



Stadt Zürich
Fachschule Viventa

Ein Bildungsangebot des Schul- und Sportdepartements

Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft

HKB 1-4

Berufskunde

Stoffplan

3. 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
5. Semester	nein	ja	ja	nein
6. Semester	ja	nein	nein	ja

Zürich, Juli 2018

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
--	--	--	---

5. Semester

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
34	1	4.1.4 Sie erklären den Energie- und Nährstoffbedarf verschiedener Alters- und Personengruppen (z.B. Beruf, Aktivität, Gesundheitszustand). (K2)	Stoffwechsel Gesamtenergiebedarf nachschlagen / berechnen für verschiedene Fallbeispiele: <ul style="list-style-type: none"> • Grundumsatz und dessen Beeinflussung • Leistungsumsatz und dessen Beeinflussung • Nährstoffbedarf für verschiedene Fallbeispiele 	Ich erkläre, was zum Grund- und was zum Leistungsumsatz gehört. Ich erkläre den Stoffwechsel. Ich gebe eine Empfehlung für den Nährstoffbedarf ab.
35	2	4.1.6 Sie stellen ausgewogene Menüs für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammen. (K3)	Fallbeispiele Aufbauend auf den Grundlagen der Lebensmittelpyramide. Personengruppe: <ul style="list-style-type: none"> • Kinder und Jugendliche • Erwachsene • Schwangere • Betagte Unter Berücksichtigung von Gesundheitszustand, körperlicher Arbeit, Bewegung / Sport, Jahreszeit und Alter.	Ich erkläre die Grundsätze der Menüplanung. Ich erarbeite zielgruppenbestimmte Menüvorschläge.

