



Stadt Zürich
Fachschule Viventa

Ein Bildungsangebot des Schul- und Sportdepartements

Fachleute Hauswirtschaft
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:** 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
3. Semester	ja	nein	nein	ja
4. Semester	nein	ja	ja	nein

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
--	--	--	---

3. Semester

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
34 35 36 37 38	1 2 3 4 5	<p>4.1.9 Sie benennen für jede Saison wichtige Frischprodukte. (K1)</p> <p>4.1.10 Sie erklären, weshalb aus ökologischen Gründen vor allem saisongerechte und standortnahe Produkte eingesetzt werden sollten. (K2)</p>	<p>Saison von Früchten, Gemüse, Fleisch (Wild) in der Schweiz / in Nachbarländern</p> <p>Standortnahe und saisonale Produkte im Vergleich zu Importprodukten zu jeder Jahreszeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anbaumethoden • Transportwege • Treibstoff / Energieverbrauch (graue Energie) • Vitamin- und Mineralstoffgehalt, Aroma • Reifegrad bei der Ernte (Früchte und Gemüse) 	<p>Ich ordne die Nahrungsmittel in der Pyramide ein und nenne den Tagesbedarf.</p> <p>Ich gebe Auskunft über die Inhaltsstoffe.</p> <p>Ich gebe Hinweise zu den Verwendungsmöglichkeiten, zur Lagerung und den Konservierungsarten.</p> <p>Ich weiss um die Besonderheiten der Nahrungsmittelgruppen.</p> <p>(LP-Hinweis: Arbeitsauftrag für 4.35/ 4.2.13 Planung, Geräte und Zubereitung → Abgabe an Lernende Woche 4, Rückgabe an Lehrperson Woche 7)</p>
39	6	<p>4.2.4 Sie planen die Zubereitung von Gerichten. (K3)</p> <p>4.2.1 Sie erklären die Fachausdrücke. (K2)</p>	<p>Zeit- und Arbeitsplanung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorarbeit / Mise en place (inkl. Rüstzeit) • Hauptarbeit (Kochdauer / Anrichten) • Schlussarbeit (Aufräumen) <p>• Fachausdrücke der verwendeten Rezepte</p> <p>• Küchenhilfsmittel (Verwendung)</p>	<p>Ich erstelle einen Arbeitsplan für die Zubereitung von Gerichten.</p> <p>Ich erkläre Küchenfachausdrücke (Rezepte).</p> <p>Ich benenne die Küchenhilfsmittel und erkläre deren Verwendungszweck.</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
40	7	<p>4.2.10 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)</p> <p>4.3.6 Sie erklären die Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung. (K2)</p>	<p>HACCP / Qualitätssicherung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelgesetz / Kontrolle • Anlieferung, korrekte Lagerung, Verwertung • Haltbarkeits- / Mindesthaltbarkeits- / Verbrauchsdatum • Mikroorganismen <p>Hygieneregeln:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Persönliche Hygiene • Betriebshygiene • Produkthygiene <p>(Aufbauend auf den Grundlagen HKB 6.3.2)</p>	<p>Ich erkläre das Prinzip von HACCP.</p> <p>Ich erkläre das Prinzip des Lebensmittelgesetzes.</p> <p>Ich beschreibe Konsequenzen beim Umgang mit Lebensmitteln.</p> <p>(LP-Hinweis: Arbeitsauftrag für 4.35/ 4.2.13 Planung, Geräte und Zubereitung → Abgabe an Lernende Woche 4, Rückgabe an Lehrperson Woche 7)</p>
41+42		Herbstferien		

