



Stadt Zürich
Fachschule Viventa

Ein Bildungsangebot des Schul- und Sportdepartements

Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ
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 | nein | ja | ja |

Zürich, Juli 2017

| | | | |
|--|--|--|---|
| 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) | Mein Beruf, mein berufliches Umfeld Mein Ausbildungsbetrieb Unterrichtsorganisation Kommunikationsmodell (Schulz von Thun) - 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) | Kommunikationsmodell (Schulz von Thun) - 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. |
| 36 | 3 | 1.2.9 Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Kritik. (K2) | - Definition Wertschätzung - Feedbackregeln - Lösungen zu Konfliktbeispielen aus dem Berufsalltag | Ich erkläre den Begriff „Wertschätzung“. Ich erläutere verschiedene Feedbackregeln. Ich kann mit Kritik und Konflikten korrekt umgehen. |

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 |
|--------|--------------------------|--|--|---|
| 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 kann Verschmutzungsarten korrekt einteilen.</p> <p>Ich erkläre die Unterschiede der Reinigungsarten.</p> |
| 38 | 5 | <p>2.1.1 Sie erklären folgende Fachbegriffe: Reinigungsmethoden, Reinigungssysteme und Reinigungsarten. (K2)</p> | Reinigungsarten | <p>Ich erkläre die Reinigungssysteme: Sicht-, Unterhalts- und Zwischenreinigung.</p> <p>Ich unterscheide verschiedene Reinigungsmethoden.</p> <p>Ich erkläre die Geräte und Maschinen für die Unterhalts- und Zwischenreinigung.</p> <p>Ich beschreibe Hilfsmittel für die Unterhalts- und Zwischenreinigung.</p> <p>Ich kann den Reinigungsmethoden die entsprechenden Hilfsmittel zuordnen.</p> |
| 39 | 6 | | Reinigung während der Nutzungsphase | |
| 40 | 7 | | <p>Reinigungsmethode für</p> <ul style="list-style-type: none"> - lose Verschmutzungen - haftende Verschmutzungen <p>inklusive benötigtes Material, Geräte und Maschinen</p> <p>Reinigungssysteme für</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sichtreinigung - Unterhaltsreinigung - Zwischenreinigung | |
| 41 | Überbetrieblicher Kurs 1 | | | |
| 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 Menüs

| WOCHEN | | ZIELE NACH BIPLA | INHALTLICHE GLIEDERUNG | LERNZIELE |
|----------|----------|--|--|---|
| 43 | 8 | 1.4.2 Sie erklären Regeln des Aufdeckens. (K2) | <ul style="list-style-type: none"> - Grundgedeck - Erweitertes Grundgedeck - Festtagsgedeck - Mise en place | <p>Ich erkläre, wie ein Grundgedeck aufgelegt wird.</p> <p>Ich erkläre, wie erweiterte Grundgedecke aufgelegt werden.</p> <p>Ich beschreibe die Mise en place für verschiedene Gedecke.</p> |
| 44 45 | 9 10 | 1.4.1 Sie erklären Elemente der Tisch- und Buffetgestaltung. (K2) | <ul style="list-style-type: none"> - Tischformen, Tafelformen, Sitzordnung - Buffetformen, Buffetablauf, Reihenfolge - Tischwäsche, Gedeck, Dekorationen, Blumen, Menükarte | <p>Ich beschreibe verschiedene Tafelformen.</p> <p>Ich beschreibe verschiedene Buffet-Variationen.</p> <p>Ich erkläre den Aufbau verschiedener Buffets.</p> <p>Ich beschreibe Gestaltungsmöglichkeiten.</p> |
| 46 47 | 11 12 | 1.5.1 Sie erklären die Servicearten. (K2) | <p>Bedienung am Tisch:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tellerservice - Plattenservice - Guéridonservice - Voitureservice <p>Selbstbedienung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Buffetservice - Free Flow - Ausgabetheke - Tablettsystem <p>Vor- und Nachteile der Servicearten für den Kunden/ für das Servicepersonal</p> | <p>Ich erkläre verschiedene Bedienungsarten.</p> <p>Ich erkläre verschiedene Selbstbedienungsarten.</p> <p>Ich erkläre Vor- und Nachteile der Servicearten für die Gäste.</p> <p>Ich erkläre Vor- und Nachteile der Servicearten für die Servicemitarbeitenden.</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 Menüs

