitnehmer in Bezug auf Arbeitssicherheit.</p> <p>Ich kann Ursachen von Unfällen erklären und vorbeugend handeln.</p> <p>Ich erkläre die Gefahrensymbole.</p>
		2.4.3 Sie erklären die Kontrolle von Räumen und Einrichtungen anhand der Checklisten. (K2)	Qualitätsstandards und Qualitätskontrolle <ul style="list-style-type: none"> - Räume für Bewohner und Gäste vorbereiten - Raumcheck - Schadenprotokolle 	<p>Ich erkläre, worauf man schaut, wenn man Räume für Gäste vorbereitet und wie man sie mit Hilfe einer Checkliste überprüft.</p> <p>Ich kann ein Schadensprotokoll ausfüllen.</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
39	6	1.3.3 Sie erklären die Bedeutung von Food Waste und nennen Möglichkeiten zur Reduktion. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/1445	Food Waste <ul style="list-style-type: none"> - Definition von Food Waste - Ursachen – Auswirkungen - Beiträge, um Food Waste zu reduzieren / verhindern (konkrete Beispiele) 	Ich definiere den Begriff Food Waste. Ich erkenne Ursachen, Auswirkungen, Beiträge, um Food Waste zu reduzieren/verhindern (konkrete Beispiele).
40	7		Exkursion Werdhölzli Besprechung und Erarbeitung der selbst gewählten Lebensmittelvorträge	Ich lerne das Recyclingsystem oder Abwassersystem der Stadt Zürich kennen. Ich habe meine Aufgabe für den Lebensmittelvortrag verstanden und kann diese selbständig realisieren.
41		Herbstferien		
42		ÜK II		
43	8	1.2.4 Sie erklären die Verhaltensregeln und Umgangsformen des westlichen Kulturkreises. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/1444	Sie erklären ethische und moralische Verhaltensregeln und Umgangsformen (Knigge) der verschiedenen Altersgruppen. Sie beschreiben Bräuche, Rituale der westlichen Kultur in der Familie und im Betrieb.	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.

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
44	9	1.5.1 Sie erklären die Servicearten. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/1447	Servicearten bei Selbstbedienung: <ul style="list-style-type: none"> - Buffetservice - Ausgabetheke - Tablettssystem - Vor- und Nachteile der Servicearten für den Kunden und das Servicepersonal 	Ich beschreibe die folgenden Servicearten bei einer Selbstbedienung: <ul style="list-style-type: none"> • Buffetservice • Ausgabetheke • Tablettssystem Ich erkläre die Vor- und Nachteile der Servicearten für: <ul style="list-style-type: none"> • den Kunden • das Servicepersonal
45	10	1.5.3 Sie erklären die Grundsätze der Mise en place für den Service in verschiedenen Situationen. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/1448	Mise en place <ul style="list-style-type: none"> - Frühstücksbuffet - Salat- und Dessertbuffet - Apéro Buffet <ul style="list-style-type: none"> - Brunch planen - Buffet vorbereiten 	Ich erkläre die Grundsätze für die Mise en place für verschiedene Situationen: <ul style="list-style-type: none"> - Frühstücksbuffet - Salat- und Dessertbuffet - Apéro Ich plane einen Brunch und bereite das Buffet vor.

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
46	11	1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/1449 1.5.2 Sie erklären die Serviceregeln. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/1607	Arbeitssicherheit im Service - Arbeitssicherheit - Hygienevorschriften im Service - Ergonomie und Arbeitsplatzgestaltung <i>Aufbauend auf den Grundlagen des 1. Lehrjahres, 6.3.3</i> https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/38 Getränkesservice - Aperitifservice - Weinservice - Flaschenservice <i>Aufbauend auf den Grundlagen des 1. Lehrjahres, Regeln für den Getränkesservice</i> https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/34	Ich beschreibe die Regeln der Arbeitssicherheit im Service. Ich präsentiere Hygienevorschriften als Servicefachkraft. Ich definiere die Ergonomie und Arbeitsplatzgestaltung. Ich erkläre die Regeln für den Getränkesservice (Aperitif-, Wein-, Flaschenservice).
47	12	1.3.5 Sie erklären das Vorgehen bei Reklamationen. K2 https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/1445	Umgang mit Kundenreklamationen - Verhalten/Reklamation entgegennehmen	Ich erkläre den Umgang mit Reklamationen. Ich bestimme Informationsmöglichkeiten an Vorgesetzte (Dienstweg): <ul style="list-style-type: none"> • mündlich • telefonisch • schriftlich

