



**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	nein	nein	ja	ja
4. Semester	ja	ja	nein	nein

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
--------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------	---------------------------------------------------------

### 3. Semester

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
34	1	4.1.9	Saison von Früchte, Gemüse, Fleisch (Wild) in der Schweiz / Nachbarländer  Standortnahe und saisonale Produkte im Vergleich zu Importprodukten zu jeder Jahreszeit: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anbaumethoden</li> <li>• Transportwege</li> <li>• Treibstoff/Energieverbrauch (graue Energie)</li> <li>• Vitamin- und Mineralstoffgehalt, Aroma</li> <li>• Reifegrad bei der Ernte (Früchte und Gemüse)</li> </ul>	Ich ordne die Nahrungsmittel in der Pyramide ein und nenne den Tagesbedarf.  Ich gebe Auskunft über die Inhaltsstoffe.  Ich gebe Hinweise zu den Verwendungsmöglichkeiten, zur Lagerung und den Konservierungsarten.  Ich weiss um die Besonderheiten der Nahrungsmittelgruppen.
35	2	Sie benennen für jede		
36	3	Saison wichtige		
37	4	Frischprodukte. (K1)		
38	5	4.1.10 Sie erklären, weshalb aus ökologischen Gründen vor allem saisongerechte und standortnahe Produkte eingesetzt werden sollten. (K2)		
39	6	4.2.4 Sie planen die Zubereitung von Gerichten. (K3)  4.2.1 Sie erklären die Fachausdrücke. (K2)	Zeit- und Arbeitsplanung: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorarbeit / Mise en place (inkl. Rüstzeit)</li> <li>• Hauptarbeit (Kochdauer / Anrichten)</li> </ul> Schlussarbeit (Aufräumen) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachausdrücke der verwendeten Rezepte</li> <li>• Küchenhilfsmittel (Verwendung)</li> </ul>	Ich erstelle einen Arbeitsplan für die Zubereitung von Gerichten.  Ich erkläre Küchenfachausdrücke (Rezepte).  Ich benenne die Küchenhilfsmittel und erkläre deren Verwendungszweck.  Planung, Geräte, Zubereitung (Arbeitsauftrag)

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	4.2.10 Sie erklären die Auswirkungen von unsachgemäßem Umgang mit Lebensmitteln. (K2)  4.3.6 Sie erklären die Regeln der Hygiene bei der Speiseverteilung. (K2)	HACCP / Qualitätssicherung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelgesetz / Kontrolle</li> <li>• Anlieferung, korrekte Lagerung, Verwertung</li> <li>• Haltbarkeits- / Mindesthaltbarkeits- / Verbrauchsdatum</li> <li>• Mikroorganismen</li> </ul> Hygieneregeln: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persönliche Hygiene</li> <li>• Betriebshygiene</li> <li>• Produkthygiene</li> </ul> (Aufbauend auf den Grundlagen HKB 6.3.2)	Ich erkläre das Prinzip von HACCP.  Ich erkläre das Prinzip des Lebensmittelgesetzes.  Ich beschreibe Konsequenzen beim Umgang mit Lebensmitteln.
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 44	8 9	4.2.12 Sie erklären den Begriff „Convenience“ und die unterschiedlichen Stufen. (K2)  4.3.1 Sie zeigen den Arbeitsablauf von Speiseverteilssystemen auf. (K2)  4.3.2 Sie erklären die Vor- und Nachteile von Speiseverteilssystemen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Halbfertig- und Fertigprodukte</li> <li>• Stufen 1 – 6 (zum Beispiel Kartoffeln: roh bis tischfertig)</li> <li>• Vorteile / Nachteile der verschiedenen Stufen</li> </ul> <p><b>Warme Linie:</b> Cook and serve vorbereiten, zubereiten, warmhalten, servieren</p> <p><b>Kalte Linie:</b> Cook and chill (Cook and freeze) vorbereiten, zubereiten, schockkühlen, (tiefkühlen), regenerieren, servieren</p> <p>Vor- und Nachteile von Cook and serve und Cook and chill in Bezug auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeitaufwand</li> <li>• Preis</li> <li>• Ökologie: Energieaufwand, Abfall</li> <li>• Personal</li> <li>• Nährwert</li> </ul>	Ich beschreibe die verschiedenen Convenience-Stufen.  Ich erkläre die Speiseverteilssysteme.
45	10	3.1.2 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Textilien. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funktionelle Fasern, Mischfasern</li> <li>• Ausrüstungen, Veredelungen (imprägnieren, sanforisieren, bügelfrei, merzerisieren, appretieren, antimikrobiell, antinflamm)</li> <li>• Unterschiede Gewebe- und Maschenware (Pflege)</li> </ul>	Ich erkläre die verschiedenen Ausrüstungsverfahren.  Ich erkläre den Einsatz von funktionellen Fasern und Mischfasern.  Ich vergleiche textile Flächen.