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
43	8	4.2.12 Sie erklären den Begriff „Convenience“ und die unterschiedlichen Stufen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Halbfertig- und Fertigprodukte • Stufen 1 – 6 (zum Beispiel Kartoffeln: roh bis tischfertig) • Vorteile / Nachteile der verschiedenen Stufen 	<p>Ich beschreibe die verschiedenen Convenience-Stufen.</p> <p>Ich erkläre die Speiseverteilssysteme.</p>
	9	4.3.1 Sie zeigen den Arbeitsablauf von Speiseverteilssystemen auf. (K2)	<p>Warme Linie: Cook and serve vorbereiten, zubereiten, warmhalten, servieren</p> <p>Kalte Linie: Cook and chill (Cook and freeze) vorbereiten, zubereiten, schockkühlen, (tiefkühlen), regenerieren, servieren</p>	
		4.3.2 Sie erklären die Vor- und Nachteile von Speiseverteilssystemen. (K2)	<p>Vor- und Nachteile von Cook and serve und Cook and chill in Bezug auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zeitaufwand • Preis • Ökologie: Energieaufwand, Abfall • Personal • Nährwert 	
45	10	3.1.2 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Textilien. (K2)	<p>Textilien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funktionelle Fasern, Mischfasern • Ausrüstungen, Veredelungen (imprägnieren, sanforisieren, bügelfrei, merzerisieren, appretieren, antimikrobiell, antinflamm) • Unterschiede Gewebe- und Maschenware (Pflege) 	<p>Ich erkläre die verschiedenen Ausrüstungsverfahren.</p> <p>Ich erkläre den Einsatz von funktionellen Fasern und Mischfasern.</p> <p>Ich vergleiche textile Flächen.</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
46 47 48	11 12 13 3.1.12 Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2) 3.1.5 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)	Manuelle und automatische Dosierung: <ul style="list-style-type: none"> • Wasserhärte • Maschinengrösse / Beladungsmenge • Waschprogramme / Verschmutzungsgrad • Angaben des Waschmittelherstellers Aufgaben der Inhaltsstoffe: <ul style="list-style-type: none"> • Waschaktive Substanzen (Tenside) • Enthärter • Bleichmittel • Enzyme • optische Aufheller Waschmittel: <ul style="list-style-type: none"> • Universalwaschmittel/ Vollwaschmittel • Kochwaschmittel • Buntwaschmittel • Feinwaschmittel • Wollwaschmittel 	Ich beschreibe verschiedene Waschprogramme nach ökologischen Aspekten. Ich teile Waschmittel korrekt ein. Ich ordne die Waschmittel den verschiedenen Anwendungsbereichen zu. Ich beschreibe die Aufgaben der Waschmittelinhaltsstoffe: <ul style="list-style-type: none"> • Waschaktive Substanzen (Tenside) • Enthärter • Bleichmittel • Enzyme • optische Aufheller

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
	<p>3.1.3 Sie verstehen die Informationen auf den Pflegeetiketten und bestimmen die materialgerechte Behandlung. (K3)</p> <p>3.1.4 Sie erklären die Unterschiede der Aufbereitung von Betriebs- und Privatwäsche in einem Betrieb. (K2)</p>	<p>Wäsche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorhänge, waschbare Kissen und Duvets • Definition: Privatwäsche und Betriebswäsche • Sortierung der Schmutzwäsche (1. Lehrjahr) • Aufbereitungsart (z.B. Mangeln, Finishen...) • Qualitätsanforderungen 	<p>Ich erkläre Spezialbehandlungen von Betriebswäsche.</p> <p>Ich erkläre den Unterschied der Aufbereitung von Betriebs- und Privatwäsche.</p>
	<p>3.1.5 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)</p>	<p>Waschhilfsmittel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorbehandlungsmittel (Detachierset) • Nachbehandlungsmittel (Weichspüler, Stärken) <p>Baukastensystem</p>	<p>Ich beschreibe die Aufgaben der Waschhilfsmittel.</p> <p>Ich erkläre das Baukastensystem.</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
49	14	<p>3.3.1 Sie erklären, weshalb Textilien instand gestellt werden. (K2)</p> <p>Textilien instand stellen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Störungen beheben • Nähmaschine warten • Ausbessern von Nähten • Unterschiede Gewebe und Maschenware 	<p>Ich kann erklären, 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 bediene die Nähmaschine und benenne die wichtigsten Begriffe und Teile.</p> <p>Ich erkläre, wie man die Nähmaschine wartet und kleine Störungen beheben kann.</p> <p>Ich erkenne den Unterschied von einer einfachen Naht und einer Flachnaht in gewobenen Stoffen.</p> <p>Ich erkläre, welche Stiche für elastische Stoffe geeignet sind.</p> <p>Ich erkläre verschiedene Nahtversäuberungsstiche.</p> <p>Ich unterscheide Gewebe- und Maschenware.</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
50	15 Sie erklären die Techniken der definierten Instandstellungsarbeiten (K2)	Instandstellungsarbeiten Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen: <ul style="list-style-type: none"> • Ausbessern von Säumen • Aufhänger, Gummiband • Wäschekennzeichnung, Patchen 	Ich kenne verschiedene Saumarten und kann einen gesteppten Saum, einen Handsaum und einen elastischen Saum ausführen. Ich kenne den Arbeitsablauf zum Ersetzen von verschiedenen Aufhängern, einem Gummiband. Ich kann die wichtigsten Punkte der Arbeitsabläufe schriftlich festhalten und erklären. Ich kann das Patchen von Kleidern erklären und ausführen.
51	16 3.3.2 Sie erklären die Techniken der definierten Instandstellungsarbeiten (K2)	Instandstellungsarbeiten Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen: <ul style="list-style-type: none"> • Ursachen der Wäscheschäden • Flicken mit der Bogennaht (dünne Stellen, Risse, Dreieck, kleine Löcher, Saumkanten) • Aufgesetzte Tasche 	Ich kann erklären, wie Wäscheschäden entstehen Ich weiss, wie man defekte Stellen in Geweben und Trikot ausbessert. Ich kann die Bogennaht für dünne Stellen, Risse, Dreieck und kleine Löcher ausführen. Ich übe, wie man eine Saumkante mit der Bogennaht ausbessert. Ich kann den Arbeitsablauf für die aufgesetzte Tasche / Instandstellung erklären.
52+01	Weihnachtsferien		

