



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

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	1.2.1 Sie erklären die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation. (K2)	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 kann meine Befindlichkeit zu Beruf und Berufsschule in Worte fassen.</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)	Nonverbale und verbale Kommunikation <ul style="list-style-type: none"> - Zusammenarbeit - Körpersprache - Kommunikationsmodell nach „Schulz und Thun“ 	<p>Ich kann mit Hilfe der Unterlagen das Kommunikationsmodell nach „Schulz von Thun“ erklären.</p> <p>Ich beschreibe die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation.</p> <p>Ich kann das Kommunikationsmodell „Schulz von Thun“ an einfachen Beispielen anwenden.</p>
36	3	1.2.2 Sie wenden die Regeln der verbalen Kommunikation an. (K2)		

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	1.2.4 Sie erklären die Verhaltensregeln und Umgangsformen des westlichen Kulturkreises. (K2) 1.2.3 Sie erklären die Regeln der Schweigepflicht. (K2)	Verhaltensregeln - ethische und moralische Umgangsformen Schweigepflicht - Definition - Lehrvertragsbedingungen und Schweigepflicht - Auswirkungen von Nichteinhalten der Schweigepflicht - anonymisierte Beispiele aus den Lehrbetrieben	Ich halte mich an die vom Lehrbetrieb vorgeschriebenen Umgangsformen. Ich weiss um die Wichtigkeit der Schweigepflicht und halte mich an die betrieblichen Vorgaben. Ich benehme mich meinen Mitmenschen gegenüber respektvoll und wertschätzend.
38	5	1.3.1 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot (K2)	Menükarte - Getränkeangebot im Lehrbetrieb - Speiseangebot im Lehrbetrieb - Speisefolge	Ich kenne das Getränke- und Speiseangebot meines Lehrbetriebs und kann es anderen Personen erklären. Ich schreibe mit Unterstützung fachgerecht eine Menükarte
39	6	1.4.1 Sie erklären die Regeln des Aufdeckens. (K2)	Gedecke auflegen - Materialkunde der Tischwäsche - Alltagsgedeck - erweitertes Gedeck	Ich wähle die Tischwäsche dem Anlass entsprechend aus. Ich kenne den Unterschied zwischen einem Grundgedeck und einem erweiterten Gedeck. Ich erkläre die Unterschiede der verschiedenen Gedecke.

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
40	7	1.5.1	Service - Anforderungen an das Servicepersonal - Servicearten - Serviceregeln Mise en place beim Service - Checklisten - Einfacher Service - Mehrgangmenu	Ich kenne verschiedene Anforderungen und Hygienevorschriften für das Servicepersonal. Ich halte mich an die betrieblichen Vorschriften in Bezug auf Hygiene und Verhalten. Ich nenne und erkläre die verschiedenen Serviceverteilungssysteme. Ich beachte beim Arbeiten die wichtigsten Regeln beim Servieren und Abräumen und kann sie erklären.
43	8	Sie erklären die Servicearbeiten. (K2)		
44	9	1.5.2 Sie erklären die Serviceregeln. (K2) 1.5.3 Sie erklären die Grundsätze für die Mise en place für den Service in verschiedenen Situationen. (K2)		
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 Menüs

