



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

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 kann verschiedene Raumgestaltungsmöglichkeiten aufzählen.
36	3	2.2.1 Sie zählen die Eigenschaften von vorgegebenen Materialien auf. (K1)		Ich kann mit Hilfe eines Grundrisses die Stell-, Verkehrs-, Bedienungs- und freien Flächen erkennen. Ich kenne die Wirkung der Farben. Ich kann die Bedeutung der Farbwirkung auf die Kunden erklären. Ich kenne verschiedene Arten von Lichtquellen. Ich kann den Unterschied von Schnittblumen und Topfpflanzen erklären. 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 	<p>Ich kann die Werkstoffe von verschiedenen Holzgegenständen nennen.</p> <p>Ich zähle Erkennungsmerkmale, Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten von behandeltem und unbehandeltem Holz auf.</p> <p>Ich kann die Reinigung verschiedener Verschmutzungen korrekt erklären.</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>Sie können die gesetzlichen Grundlagen für Arbeitgeber und Arbeitnehmer in Bezug auf Arbeitssicherheit erklären.</p> <p>Sie können Ursachen von Unfällen erklären und vorbeugend handeln.</p> <p>Sie können die Gefahrensymbole erklären.</p> <p>Sie können ein Schadensprotokoll ausfüllen.</p> <p>Sie können erklären, wie man Räume für Bewohner und Gäste mithilfe geeigneter Checkliste vorbereitet.</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"> - Schadenprotokolle - Räume für Bewohner und Gäste vorbereiten - Raumcheck 	
39	6	1.3.3 Sie erklären die Bedeutung von Food Waste und nennen Möglichkeiten zur Reduktion. (K2)	Food Waste <ul style="list-style-type: none"> - Definition von Food Waste - Ursachen – Auswirkungen - Beiträge um Food Waste zu reduzieren / verhindern (konkrete Beispiele) 	<p>Sie können den Begriff Food Waste erklären.</p> <p>Sie können erklären, wieso es Food Waste gibt und zu welchen Auswirkungen dies führt.</p> <p>Sie können an Beispielen erklären, wie man Food Waste verhindern oder zumindest reduzieren kann.</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
40	7		Exkursion Werdhölzli Einführung und Besprechung der Vorträge zu einem selbst gewählten Lebensmittel	Sie lernen das Recyclingsystem der Stadt Zürich kennen. Ich habe meine Aufgabe für den Lebensmittelvortrag verstanden und weiss genau, was zu tun ist.
41		Herbstferien		
42		ÜK II		
43	8	1.5.1 Sie erklären die Serviceverteilssysteme. (K2)	Serviceverteilssysteme <ul style="list-style-type: none"> - Service mit Bedienung - Buffetservice / Ausgabetheke - Tablett-System - Vor- und Nachteile der Servicearten für den Kunden und das Servicepersonal 	Ich kenne verschiedene Serviceverteilssysteme. Ich kann die Vor- und Nachteile der einzelnen Servicearten für die Kunden erklären.
44 45	9 10	1.5.3 Sie erklären die Grundsätze der Mise en place für den Service in verschiedenen Situationen. (K2) 1.5.5 Sie beschreiben die Vorgaben der Arbeitssicherheit. (K2)	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 Arbeitssicherheit im Service	Ich kann eine Mise en place für Salat- oder Dessertbuffet oder einen Apéro erklären. Ich plane einen Brunch und bereite das Buffet vor. Ich zähle Massnahmen zur Arbeitssicherheit im Service auf.