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 Menüs

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
2 4	17 19	4.2.2 Sie erklären die definierten Garmethoden. (K2) 4.2.3 Sie beschreiben die Küchenhilfsmittel und ordnen sie den definierten Rüst- und Schnitttechniken zu. (K2)	Garmethoden / Zubereitungsarten demonstrieren: <ul style="list-style-type: none"> • Sieden • Pochieren • Blanchieren • Sautieren • Dämpfen • Dünsten • Backen • Gratinieren Definitionen von Schnitttechniken (Vergleich mit ÜK HKB 4.2.3) Hilfsmittel für die verwendeten Schnitttechniken	Ich erkläre und wende die verschiedenen Garmethoden an. Ich führe verschiedene Schnitttechniken aus und benenne diese. <i>Halbklassen Küche 31</i>
2 4	17 19	Sie erklären die Techniken der definierten Instandstellungsarbeiten (K2)	Instandstellungsarbeiten Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen: <ul style="list-style-type: none"> • Ersetzen von Knopf, Druckknopf, Klettverschluss, Bindebündel • Applikation • Planen und Ausführen eines kleinen Gegenstandes 	Ich kann verschiedene Verschlussarten benennen und instand stellen. Ich kenne den Arbeitsablauf zum Ersetzen von Knopf, Druckknopf, Klettverschluss und Bindebündel. Ich kann eine Applikation ausführen. Ich kann einen kleinen Gegenstand planen und das benötigte Material bestimmen.

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
3 5	18	4.3.5	Geräte im Speiseverteilsystem: <ul style="list-style-type: none"> • Steamer / Kombisteamer • Schockkühler • Mikrowelle • Salamander • Kühler • Tiefkühler • Bain-Marie, Wärmewagen • Anrichteband Entsprechendes Geschirr, Tablett	Ich erkläre die Maschinen und Geräte der Küche. (Arbeitsauftrag) <i>Halbklassen Küche 31</i>
	20	Sie erklären die Maschinen und Geräte im Speiseverteilsystem. (K2) 4.2.13 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)		
3 5	18 20	Sie erklären die Techniken der definierten Instandstellungsarbeiten (K2)	Instandstellungsarbeiten Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen: <ul style="list-style-type: none"> • Reissverschluss • Gegenstand fertig nähen • Nähmaschine reinigen 	Ich kenne den Arbeitsablauf zum Ersetzen eines Reissverschlusses. Ich stelle meinen Gegenstand fertig. Ich kann die Nähmaschine reinigen