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	11 3.1.12 Sie erklären, welche Faktoren eine ökologische und ökonomische Dosierung beeinflussen. (K2)  3.1.13 Sie erklären die Maschinen und Geräte sowie deren Einsatzbereiche im Wäschekreislauf. (K2)	Manuelle und automatische Dosierung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasserhärte</li> <li>• Maschinengrösse / Beladungsmenge</li> <li>• Waschprogramme / Verschmutzungsgrad</li> <li>• Angaben des Waschmittelherstellers</li> </ul> Einsatz / Bedienung / Reinigung / Pflege: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Waschautomaten (Extraktor)</li> <li>• Durchlademaschine / Waschstrasse</li> <li>• Wäschetrockner / Secomat</li> <li>• Dampfbügelstation</li> <li>• Mange</li> <li>• Finisher</li> </ul> Faltmaschine	Ich beschreibe verschiedene Waschprogramme nach ökologischen Aspekten.  Ich erkläre die Nutzung der Waschmaschine und des Trockners.  Ich erkläre die Maschinen und Geräte der Wäscherei. (Arbeitsauftrag)

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
47	12 3.1.3 Sie verstehen die Informationen auf den Pflegeetiketten und bestimmen die materialgerechte Behandlung. (K3)  3.1.4 Sie erklären die Unterschiede der Aufbereitung von Betriebs- und Privatwäsche in einem Betrieb. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorhänge, waschbare Kissen und Duvets</li> <li>• Definition: Privatwäsche und Betriebswäsche</li> <li>• Sortierung der Schmutzwäsche (1. Lehrjahr)</li> <li>• Aufbereitungsart (z.B. Mangeln, Finishen...)</li> <li>• Qualitätsanforderungen</li> </ul>	<p>Ich erkläre Spezialbehandlungen von Betriebswäsche.</p> <p>Ich erkläre den Unterschied der Aufbereitung von Betriebs- und Privatwäsche.</p>
48	13 3.1.5 Sie erklären die Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)	<p>Waschhilfsmittel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorbehandlungsmittel (Detachiermittel)</li> <li>• Nachbehandlungsmittel (Weichspüler, Stärken)</li> </ul> <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 Menüs

WOCHEN	ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
49	14	<p>3.3.1 Sie erklären, weshalb Textilien instand gestellt werden. (K2)</p> <p><b>Textilien instand stellen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entscheidungsfaktoren für Instandstellungsarbeiten</li> <li>• Ökonomische Faktoren (Arbeitsaufwand, Materialkosten)</li> <li>• Ökologische Faktoren (Umwelt)</li> </ul> <p><b>Instandstellungsarbeiten</b> Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Handhabung Nähmaschine</li> <li>• Störungen beheben</li> <li>• Nähmaschine warten</li> <li>• Ausbessern von Nähten</li> <li>• Unterschiede Gewebe und Maschenware</li> </ul>	<p>Ich kann erklären, welcher Arbeits- und Materialaufwand für Instandstellungsarbeiten ökonomisch sinnvoll ist.</p> <p>Ich kann ökologische Faktoren der Wäscheinstandstellung aufzählen.</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.</p> <p>Ich kann erklären, wie man die Nähmaschine wartet und kleine Störungen behebt..</p> <p>Ich kenne den Unterschied von einer einfachen Naht und einer Flachnaht in gewobenen Stoffen.</p> <p>Ich kann erklären, welche Stiche für elastische Stoffe geeignet sind.</p> <p>Ich kenne verschiedene Nahtversäuberungsstiche.</p> <p>Ich kenne die Unterschiede bei der Herstellung von Geweben 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)	<b>Instandstellungsarbeiten</b> Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung 1: Theorie: Flickwäsche beurteilen und Nähmaschine Praktisch: Naht</li> <li>• Ausbessern von Säumen</li> <li>• Aufhänger, Gummiband</li> <li>• Wäschekennzeichnung, Patchen</li> </ul>	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 des Arbeitsablaufes 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)	<b>Instandstellungsarbeiten</b> Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung 2: Praktisch und Theorie: Saum und Aufhänger</li> <li>• Ursachen der Wäscheschäden</li> <li>• Flicken mit der Bogennaht (dünne Stellen, Risse, Dreiangel, kleine Löcher, Saumkanten)</li> <li>• Aufgesetzte Tasche</li> </ul>	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, Dreiangel 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 Menus