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
48	13	1.2.7 Sie erklären Konfliktlösungsmethoden für verschiedene Situationen. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/1444	Konfliktlösungsmethoden – Rollenspiel <ul style="list-style-type: none"> - Auslöser suchen - Dienstwege einhalten - Gespräch führen - Lösungswege aufzeigen - Lösung wählen - Feedback geben 	Ich erkläre Konfliktlösungsmethoden für verschiedene Situationen. Ich: <ul style="list-style-type: none"> • präsentiere mögliches Vorgehen bei Konfliktlösungsmethoden • umschreibe Auslöser von Konflikten • lege Dienstwege dar • setze Gesprächsregeln um • präsentiere Lösungswege und Lösungen • wende Feedbackregeln an

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	
48	13	<p>4.1.3 Sie erklären die Lebensmittelpyramide. (K2)</p> <p>4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe. (K2)</p> <p>4.1.2 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)</p> <p>4.2.10 Sie zeigen die vorschriftsgemässe Lagerung von Lebensmitteln auf. (K2)</p> <p>4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)</p>	<p>Repetition Ernährungslehre 1. Lehrjahr</p> <p>Lebensmittellehre</p> <p>1. Ebene der Lebensmittelpyramide: Wasser und Getränke</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herkunft und Verarbeitung - Funktion und Aufgaben von Wasser im menschlichen Körper - Verschiedene Getränke 	<p>Ich erkläre die Lerninhalte des 1. Lehrjahres anhand der Lebensmittelpyramide.</p> <p>Ich erkläre die Pyramidenstufen und ordne entsprechende Lebensmittel zu.</p> <p>Ich erkläre die Aufgaben von Wasser und Mineralstoffen im menschlichen Körper.</p> <p>Ich zähle sinnvolle Getränke auf.</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
49	14	<p>2. Ebene der Lebensmittelpyramide: Früchte und Gemüse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wichtige Inhaltsstoffe und ihre Aufgaben im menschlichen Körper - Herkunft, Verarbeitung - Verwendung und Lagerung 	<p>Ich zähle die wichtigen Inhaltsstoffe der 2. Pyramidenstufe auf.</p> <p>Ich erkläre die Wirkung von Vitaminen, Mineralstoffen und Nahrungsfasern.</p> <p>Ich erkläre den Gemüseanbau.</p> <p>Ich kann erklären, zu welchen Gerichten Gemüse und Früchte verwendet werden.</p> <p>Ich erkläre die korrekte Lagerung von Gemüse und Früchten.</p>
	<p>4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe (K2)</p> <p>4.1.2 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)</p> <p>4.2.10 Sie zeigen die vorschriftsgemässe Lagerung von Lebensmitteln auf. (K2)</p> <p>4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)</p> <p>4.1.4 Sie benennen die für jede Saison wichtigen Frischprodukte. (K1)</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
50	15	<p>3. Ebene der Lebensmittelpyramide: Getreide und Getreideprodukte, Kartoffeln, Hülsenfrüchte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wichtige Inhaltsstoffe und ihre Aufgaben im menschlichen Körper - Herkunft, Verarbeitung - Verwendung und Lagerung 	<p>Ich zähle die wichtigen Inhaltsstoffe der 3. Pyramidenstufe auf.</p> <p>Ich erkläre die Wirkung von Kohlenhydraten und Nahrungsfasern.</p> <p>Ich nenne typische Gerichte.</p> <p>Ich erkläre die korrekte Lagerung.</p>
	<p>4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe (K2)</p> <p>4.1.2 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)</p> <p>4.2.10 Sie zeigen die vorschriftsgemässe Lagerung von Lebensmitteln auf. (K2)</p> <p>4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)</p> <p>4.1.4 Sie benennen die für jede Saison wichtigen Frischprodukte. (K1)</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