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
6	21 3.1.6 Sie erklären die ökonomischen und ökologischen Aspekte der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2) 3.1.7 Sie erklären die Wahl der optimalen Wasch- und Waschhilfsmittel für bestimmte Textilien und begründen den Entscheid. (K6)	Vor- und Nachteile bei der Anwendung von Inhaltsstoffen Waschmittelangebot Aufbauend auf den Grundlagen aus 3.1.2. und 3.1.5. Praxisbeispiele	Repetition 1. Lehrjahr Ich ordne die Waschmittel den verschiedenen Anwendungsbereichen zu. Ich beschreibe die Aufgaben der Waschmittelinhaltsstoffe. <ul style="list-style-type: none"> • WAS (Tenside) • Enthärter • Bleichmittel • Enzyme • optische Aufheller
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

4. Semester

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
9	1	1.2.2	Fallbeispiele / Rollenspiele	Ich repetiere die Kommunikationsregeln des 1. Lehrjahrs.
10	2	Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3)	Kommunikationsstile (nach Schulz von Thun)	
		1.2.3	Beratungsgespräche auf den Grundlagen des 1. Lehrjahrs; 1.2.1	Ich bereite ein Beratungsgespräch vor. Ich erkläre die Bedeutung der Schweigepflicht.
		Sie erklären die Wichtigkeit der Schweigepflicht. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/1435	<ul style="list-style-type: none"> • Definition der Schweigepflicht • Lehrvertragsbedingung und Schweigepflicht • Auswirkungen von Nichteinhalten der Schweigepflicht • Berufe, die der Schweigepflicht unterstehen (Gesetzestexte gemäss OR) • Dauer der Schweigepflicht • Anonymisierte Beispiele aus dem Betrieb 	

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
11	3	1.2.4	Ethische und moralische Verhaltensregeln und Umgangsformen (Knigge) der verschiedenen Altersgruppen erklären	Ich erkläre allgemein übliche Umgangsformen.
12	4	Sie erklären die Verhaltensregeln und Umgangsformen im westlichen Kulturkreis. (K2)	Bräuche, Traditionen, Rituale der westlichen Kultur in der Familie und im Betrieb	Ich erkläre die Traditionen des Christentums.
13	5	1.2.5 Sie erklären die Verhaltensregeln der definierten Kulturkreise. (K2)	Verhaltens- und Kulturregeln der drei Weltreligionen (in Bezug auf Feste, Traditionen, Essen und Trinken, Bekleidung, Beziehung zwischen Mann und Frau, Tod, weitere Besonderheiten): <ul style="list-style-type: none"> • Christentum • Judentum • Islam 	Ich erkläre die verschiedenen Tischsitten der unterschiedlichen Kulturen.
		1.2.6 Sie erklären die entscheidenden Faktoren eines guten Teams. (K2)	Team: <ul style="list-style-type: none"> • Regeln der Zusammenarbeit • Selbstreflexion • Unterschied Team / Arbeitsgruppe • Teambildung anhand von Modells • Beispiele aus dem Arbeitsalltag (Nahtstellen in der Hauswirtschaft) Drei Konfliktlösungsmethoden: <ul style="list-style-type: none"> • Gewinner-Gewinner • Gewinner-Verlierer • Verlierer-Verlierer 	Ich bearbeite Konflikte lösungsorientiert.

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
	1.2.8 Sie erklären Konfliktlösungsmethoden für verschiedene Situationen. (K2) https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/1435	Mögliches Vorgehen bei Konflikten: <ul style="list-style-type: none"> • Auslöser • Dienstwege / Organigramm (siehe 2. LJ 5.1.1.) • Gespräch • Lösungswege • Lösung • Feedback 	Ich bearbeite Konflikte lösungsorientiert.