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
2 4	17	4.2.2	Garmethoden / Zubereitungsarten demonstrieren: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sieden</li> <li>• Pochieren</li> <li>• Blanchieren</li> <li>• Sautieren</li> <li>• Dämpfen</li> <li>• Dünsten</li> <li>• Backen</li> <li>• Gratинieren</li> </ul> Definitionen von Schnitttechniken (Vergleich mit ÜK HKB 4.2.3) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hilfsmittel für die verwendeten Schnitttechniken</li> </ul>	Ich erkläre und wende die verschiedenen Garmethoden an.  Ich führe verschiedene Schnitttechniken aus und benenne diese.
	19	4.2.3 Sie beschreiben die Küchenhilfsmittel und ordnen sie den definierten Rüst- und Schnitttechniken zu. (K2)		
2 4	17	Sie erklären die Techniken der definierten Instandstellungsarbeiten. (K2)	<b>Instandstellungsarbeiten</b> Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ersetzen von Knopf, Druckknopf, Klettverschluss, Bindebündel</li> <li>• Applikation</li> <li>• Planen und Ausführen eines kleinen Gegenstandes</li> </ul>	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.
	19			

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 20 Halbklassenunterricht	4.3.5 Sie erklären die Maschinen und Geräte im Speiseverteilssystem. (K2)  4.2.13 Sie erklären die Vorgaben zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Steamer / Kombisteamer</li> <li>• Schockkühler</li> <li>• Mikrowelle</li> <li>• Salamander</li> <li>• Kühler</li> <li>• Tiefkühler</li> <li>• Bain-Marie, Wärmewagen</li> <li>• Anrichteband</li> </ul> Entsprechendes Geschirr, Tablett	Ich erkläre die Maschinen und Geräte der Küche. (Arbeitsauftrag)
3 5	18 20 Halbklassenunterricht	Sie erklären die Techniken der definierten Instandstellungsarbeiten. (K2)	<b>Instandstellungsarbeiten</b> Anhand von praktischen Einführungen / Ausführungen / Demonstrationen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung 3 Praktisch und Theorie: Verschlüsse, Applikation</li> <li>• Reissverschluss</li> <li>• Gegenstand fertig nähen</li> <li>• Nähmaschine reinigen</li> </ul>	Ich kenne den Arbeitsablauf zum Ersetzen eines Reissverschlusses.  Ich beende meinen Gegenstand.  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	<p>3.1.6 Sie erklären die ökonomischen und ökologischen Aspekte der Wasch- und Waschhilfsmittel. (K2)</p> <p>3.1.7 Sie erklären die Wahl der optimalen Wasch- und Waschhilfsmittel für bestimmte Textilien und begründen den Entscheid. (K6)</p>	<p>Vor- und Nachteile bei der Anwendung von Inhaltsstoffen</p> <p>Waschmittelangebot</p> <p>Aufbauend auf den Grundlagen aus 3.1.2. und 3.1.5.</p> <p>Praxisbeispiele</p>	<p>Repetition 1. Lehrjahr</p> <p>Ich ordne die Waschmittel den verschiedenen Anwendungsbereichen zu.</p> <p>Ich beschreibe die Aufgaben der Waschmittelinhaltsstoffe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• WAS (Tenside)</li> <li>• Enthärter</li> <li>• Bleichmittel</li> <li>• Enzyme</li> <li>• optische Aufheller</li> </ul>
	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  Kommunikationsstile (nach Schulz von Thun)	Ich repetiere die Kommunikationsregeln des 1. Lehrjahrs.  Ich bereite ein Beratungsgespräch vor.
10	2	Sie wenden die Regeln der verbalen und nonverbalen Kommunikation an. (K3)		
		1.2.3	Beratungsgespräche auf den Grundlagen des 1. Lehrjahrs; 1.2.1 <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition der Schweigepflicht</li> <li>• Lehrvertragsbedingung und Schweigepflicht</li> <li>• Auswirkungen von Nichteinhalten der Schweigepflicht</li> <li>• Berufe, die der Schweigepflicht unterstehen (Gesetzestexte gemäss OR)</li> <li>• Dauer der Schweigepflicht</li> <li>• Anonymisierte Beispiele aus dem Betrieb</li> </ul>	Ich erkläre die Bedeutung der Schweigepflicht.