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
36	3	<p>4.1.5 Sie stellen eine geeignete Kostform für verschiedene Alters- und Personengruppen zusammen. (K3)</p> <p>4.1.7 Sie erklären die Anforderungen an die Ernährung bei häufig auftretenden Krankheiten. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verschiedene Kostformen: Grundlagen (was ist erlaubt und was nicht erlaubt) • Vollwertkost • Pürierte Kost bis leichte Vollkost • Vegetarismus • Cholesterienarme Kost • Fettreduzierte Kost • Purinarne Kost • Glutenarme Kost • Lactosefreie Kost • Salzarme Kost <p>Für verschiedene Fallbeispiele (Kinder, Jugendliche, Erwachsene, Betagte) die Kostformen zuordnen.</p> <p>Ernährungsbedingte Krankheiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obstipation • Diarrhöe • Bluthochdruck • Cholesterin • Gicht • Diabetes Typ II • Zöliakie • Lactoseintoleranz • Übergewicht • Allergiker 	<p>Ich unterscheide ernährungsabhängige Krankheiten, Diäten und Sonderkostformen.</p> <p>Ich erkläre zu den genannten Kostformen, was erlaubt und was nicht erlaubt ist.</p> <p>Ich erkläre die genannten ernährungsbedingten Krankheiten.</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
37	4	<p>4.4.1 Sie zeigen den Arbeitsablauf von Abwaschorganisation auf und erklären die Unterschiede. (K2)</p> <p>4.4.5 Sie erklären die Regeln und Vorschriften der Hygiene in der Abwaschorganisation. (K2)</p>	<p>Geschirrkreislauf</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anlieferung Schmutzgeschirr • Abfallentsorgung (Essensreste, Servietten, Papier, ...) • Sortierung / Vorwaschen / Einweichen • Beladen der Maschine / Körbe • Beschickung • Reinigung • Trocknung • Wiederbereitstellung <p>Abwaschorganisationsablauf im eigenen Lehrbetrieb</p> <p>Unterschiede:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Handabwasch • Durchschubautomat • Bandautomat • Korbmaschine / Gläserabwaschmaschine, Haushaltsmaschine <ul style="list-style-type: none"> • Schmutzzone • Sauberzone • Waschprogramme (Waschdauer) • Temperaturen (Mindesttemperatur) • Reinigungsmittel 	<p>Ich beschreibe den Geschirrkreislauf und kann die verschiedenen Maschinentypen.</p> <p>Ich bediene die Maschinen ökologisch und ökonomisch.</p> <p>Ich beurteile einen Grundrissplan einer Abwaschküche.</p> <p>Ich erkläre Regeln zum hygienischen und ergonomischen Ablauf in der Abwaschküche.</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
38	5 3.1.8 Sie zeigen die Bedeutung der in den verschiedenen Betrieben geltenden Qualitätsstandards auf. (K2) 3.1.16 Sie erklären die Arbeitsschritte, die im Wäschekreislauf kontrolliert werden. (K2)	In Bezug auf die verschiedenen Arbeiten im Wäschekreislauf: <ul style="list-style-type: none"> • mögliche Qualitätsstandards • Qualitätskontrolle • Qualitätssicherung Vergleich der geltenden Qualitätsstandards in den Lehrbetrieben (Vergleich HKB 5: 5.2.1, 5.2.2) <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfbare Kriterien von Prozessen und Resultaten • Interne Kontrollinstrumente (Checkliste) • Beispiele aus den Ausbildungsbetrieben 	Ich erkläre den Begriff Qualität anhand eines praktischen Beispiels. Ich erkläre folgende Begriffe: Qualitätsstandard Qualitätssicherung (Struktur-, Prozess-, Ergebnisqualität) Qualitätskontrolle Ich erkläre interne Kontrollinstrumente fachgerecht.
39	6 3.1.10 Sie planen die Aufgaben im Wäschekreislauf. (K3) 3.1.19 Sie erklären die Vor- und Nachteile des In- und Outsourcings. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Erstellen von Arbeitsprozessen für sämtliche Arbeiten im Wäschekreislauf unter Berücksichtigung von betrieblichen Anforderungen (inkl. Transport und Lagerung), Qualitätskontrolle • Begriffsdefinition • Vor- und Nachteile (Person, Finanzen, Ökologie) • Miet- und Eigenwäscherei, Leasingwäsche 	Ich beschreibe verschiedene Arbeitsprozesse im Wäschekreislauf. Ich erkläre den Begriff In- und Outsourcing und deren Vor- und Nachteile nennen. Ich benenne Miet- und Eigenwäscherei und Leasingwäsche und unterscheide deren Merkmale.
40	7 Reserve / externer Lernort	evtl. ZWZ Besichtigung	

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
41	Herbstferien		
42	Überbetrieblicher Kurs		
43 44	<p>8 9</p> <p>1.3.1 Sie nennen die definierten Fachausdrücke der Menükomponenten. (K1)</p> <p>1.3.3 Sie erklären die Grundsätze der Beratung von Kundinnen und Kunden. (K2)</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</p> <p>Menükomponenten erklären, z.B.:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saltimbocca • Kartoffelgaletten • Mischgemüse, usw. <ul style="list-style-type: none"> • Beratungsgespräch für eine Dienstleistung, z.B. Anlass, Zimmer-, Roomservice, Buffet, Restaurant • Ausgangslage: beraterische Tätigkeit mit fundierter Information / Checkliste • Reservationsformular 	<p>Ich kenne die Fachausdrücke der verschiedenen Menükomponenten.</p> <p>Ich erstelle eine schriftliche Vorbereitung für eine Beratungssituation.</p> <p>Ich erstelle die benötigten Formulare und weitere Unterlagen für eine Beratungssituation.</p> <p>Bei der Beratung beachte ich die Grundsätze der Kommunikation.</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
45	10	1.3.4 Sie erklären die Bedeutung von Food Waste und nennen Möglichkeiten zur Reduktion. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Definition Food Waste • Ursachen, Auswirkungen • Beiträge, um Food Waste zu reduzieren / verhindern 	Ich erkläre, was Food Waste ist und nenne Möglichkeiten zur Reduktion.
45		1.3.5 Sie erklären geeignete Kostformen für verschiedene Alters- und Personengruppen. (K2)	Als Grundlage zu diesem Ziel gehören Vorinformation aus dem Bereich 4 : 4.1.5 und 4.1.6 Fallbeispiele aus dem Berufsalltag	Ich erkläre geeignete Kostformen für verschiedene Alters- und Personengruppen.
		1.5.6 Sie erklären die Grundsätze der bedarfsgerechten Bedienung von Kundinnen und Kunden, die Unterstützung benötigen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Bedürfnisse der Kunden (Gästarten / Gästetypen) • Unterstützende Hilfsmittel für Personen mit Beeinträchtigung, Betagte und Kinder 	Ich beschreibe verschiedene Gästetypen und deren Bedürfnisse.
		1.3.7 Sie erklären den Umgang mit Reklamation. (K2)	Umgang mit Reklamation <ul style="list-style-type: none"> • Informationsmöglichkeiten an Vorgesetzte (Dienstweg: mündlich / telefonisch / schriftlich) • Fallbeispiele aus dem Berufsalltag 	Ich erkläre, welche Abfolge ich bei einer Reklamationsbehandlung beachte.