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
14 15 16	6 7 8	<p>1.3.1 Sie nennen die definierten Fachausdrücke der Menükomponenten. (K1)</p> <p>https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/1436</p> <p>1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und Hygiene (K2)</p> <p>https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/1437</p> <p>1.7.2 Sie zeigen die Kundenbedürfnisse auf. (K2)</p> <p>https://www.wigl.ch/e-learning/exercise/1438</p>	<p>Aufbau der klassischen Menüfolge</p> <ul style="list-style-type: none"> • kalte Vorspeise • warme Vorspeise • Hauptgang • Zwischengang • Dessert <p>Beispiele aus dem Berufsalltag: Menükomponenten erklären, z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saltimbocca, • Mischgemüse usw <p>Grundlage 1.Lehrjahr ; 6.3.2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regeln der Arbeitssicherheit im Service • Hygienevorschriften als Servicefachkraft • Ergonomie und Arbeitsplatzgestaltung <p>Grundlage:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bedürfnisanalyse • Bedürfnispyramide nach Maslow 	<p>Ich erkläre die betriebseigene Menü-, Dessert- und Getränkekarte.</p> <p>Ich repetiere die Lernziele zum Thema Arbeitssicherheit.</p> <p>Ich erkläre die Bedürfnispyramide nach Maslow.</p>
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 BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
18 19	9 10	2.1.1 Sie erklären folgende Fachbegriffe: Reinigungsmethoden, Reinigungssysteme und Reinigungsarten. (K2)	Reinigungsmethoden für ZR und GR: <ul style="list-style-type: none"> haftende Verschmutzung inklusive benötigtes Material, Geräte und Maschinen (Einscheibenmaschine, Scheuersaugmaschinen, Teppichreinigungsmaschinen, Nasssauger) Reinigungsarten: <ul style="list-style-type: none"> Reinigung während Nutzungsphase Reinigungssysteme Schutzbehandlungen für: <ul style="list-style-type: none"> Zwischenreinigung Grundreinigung 	Ich erkläre die verschiedenen Reinigungsmethoden der Zwischen- und Grundreinigung. Ich erkläre die Geräte und Maschinen für die Zwischen- und Grundreinigung. Ich beschreibe Hilfsmittel für die Zwischen – und Grundreinigung. Ich vergleiche die verschiedenen Reinigungsarten während der Nutzungsphase. Ich unterscheide zwischen Schutzbehandlungen und Reinigungsmethoden.
21 22	11 12	2.1.4 Sie erklären die sicherheitsrelevanten Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel. (K2) 2.1.5 Sie erklären die ökonomischen und ökologischen Aspekte der Reinigungs- und Pflegemittel. (K2)	Behandlungsmittel: <ul style="list-style-type: none"> pH Wert Reinigungsmittel: sauer, alkalisch, neutral, Lösungsmittelhaltig, Spezialreiniger Hauptinhaltsstoffe Definition der Begriffe: <ul style="list-style-type: none"> Nachhaltigkeit, Auswirkung auf das Unternehmen Dosierung (Dosierhilfen, manuelle und vollautomatische Dosierung) Mengenverhältnis berechnen	Ich teile die Behandlungsmittel in verschiedene Gruppen. Ich erkläre die Inhaltsstoffe der Behandlungsmittel. Ich erkläre, wie die Behandlungsmittel angewendet werden.

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
23 24 25 26	13 14 15 16	<p>2.1.2 Sie erklären die Eigenschaften von vorgegebenen Materialien. (K2)</p> <p>2.1.3 Sie erklären für vorgegebene Materialien die korrekte Pflege. (K2)</p>	<p>Eigenschaften in Bezug auf die Reinigung, Verwendung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Textile / nichttextile Bodenbeläge (Stein, keramische Materialien, holz-, korkhaltige Materialien, Kunststoffe) • Wände und Decken <p>Materialbestimmung / Erkennung und korrekte Pflege der Materialien unter 2.1.2</p>	<p>Ich erkläre die Eigenschaften in Bezug auf die Reinigung und Verwendung von:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Textilien/ nichttextilen Bodenbeläge • Wände und Decken • Bett und Bettinhalt <p>Ich bestimme die Materialien und beschreibe die korrekte Pflege.</p>
27 28	17 18	<p>2.3.2 Sie planen die Instruktionen zu Reinigungsmethoden. (K3)</p>	<p>4-Schritt-Methode:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitung, vorzeigen und erklären • Nacharbeiten und erklären lassen • Einüben lassen, kontrollieren und korrigieren <p>Einsatz von Hilfsmitteln: Arbeitsprozess, Arbeitsbeschrieb, Arbeitsrapport, Checkliste, Kontrollliste</p> <p>Unterhaltsreinigung, Zwischenreinigung</p>	<p>Ich führe eine Instruktion nach der 4- Schritt-Methode durch.</p>
29-33	Sommerferien			

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