		Sie erklären die Wichtigkeit der Schweigepflicht. (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 BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
11	3	1.2.4		Ich erkläre allgemein übliche Umgangsformen.
12	4	Sie erklären die Verhaltensregeln und Umgangsformen im westlichen Kulturkreis. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ethische und moralische Verhaltensregeln und Umgangsformen (Knigge) der verschiedenen Altersgruppen erklären</li> <li>Bräuche, Traditionen, Rituale der westlichen Kultur in der Familie und im Betrieb</li> </ul>	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"> <li>Christentum</li> <li>Judentum</li> <li>Islam</li> </ul>	Ich erkläre die verschiedenen Tischsitten der unterschiedlichen Kulturen.
		1.2.6 Sie erklären die entscheidenden Faktoren eines gut funktionierenden Teams. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regeln der Zusammenarbeit</li> <li>Selbstreflexion</li> <li>Unterschied Team und Arbeitsgruppe</li> <li>Teambildung anhand von einem Modells</li> <li>Beispiele aus dem Arbeitsalltag (Nahtstellen in der Hauswirtschaft)</li> </ul>	
		1.2.8 Sie erklären Konfliktlösungsmethoden für verschiedene Situationen. (K2)	Drei Konfliktlösungsmethoden: <ul style="list-style-type: none"> <li>Gewinner-Gewinner</li> <li>Gewinner-Verlierer</li> <li>Verlierer-Verlierer</li> </ul>	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
19 20	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"> <li>haftende Verschmutzung inklusive benötigtes Material, Geräte und Maschinen (Einscheibenmaschine, Scheuersaugmaschinen, Teppichreinigungsmaschinen, Nasssauger)</li> </ul> Reinigungsarten <ul style="list-style-type: none"> <li>Reinigung während Nutzungsphase</li> </ul> Reinigungssysteme Schutzbehandlungen für <ul style="list-style-type: none"> <li>Zwischenreinigung</li> <li>Grundreinigung</li> </ul>	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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>pH Wert</li> <li>Reinigungsmittel: sauer, alkalisch, neutral, Lösungsmittelhaltig, Spezialreiniger</li> <li>Hauptinhaltsstoffe</li> </ul> Definition der Begriffe <ul style="list-style-type: none"> <li>Nachhaltigkeit, Auswirkung auf das Unternehmen</li> <li>Dosierung (Dosierhilfen, manuelle und vollautomatische Dosierung)</li> <li>Mengenverhältnis berechnen</li> </ul>	Ich teile die Behandlungsmittel in verschiedene Gruppen ein.  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. (K 2)</p>	<p>Eigenschaften in Bezug auf die Reinigung, Verwendung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Textile/nichttextile Bodenbeläge (Stein, Keramische Materialien, holz-, korkhaltig, Kunststoffe)</li> <li>• Wände und Decken</li> </ul> <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"> <li>• Textilien/ nichttextilen Bodenbeläge</li> <li>• Wände und Decken</li> </ul> <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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Schritt-Methode: Vorbereitung, vorzeigen und erklären, nacharbeiten und erklären lassen, einüben lassen, kontrollieren und korrigieren</li> <li>• Einsatz von Hilfsmitteln: Arbeitsprozess, Arbeitsbeschreibung, Arbeitsrapport, Checkliste, Kontrollliste</li> <li>• Unterhaltsreinigung, Zwischenreinigung</li> </ul>	<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