51 16	4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe (K2) 4.1.2 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2) 4.2.10 Sie zeigen die vorschriftsgemässe Lagerung von Lebensmitteln auf. (K2) 4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2) 4.1.4 Sie benennen die für jede Saison wichtigen Frischprodukte. (K1)	4. Ebene der Lebensmittelpyramide: Milch und Milchprodukte <ul style="list-style-type: none"> - Wichtige Inhaltsstoffe und ihre Aufgaben im menschlichen Körper - Herkunft, Verarbeitung - Verwendung und Lagerung 	Ich zähle die wichtigen Inhaltsstoffe der 4. Pyramidenstufe auf. Ich erkläre die Wirkung der tierischen Proteine. Ich zähle Milcharten und Milchprodukte auf und erkläre deren Lagerung. Wir richten zusammen eine Käseplatte an und degustieren die verschiedenen Käsesorten.
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	17	<p>4. Ebene der Lebensmittelpyramide: Fleisch, Fisch, Eier, Tofu</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wichtige Inhaltsstoffe und ihre Aufgaben im menschlichen Körper - Herkunft, Verarbeitung - Verwendung und Lagerung 	<p>Ich zähle die wichtigen Inhaltsstoffe der 4. Pyramidenstufe auf.</p> <p>Ich erkläre den Unterschied zwischen den tierischen und den pflanzlichen Proteinen.</p> <p>Ich erläutere die Bedeutung von Fleisch, Fisch, Eiern und Tofu für die menschliche Ernährung.</p> <p>Ich formuliere wichtige Regeln zur Lagerung.</p>
	<p>4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe (K2)</p> <p>4.1.2 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)</p> <p>4.2.10 Sie zeigen die vorschriftsgemässe Lagerung von Lebensmitteln auf. (K2)</p> <p>4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)</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
3	18	<p>5. Ebene der Lebensmittelpyramide: Öl, Fett und Nüsse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wichtige Inhaltsstoffe und ihre Aufgaben im menschlichen Körper - Herkunft, Verarbeitung - Verwendung und Lagerung <p>6. Ebene der Lebensmittelpyramide: Süssigkeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wichtige Inhaltsstoffe und ihre Wirkung im menschlichen Körper - Herkunft und Lagerung – selbständige Arbeit 	<p>Ich erläutere die Bedeutung von Ölen, Fetten und Nüssen für die menschliche Ernährung.</p> <p>Ich nenne die wichtigsten Inhaltsstoffe der 5. Pyramidenstufe und erkläre ihre Aufgabe im Körper.</p> <p>Ich formuliere wichtige Regeln zur Lagerung.</p> <p>Ich erkläre die Bedeutung von Süssigkeiten, salzigen Knabberereien und energiereichen Getränken für die menschliche Ernährung.</p>
	<p>4.1.1 Sie erklären die Aufgaben der Nährstoffe (K2)</p> <p>4.1.2 Sie charakterisieren die einzelnen Nahrungsmittelgruppen mittels der Nährstoffe. (K2)</p> <p>4.2.10 Sie zeigen die vorschriftsgemässe Lagerung von Lebensmitteln auf. (K2)</p> <p>4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)</p> <p>4.1.4 Sie benennen die für jede Saison wichtigen Frischprodukte. (K1)</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
4	19	4.3.1 Sie erklären den Arbeitsablauf von Speisenverteilssystemen. (K2)	Warme Linie: Cook and serve <ul style="list-style-type: none"> - Vorbereiten - Zubereiten - Warmhalten - Servieren Kalte Linie: Cook and chill / Cook and freeze <ul style="list-style-type: none"> - Vorbereiten - Zubereiten - Schockkühlen (tiefkühlen) - Regenerieren - Servieren Zusatzstoffe in unseren Lebensmitteln Repetition Lagerhaltung	Ich erkläre, wie sich die kalte und warme Linie bei den Speisenverteilssystemen unterscheidet. Ich erkläre, wann welche Linie sinnvoll ist. Ich kenne Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln vorkommen können. Ich erkenne Lebensmittelzusatzstoffe auf der Deklaration.
5	20		Exkursion	