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 kann erklären, 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 kann Inhaltsstoffe der Reinigungs- und Pflegemittel aufzählen und ihre Wirkung erläutern.</p> <p>Ich zeige 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 Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
49	14	2.2.8	Ergonomisches Handeln - Körperhaltung/Muskelarbeit - Arbeitsplatzgestaltung Ökologisches und nachhaltiges Handeln - Dosierung von manuell bis vollautomatisch - Abfalltrennung und Entsorgung - Piktogramme der Abfallentsorgung	Ich bin fähig einfache Reinigungsarbeiten in Vor-, Haupt- und Schlussarbeiten einzuteilen. Meine Arbeitsweise ist effizient und körperschonend. Ich erkenne die Gefahren bei der täglichen Arbeit und schalte sie aus. Ich dosiere nach Vorgabe. Ich erkläre den Zweck der wichtigsten Piktogramme der Abfallentsorgung.
50	15	Sie erklären die ökologische und ergonomische Anwendung der Reinigungsmaschinen und –geräte. (K2)		
51	16	2.2.10 Sie erklären die Vorgaben der Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)		
		2.2.11 Sie erklären die Vorgaben der Abfalltrennung. (K2)		
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 	<p>Ich erkenne und benenne die gebräuchlichsten Bodenbeläge.</p> <p>Ich kenne typische Eigenschaften der üblichen Bodenbeläge und kann beschreiben, wo sie eingesetzt werden.</p> <p>Ich kann geeignete Reinigungsmethoden für die Unterhaltsreinigung von Bodenbelägen nennen.</p> <p>Ich wähle das geeignete Behandlungsmittel mit Hilfe meiner Unterlagen zur entsprechenden Reinigungsmethode aus.</p>
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 	<p>Ich kann die textilen Fasern korrekt einteilen und deren wichtigste Eigenschaft nennen.</p> <p>Ich kann Textilfasern den verschiedenen Anwendungsbereichen zuordnen: <i>Bettwäsche, Küchenwäsche, Oberbekleidung, etc.</i></p> <p>Ich erkenne Unterschiede zwischen Gewebe und Maschenwaren und kann diese erklären.</p> <p>Ich erkläre mindestens vier verschiedene Ausrüstungsverfahren.</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
6	21	<p>3.1.3 Sie erklären die Kriterien, wie Textilien sortiert und vorbehandelt werden. (K2)</p> <p>3.2.2 Sie erklären die Hygieneregeln im Wäschekreislauf. (K2)</p>	<p>Stationen des Wäschekreislaufs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schmutzzone - Sauberzone - Hygieneregeln im Wäschekreislauf - Pflegesymbole 	<p>Ich kann den Unterschied zwischen Schmutz- und Sauberzone erklären und begründen.</p> <p>Ich kenne die betrieblichen Hygieneregeln im Wäschekreislauf und kann sie erklären.</p> <p>Ich halte mich an die vorgeschriebenen Hygienestandards, weil ich Gefahren bei Missachtung kenne.</p> <p>Ich kann die verschiedenen Pflegeetiketten fachgerecht interpretieren.</p>
	7+8	Sportferien		
9	1	<p>3.2.1 Sie erklären den Arbeitsablauf im Wäschekreislauf. (K2)</p>	<p>Arbeiten in der Schmutzzone</p> <ul style="list-style-type: none"> - sammeln, lagern - vorbereiten, vorbehandeln - sortieren - waschen <p>Arbeiten in der Sauberzone</p> <ul style="list-style-type: none"> - trocknen - bügeln, mangeln, pressen, falten - instandstellen - verteilen, versorgen 	<p>Ich kann die acht Stationen des Wäschekreislaufs in der richtigen Reihenfolge aufzählen.</p> <p>Ich ordne den Stationen im Wäschekreislauf typische Arbeiten zu.</p> <p>Ich kann den Wäschekreislauf in Schmutz- und Sauberzone einteilen.</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 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"> - Vorbehandlungsmittel - Nachbehandlungsmittel Wäscheschäden vermeiden <ul style="list-style-type: none"> - Wäscheschäden durch Abnutzung - Wäscheschäden im Wäschekreislauf 	<p>Ich kenne den Begriff Detachier-Set und kann an einem Beispiel den Einsatz erklären.</p> <p>Ich kenne die Vor- und Nachteile von Weichspüler und Wäschestärke.</p> <p>Ich kann erkennen, 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 Menus

WOCHEN	ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
13	5	1. Wäschepass - Repetition des Wäschekreislaufs	<p>Ich kenne die Eigenschaften der Textilien und kann diese im Wäschekreislauf korrekt und schonend behandeln.</p> <p>Ich kenne die grundlegenden Inhalte im Wäschekreislauf und kann diese an Beispielen erklären.</p> <p>Ich kann selbstständig die Arbeitsblätter der Wäschewerkstatt ausfüllen und vertiefe mein Wissen zum Thema Wäscheversorgung.</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
14	6	4.2.8	Küchenorganisation - Arbeitszentren der Grossbetriebsküchen Hygiene - Hygienestandards der persönlichen Hygiene - Hygienestandards der Betriebshygiene - Hygienestandards der Lebensmittelhygiene - Folgen bei Missachtung der Hygieneregeln - HACCP-Konzept Abwaschorganisation - Geschirrkreislauf	Ich kann Arbeitszentren in der Grossküche erkennen.
15	7	Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz. Sie erklären den Begriff Mise en place. (K2)		Ich weiss um die richtige Körperhaltung beim Arbeiten und kann körperschonendes Arbeiten an Beispielen erklären. Ich kenne die Hygieneregeln für die drei Hygienebereiche der Küche und kann Beispiele dazu nennen.
		4.2.4 Sie erklären, weshalb die Regeln der Hygiene eingehalten werden müssen. (K2)		Ich kann den Abwaschkreislauf anhand des HACCP-Konzepts erklären.
		4.2.5 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)		
		4.4.1 Sie erklären den Ablauf von Abwaschorganisationen. (K2)		