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
46	11	<p>1.7.1 Sie erklären Marketingmassnahmen. (K2)</p> <p>1.7.3 Sie schlagen verkaufsfördernde Massnahmen vor. (K5)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definition Marketing • Dienstleistungsmarketing • Marketingkreislauf (Zielsetzung, Planung, Umsetzung, Evaluation) • Werbemassnahmen (Printmedien / Öffentlichkeitsarbeit / visuelle Medien / Aktionen / Mund zu Mund) • Angebotspräsentation (Produkt / Dienstleistung) • Aufbauend auf Marketinggrundlagen 1.7.1 • Fallbeispiele aus dem Betrieb zu einer verkaufsfördernden Massnahme 	<p>Ich kenne die Dienstleistungsangebote meines Betriebes.</p> <p>Ich preise ein bestehendes Angebot mit verkaufsfördernden Massnahmen neu an.</p>
47	12	<p>1.6.1 Sie erstellen einen Einsatzplan für die Teammitglieder für vorgegebene Arbeiten. (K5)</p>	<p>Aufbauend 2. LJ: 5.3.1</p> <p>Fallbeispiele aus der Anlassorganisation</p> <p>Verknüpfen mit 3. LJ: 1.6.2 (Anlässe vollständig planen)</p>	<p>Ich plane, führe und evaluiere einen Anlass fachgerecht durch.</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
47	12	1.6.2 Sie planen Anlässe vollständig. (K5)	Mögliche Planungshilfen: <ul style="list-style-type: none"> • Checklisten • Reservationsformular • Servicebesprechung • Serviceablauf • Arbeitsrapport • Abrechnung • Arbeitsplanung (nach den Grundlagen 2.LJ: 5.3.1) • Feedbackformular 	Ich erkläre mögliche Planungshilfen.
48	13	2.1.4 Sie erklären die sicherheitsrelevanten Eigenschaften sowie die Anwendungsbereiche der Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel. (K2) 2.1.12 Sie zeigen die Bedeutung der Qualitätsstandards in den verschiedenen Betrieben auf. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Pflegemittel, Desinfektionsmittel und deren Hauptinhaltsstoffe • kombinierte Mittel (Grundsätze im HKB 5.2.1 / 5.2.2: Qualitätskonzept) <ul style="list-style-type: none"> • Gegenüberstellung verschiedener Reinigungsqualitätsstandards aus dem Berufsalltag (Heim, Spital, Hotel, Bildungshäuser, ...) • Kontrollinstrumente • Leistungsverzeichnis als Arbeitsinstrument 	Ich unterscheide Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsmittel und deren Einsatz- und Wirkungsbereiche. Ich erkläre die verschiedenen Begriffe rund um das Thema Qualität. Ich beschreibe die Reinigungsqualitätsstandards in unterschiedlichen Gebäuden.