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	1.2.7 Sie erklären Konfliktlösungsmethoden für verschiedene Situationen. (K2)	Konfliktlösungsmethoden – Rollenspiel <ul style="list-style-type: none"> - Auslöser suchen - Dienstwege einhalten - Gespräch führen - Lösungswege aufzeigen - Lösung wählen - Feedback geben 	<p>Sie können die Stufen eines Konflikts erklären.</p> <p>Sie zeigen Lösungswege für Konflikte auf und erkennen die für die Situation beste Lösung.</p> <p>Sie können die Feedback-Regeln erklären und anwenden.</p>
47	12	1.3.5 Sie erklären das Vorgehen bei Reklamationen. (K2)	Kommunikation / Rollenspiele <ul style="list-style-type: none"> - Reklamationen entgegennehmen und weiterleiten - Umgangsformen / Verhaltensregeln - Dienstwege einhalten - Konfliktlösungsmethoden anwenden 	<p>Ich kann Reklamationen von Kunden entgegennehmen und dem Dienstweg entsprechend weiterleiten.</p> <p>Ich kann in einem Rollenspiel eine Konfliktlösung aufzeigen.</p> <p>Ich kenne Umgangsformen und Verhaltensregeln und kann diese anwenden.</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
48	13	<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 kann sinnvolle Getränke aufzählen.</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 kann die wichtigen Inhaltsstoffe der 2. Pyramidenstufe aufzählen.</p> <p>Ich erkläre die Wirkung von Vitaminen, Mineralstoffen und Nahrungsfasern.</p> <p>Ich kann den Gemüseanbau erklären.</p> <p>Ich kann erklären, zu welchen Gerichten Gemüse und Früchte verwendet werden.</p> <p>Ich kann die korrekte Lagerung von Gemüse und Früchten erklären.</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 kann die wichtigen Inhaltsstoffe der 3. Pyramidenstufe aufzählen.</p> <p>Ich erkläre die Wirkung von Kohlenhydraten und Nahrungsfasern.</p> <p>Ich kann typische Gerichte nennen.</p> <p>Ich kann die korrekte Lagerung erklären.</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	<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>	<p>4. Ebene der Lebensmittelpyramide: Milch und Milchprodukte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wichtige Inhaltsstoffe und ihre Aufgaben im menschlichen Körper - Herkunft, Verarbeitung - Verwendung und Lagerung 	<p>Ich kann die wichtigen Inhaltsstoffe der 4. Pyramidenstufe aufzählen.</p> <p>Ich erkläre die Wirkung der tierischen Proteine.</p> <p>Ich kann Milcharten und Milchprodukte aufzählen und deren Lagerung erklären.</p> <p>Wir geniessen zusammen eine Käseplatte.</p>
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 kann die wichtigen Inhaltsstoffe der 4. Pyramidenstufe aufzählen.</p> <p>Ich erkläre den Unterschied zwischen den tierischen und den pflanzlichen Proteinen.</p> <p>Ich kann die Bedeutung von Fleisch, Fisch, Eiern und Tofu für die menschliche Ernährung erläutern.</p> <p>Ich kann wichtige Regeln zur Lagerung formulieren.</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>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> <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 kann die Bedeutung von Ölen, Fetten und Nüssen für die menschliche Ernährung erläutern.</p> <p>Ich kann die wichtigsten Inhaltsstoffe der 5. Pyramidenstufe nennen und ihre Aufgabe im Körper erklären.</p> <p>Ich kann wichtige Regeln zur Lagerung formulieren.</p> <p>Ich kann die Bedeutung von Süssigkeiten, salzigen Knabberereien und energiereichen Getränken für die menschliche Ernährung erklären.</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
4	19	4.3.1 Sie erklären den Arbeitsablauf von Speiserverteilsystemen. (K2)	Warme Linie: Cook and serve - Vorbereiten - Zubereiten - Warmhalten - Servieren Kalte Linie: Cook and chill / Cook and freeze - Vorbereiten - Zubereiten - Schockkühlen (tiefkühlen) - Regenerieren - Servieren Zusatzstoffe in unseren Lebensmitteln	Ich erkläre, wie sich die kalte und warme Linie bei den Speiserverteilsystemen unterscheidet. Ich kann erklären, wann welche Linie sinnvoll ist. Ich kenne Zusatzstoffe, die in Lebensmitteln vorkommen können. Ich erkenne Lebensmittelzusatzstoffe auf der Deklaration.
5	20		Exkursion	
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 - Mänge - Finisher - Faltmaschine Arbeitssicherheit im Wäschebereich	Ich kann erklären, zu welchen Arbeiten die Geräte in der Wäscherei eingesetzt werden. Ich kann erklären, 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.