| WOCHEN | | ZIELE NACH BIPLA | INHALTLICHE GLIEDERUNG | LERNZIELE |
|----------------------|----------------------|--|--|--|
| 48 49 50 51 | 13 14 15 16 | 1.5.2 Sie erklären die Serviceregeln. (K2) | 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 in Bezug auf Kommunikation, Erscheinungsbild, Auftritt, Kompetenzen, Umgangs- und Verhaltensformen Ich beschreibe Regeln zum Getränkeservice. Ich beschreibe Regeln für den Speiseservice. |
| 52+01 | | Weihnachtsferien | | |
| 2 | 17 | 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. |
| 3 | 18 | 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, Salziges, 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 |
|-------------|----------------|---|--|--|
| 4 5 6 | 19 20 21 | 4.1.2 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 | Eigenschaften in Bezug auf die Reinigung, Verwendung | Ich erkläre die Eigenschaften in Bezug auf Reinigung und Verwendung von: <ul style="list-style-type: none"> - Metallen - Beschichtungen - Keramik - Kunststoff - Glas Ich bestimme die Materialien und beschreibe die korrekte Pflege. |
| 11 | 3 | Sie erklären die | <ul style="list-style-type: none"> - Metalle (Silber, Kupfer, Stahl, Edelstahl, Gusseisen, Aluminium) - Beschichtungen (Email, Teflon, Titan, etc.) - Keramik - Kunststoff (Silikon, etc.) - Glas | |
| 12 | 4 | Eigenschaften von | | |
| 13 | 5 | vorgegebenen Materialien. (K2) | | |
| | | 2.1.3 Sie erklären für die vorgegebenen Materialien die korrekte Pflege. (K2) | | |

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) – Abfallkonzept – Nachhaltiges Handeln – Abfalltrennung, Entsorgung, Recycling – Piktogramme | Ich beschreibe die Grundsätze der Hygiene. Ich benenne die Piktogramme der verschiedenen Abfallarten. Ich beschreibe die Regeln: – 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 – 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) – 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 und 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 die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Textilien. (K2) 3.1.3 Sie verstehen die Informationen auf den Pflegeetiketten und bestimmen die materialgerechten Behandlungen. (K3) | <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 kann die Fasern korrekt einteilen. Ich erkläre die Eigenschaften der Fasern. Ich kann Textilien den verschiedenen Anwendungsbereichen zuordnen. <i>Bettwäsche, Küchenwäsche, Oberbekleidung, etc.</i> Ich erkläre die Textilpflegeetikette anhand der Symbole. Ich kann anhand der Textilpflegeetikette die korrekte Behandlung begründen. |

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 | 13 | 3.1.1 | Ich beschreibe den Wäschekreislauf. |
| | 14 | Sie zeigen den | Ich unterscheide verschiedene Wäschekreisläufe. |
| | 15 | Arbeitsablauf im Wäschekreislauf auf. (K2) | Ich erkläre die Hygieneregeln im Wäschekreislauf. <i>Persönliche, Betriebs- und Produkthygiene in der Schmutz- und Sauberzone</i> |
| | 3.1.9 | – Persönliche, Betriebs- und Produkthygiene in der Schmutz- und Sauberzone | Ich erkläre Ursachen von Unfällen und kenne Massnahmen zur Arbeitssicherheit. |
| | 3.1.11 | – Ursachen von Unfälle – Umgang mit Waschmitteln, Waschhilfsmitteln, Maschinen und Geräte der Wäscherei – Körperhaltung/ Ergonomie – Arbeitsplatzgestaltung – Schutz vor Mikroorganismen – (Aufbauend auf den Grundlagen von 6.3.2) | Ich beschreibe den sicheren Umgang mit: <ul style="list-style-type: none"> – Waschchemikalien – Maschinen – Geräten Ich erläutere Schutzmassnahmen gegen 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