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
6	21 3.2.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Wäschekreislauf sowie deren Einsatzgebiete. (K2) 3.2.4 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes. (K2)	Einsatz/Bedienung/Reinigung/Pflege: - Waschautomat - Durchlademaschine / Waschstrasse - Wäschetrockner / Secomat - Dampfbügelstation - Mange - Finisher - Faltmaschine Arbeitssicherheit im Wäschebereich	Ich erkläre, zu welchen Arbeiten die Geräte in der Wäscherei eingesetzt werden. Ich erkläre, wie die Geräte in der Wäscherei meines Betriebes zu bedienen, zu reinigen und zu pflegen sind. Ich beachte die Regeln der Arbeitssicherheit (SUVA) im Wäschebereich.
7+8	Sportferien		

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
9	1	<p>3.3.1 Sie erklären, weshalb Textilien instand gestellt werden. (K2)</p> <p>Textilien instand stellen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ursachen der Wäscheschäden - Entscheidungsfaktoren für Instandstellungsarbeiten - Ökonomische Faktoren (Arbeitsaufwand, Materialkosten) - Ökologische Faktoren (Umwelt) <p>Instandstellungsarbeiten Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handhabung Nähmaschine - Ausbessern von Nähten 	<p>Ich erkläre, wie Wäscheschäden entstehen.</p> <p>Ich erkläre, welcher Arbeits- und Materialaufwand für Instandstellungsarbeiten ökonomisch sinnvoll ist.</p> <p>Ich zähle ökologische Faktoren der Wäscheinstandstellung auf.</p> <p>Ich kenne die passenden Werkzeuge und Materialien für die Wäscheinstandstellungsarbeiten.</p> <p>Ich kann die Nähmaschine bedienen und die wichtigsten Begriffe und Teile benennen. Ich erkläre, wie man die Nähmaschine wartet und kleine Störungen beheben kann.</p> <p>Ich kenne den Unterschied von einer einfachen Naht und einer Doppelnah in gewobenen Stoffen.</p> <p>Ich erkläre, weshalb man elastische Stoffe mit einem elastischen Stich näht.</p> <p>Ich kenne verschiedene Nahtversäuberungsstiche.</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
10	2	3.3.2 Sie erklären die Techniken der definierten Instandstellungsarbeiten (K2)	Instandstellungsarbeiten Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen: - Flicken mit der Bogennaht (Risse, Dreieck, kleine Löcher, Saumkanten)	Ich weiss, wie man dünne Stellen in Geweben ausbessert. Ich kann die Bogennaht für Risse, Dreieck und kleine Löcher ausführen. Ich übe, wie man eine Saumkante mit der Bogennaht ausbessert.
	3	Alle BiPla-Ziele	Gesamtrepitition HKB 3 „Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf“ Schriftliche QV Evtl. Schulung Auftrittskompetenz	Ich erkläre praktische Arbeiten im Wäschekreislauf selbständig und notiere die wichtigen Merkmale dazu. Ich beantworte die Repetitionsfragen selbständig, wenn nötig mit Hilfe meiner Unterlagen und Lehrmittel.
12	4	3.3.2 Sie erklären die Techniken der definierten Instandstellungsarbeiten (K2)	Instandstellungsarbeiten Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen: - Ausbessern von Säumen - Aufhänger	Ich kenne verschiedene Saumarten in verschiedenen Gewebearten und kann einen gesteppten Saum, einen Handsaum und einen elastischen Saum ausführen. Ich kenne den Arbeitsablauf zum Ersetzen von verschiedenen Aufhängern. Ich kann die wichtigsten Punkte schriftlich festhalten und erklären.

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	3.3.2 Sie erklären die Techniken der definierten Instandstellungsarbeiten (K2)	Instandstellungsarbeiten Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen: - Wäschekennzeichnung, Patchen - Aufgesetzte Taschen	Ich kann das Patchen von Kleidern erklären und ausführen. Ich kann den Arbeitsablauf für die aufgesetzte Tasche/ Instandstellung erklären.
	6	3.3.2 Sie erklären die Techniken der definierten Instandstellungsarbeiten (K2)	Instandstellungsarbeiten Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen: - Ersetzen von Knopf, Druckknopf, Klettverschluss, Bindeband	Ich kann verschiedene Verschlussarten benennen und instandstellen. Ich kenne den Arbeitsablauf zum Ersetzen von Knopf, Druckknopf, Klettverschluss und Bindeband. Ich kann die wichtigsten Punkte schriftlich festhalten und erklären.
15	7	Alle BiPla-Ziele	Gesamtrepitition HKB 2 „Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen“	Ich erkläre praktische Arbeiten in der Unterhaltsreinigung, damit diese selbständig, fachgerecht und rationell ausgeführt werden. Ich halte meine Berufskennntnisse schriftlich fest, so dass es auch eine Zweitperson versteht. Ich gestalte meine weiteren Vorbereitungen für das QV so, dass ich die Abschlussprüfung ruhig und sicher absolvieren kann.
16	8	Alle BiPla-Ziele	Gesamtrepitition HKB 2 Weita-Schulung	idem

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	
17+18*		Frühlingsferien: *Wochen 16 und 17, wenn Ostermontag in die 16. Woche fällt			
19 20	9 11	Alle BiPla-Ziele	Gesamtrepetition HKB 1 „Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden“	Ich erkläre Arbeiten im Bereich „Beraten und Bedienen“. Ich halte die wichtigsten Merkmale zu meinen ausgeführten Arbeiten schriftlich fest.	
21	12	Alle BiPla-Ziele	Gesamtrepetition HKB 4 Schriftliches Probe-QV „Zubereiten und Verteilen von Menus“	Ich vertiefe mein Wissen und erhalte Sicherheit. Ich erkenne, wo ich noch vertieft lernen oder praktisch üben sollte.	
22	12	Alle BiPla-Ziele	Schriftliches Probe-QV HKB 2 „Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen“ „Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden“	Ich kenne den ungefähren Ablauf und die Organisation des schriftlichen Qualifikationsverfahrens (QV). Ich beschreibe, welche Kenntnisse im QV erwartet werden. Ich gestalte meine weiteren Vorbereitungen für die QV-Prüfungen so, dass ich genügend Zeit zum Lernen einberechne.	
23	13	Alle BiPla-Ziele	Schriftliches Probe-QV HKB 1 - 4 Fragen zum QV	Ich gehe ruhig und selbstbewusst an das QV, weil ich weiss, dass ich gut vorbereitet bin.	
24		QV			
25					
		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
26			
27			
28			
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
--	--	--	---