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
7+8		Sportferien		
9	1	3.3.1 Sie erklären, weshalb Textilien instand gestellt werden. (K2)	Textilien instand stellen <ul style="list-style-type: none"> - Ursachen der Wäscheschäden - Entscheidungsfaktoren für Instandstellungsarbeiten - Ökonomische Faktoren (Arbeitsaufwand, Materialkosten) - Ökologische Faktoren (Umwelt) Instandstellungsarbeiten Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen: <ul style="list-style-type: none"> - Handhabung Nähmaschine - Ausbessern von Nähten 	Ich kann erklären, wie Wäscheschäden entstehen. Ich kann erklären, welcher Arbeits- und Materialaufwand für Instandstellungsarbeiten ökonomisch sinnvoll ist. Ich kann ökologische Faktoren der Wäscheinstandstellung aufzählen. Ich kenne die passenden Werkzeuge und Materialien für die Wäscheinstandstellungsarbeiten. Ich kann die Nähmaschine bedienen und die wichtigsten Begriffe und Teile benennen. Ich kann erklären, wie man die Nähmaschine wartet und kleine Störungen beheben kann. Ich kenne den Unterschied von einer einfachen Naht und einer Doppelnah in gewobenen Stoffen. Ich kann erklären, weshalb man elastische Stoffe mit einem elastischen Stich näht. Ich kenne verschiedene Nahtversäuberungsstiche.

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, Dreieckel, kleine Löcher, Saumkanten)	Ich weiss, wie man dünne Stellen in Geweben ausbessert. Ich kann die Bogennaht für Risse, Dreieckel und kleine Löcher ausführen. Ich übe, wie man eine Saumkante mit der Bogennaht ausbessert.
	3	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.
	4	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.

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: - 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.
	6	Alle BiPla-Ziele	Gesamtrepetition „Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf“	Ich erkläre praktische Arbeiten im Wäschekreislauf selbständig und notiere die wichtigen Merkpunkte dazu. Ich beantworte die Repetitionsfragen selbständig, wenn nötig mit Hilfe meiner Unterlagen und Lehrmittel.
15	7	Alle BiPla-Ziele	Gesamtrepetition „Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen“	Ich kann praktische Arbeiten in der Unterhaltsreinigung erklären, 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			
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 20	9 11	Alle BiPla-Ziele	Gesamtrepetition „Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden“	<p>Ich erkläre Arbeiten im Bereich „Beraten und Bedienen“.</p> <p>Ich kann die wichtigsten Merkmale zu meinen ausgeführten Arbeiten schriftlich festhalten und erklären.</p>
21	12	Alle BiPla-Ziele	Gesamtrepetition Schriftliches Probe-QV „Zubereiten und Verteilen von Menus“	<p>Ich vertiefe mein Wissen und erhalte Sicherheit.</p> <p>Ich erkenne, wo ich noch vertieft lernen oder praktisch üben sollte.</p>
22	12	Alle BiPla-Ziele	Schriftliches Probe-QV „Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen“ „Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden“	<p>Ich kenne den ungefähren Ablauf und die Organisation des schriftlichen Qualifikationsverfahrens (QV).</p> <p>Ich kann beschreiben, welche Kenntnisse im QV erwartet werden.</p> <p>Ich gestalte meine weiteren Vorbereitungen für die QV-Prüfungen so, dass ich genügend Zeit zum Lernen einberechne.</p>
23	13	Alle BiPla-Ziele	Schriftliches Probe-QV „Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf“ 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
--	--	--	---