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
16	8	4.2.8 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz. (K2) 4.2.2 Sie erklären den Begriff „Mise en place“. (K2) 4.2.1 Sie beschreiben die Küchenhilfsmittel und ordnen sie den definierten Rüst- und Schnitttechniken zu. (K2)	Arbeitssicherheit <ul style="list-style-type: none"> - Unfallverhütung in der Küche - Geräte und Maschinen kennen lernen Grundzubereitungsarten: Rohkost <ul style="list-style-type: none"> - Rohkost/Rohkostregeln - Rüst- und Schnitttechniken <div style="text-align: center;"> Frischbackbrötli Gemüse zum Knabbern </div>	Ich kann Unfallgefahren in der Küche erkennen und diese entsprechend vermeiden. Ich kenne die Regeln des sicheren Umgangs mit Geräten und Maschinen. Ich kann gängige Küchenhilfsmittel korrekt benennen und Beispiele für den Einsatz nennen. Ich kann häufige Rüst- und Schnitttechniken an einem Beispiel erklären.
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>4.4.3 Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. K2</p> <p>4.4.4 Sie zeigen die Bedeutung der Hygieneregeln in der Abwaschorganisation auf. K2</p> <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>Arbeitsorganisation am Beispiel Abwaschküche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arbeit und Leistung - Arbeitsabläufe - Arbeitsplatzgestaltung - Arbeitsschritte - Sauber-/Schmutzzone - Abwaschvorgang - Reinigungsmittel - Temperaturen <p>Einfache Umrechnung von Rezepten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abmessen von Zutaten <p style="text-align: right;">Chocolat mélange</p>	<p>Ich organisiere den Abwaschvorgang ökonomisch und ökologisch sinnvoll.</p> <p>Ich nenne die Kriterien für eine korrekte Dosierung der Abwaschmittel.</p> <p>Ich kann Zutaten für Rezepte genau und mit geeigneten Messgeräten durchführen.</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
20	10	4.4.6 Sie erklären die Regeln der Abfallentsorgung. K2 4.2.2 Sie erklären den Begriff Mise en place. K2 4.2.6 Sie erklären die Grundsätze beim Abmessen von Mengen für Rezepte. K2	Küchenabfälle bewirtschaften <ul style="list-style-type: none"> - Sortieren - Verwerten (Recycling) - Vernichten (Verbrennen) Grundzubereitungsarten: gerührter Teig, Verarbeitung von Blätterteig <ul style="list-style-type: none"> - Verarbeitung von Blätterteig - Gerührter Teig - Cake und Muffins Trutengipfeli Apfeljalousien Marmorcake Schokoladencake	Ich kenne die Regeln der Abfallentsorgung und kann diese auf Küchenabfälle anwenden. Ich messe Zutaten für Rezepte genau und mit geeigneten Messgeräten ab.
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 kann Fachbegriffe im Zusammenhang mit gesunder Ernährung erklären. Ich kenne die Nährstoffe und ihre Aufgaben.

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
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) Lebensmittel / Lebensmittelgruppen <ul style="list-style-type: none"> - Wasser/Getränke - Gemüse/Früchte - Getreideprodukte/Kartoffeln/Hülsenfrüchte - Milch/Milchprodukte/Fleisch/Fisch/Eier/Hülsenfrüchte - Fette/Oele/Nüsse - Genussprodukte 	Ich kann erklären, warum die gesunde Nahrungszufuhr in Form einer Pyramide dargestellt wird. Ich kann den Lebensmittelgruppen die Hauptnährstoffe zuordnen. Ich kann den Tagesbedarf der Lebensmittelgruppen nach SGE (Schweizerische Gesellschaft für Ernährung) in Portionen angeben.
25	15	4.1.3 Sie erklären die Lebensmittelpyramide. K2	Energiebedarf – BMI <ul style="list-style-type: none"> - Energiezufuhr - Energieverbrauch - Energiebilanz 	Ich kann erklären, wie sich der Gesamtenergiebedarf einer Person zusammensetzt. Ich erkläre, wie eine Person diesen Energiebedarf auf gesunde Weise deckt. Ich kann den Begriff BMI und seine Konsequenzen erklären.
34	16		Exkursion <ul style="list-style-type: none"> - Ess- und Tischkultur - Familien und Wohnräume - evtl. Bekleidung 	Ich kann geschichtliche Hintergründe für heutige Gegebenheiten und Entwicklungen aufzeigen.

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	<p>2.2.1 Sie zählen Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf. K1</p> <p>2.2.2 Sie erklären die Verwendung und Reinigung von vorgegebenen Materialien. K2</p>	<p>Glas – Glasreinigung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffe - Erkennungsmerkmale - Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten - Gläser für versch. Getränke - Arbeitsablauf "Glasreinigung" - Reinigung 	<p>Ich kann die Rohstoffe von verschiedenen Glasgegenständen nennen.</p> <p>Ich kann Erkennungsmerkmale, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten verschiedener Glasarten aufzählen.</p> <p>Ich kann die Glasreinigung verschiedener Verschmutzungen erklären.</p> <p>Ich kenne typische Glasformen für verschiedene Getränke.</p>
28	18	<p>2.2.1 Sie zählen Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf. K1</p> <p>2.2.2 Sie erklären die Verwendung und Reinigung von vorgegebenen Materialien. K2</p>	<p>Keramische Erzeugnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffe - Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten - Tonwaren unterscheiden/erkennen <p>Metalle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rohstoffe - Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten - Metalle unterscheiden/erkennen <p>Besteck (Silber/Edelstahl/Kunststoff)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Besteckteile erkennen - Verwendung kennen - Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten - Reinigung 	<p>Ich kann die Rohstoffe, Erkennungsmerkmale, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten von Porzellan aufzählen.</p> <p>Ich kann Porzellan korrekt reinigen.</p> <p>Ich kann die Rohstoffe von Silber- und Edelstahlbesteck nennen und erkennen.</p> <p>Ich kann Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten der gebräuchlichsten Besteckmaterialien aufzählen.</p> <p>Ich kann Besteck fachgerecht reinigen.</p> <p>Ich kann die Besteckteile korrekt benennen.</p>
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

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