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>2.1.13 Sie erklären die Grundlagen der Reinigung und Desinfektion. (K2)</p> <p>2.1.14 Sie erklären Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion aller Räume. (K2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Anforderungen, Anwendung und Vorgehen bei Flächendesinfektion Isolationszimmer <p>Desinfektion Vorgehen in der Reinigung der Isolationsbereiche (gemäss Betriebskonzept)</p>	<p>Ich unterscheide Reinigung und Desinfektion und deren Anwendungsbereiche.</p> <p>Ich erkläre Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung spezifischer Räume.</p>
50	15	<p>2.1.17 Sie planen die organisatorischen Aufgaben bei Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung. (K4)</p> <p>2.1.18 Sie planen Reinigungs- und Desinfektionsprozesse. (K4)</p>	<p>Erstellen von Arbeitsplänen für sämtliche Reinigungen (inkl. Spezialreinigung)</p> <p>Erstellen von Arbeitsprozessen für sämtliche Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten</p>	<p>Ich benenne und vergleiche verschiedene Arbeitspläne sowie deren Vor- und Nachteile.</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
51	16	2.2.4 Sie entwickeln Vorschläge für die situationsgerechte Gestaltung eines vorgegebenen Raumes mit Pflanzen und Blumen. (K5)	<ul style="list-style-type: none"> • Jahres- und anlassbezogene Raumdekoration • Grundwissen bei der Ausarbeitung von Vorschlägen für bestimmte Situationen • Materialkunde: Vasen, Gefässe, Arbeitsmaterial für Schnittblumen und Grünpflanzen • Grünpflanzen (Standorte, Pflege, Unterhalt) • Materialkunde: Vasen, Gefässe, Arbeitsmaterial für Schnittblumen und Grünpflanzen 	<p>Ich nenne die verschiedenen Bräuche und Feste im Jahresablauf und kenne entsprechende Gestaltungsvorschläge.</p> <p>Ich kann beschreiben, wie im Betrieb die Grünpflanzen gepflegt werden.</p>
52+01		Weihnachtsferien		
2 3	17 18	2.2.1 Sie erklären die Grundsätze zur Gestaltung von Räumen. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Sinn und Zweck der Raumgestaltung • Raumgestaltungsmöglichkeiten und -grenzen • Bedeutung und Wirkung der Farben auf die Kunden • Verschiedene Arten von Licht(-quellen), Beleuchtung, Leuchtmittel (Eigenschaften, Preis, Langlebigkeit) 	<p>Ich lese Grundrisse.</p> <p>Ich kenne verschiedene Wohnkulturen.</p> <p>Ich benenne Wohnbereiche und Wohnbedürfnisse.</p>
4	19	2.2.2 Sie nehmen die Gestaltung und Einrichtung von Räumen vor. (K5)	<ul style="list-style-type: none"> • Abklären der Wohnbedürfnisse anhand verschiedener Ausgangssituationen • Bewegungsflächen (Verkehrs-, Bedienungs-, freie Flächen) 	<p>Ich richte und gestalte Wohnräume ein und kann Merkmale nennen zu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beleuchtung • Farben • Muster • Dekoration • Möblierung

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
5 6	20 21	2.3.2 Sie planen die Instruktionen zu Reinigungsmethoden. (K3)	Aufbauend auf den Grundlagen aus dem 2. LJ: 2.3.2 Grundreinigung, Desinfektion, Spezialreinigung	Ich plane und führe eine Instruktion gemäss der 4- Schritt-Methode aus. Ich reflektiere meine Instruktion schriftlich. Ich gebe ein differenziertes Feedback ab.
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
--	--	--	---

6. Semester

WOCHEN		ZIELE NACH BIPLA	INHALTLICHE GLIEDERUNG	LERNZIELE
9	1	1.1.2 Sie erklären den Einfluss des Leitbildes auf Ihren Arbeitsbereich. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • Definition Leitbild • Leitbild / Leitsätze / Vision eines Unternehmens • Unternehmensziele (kurz-, mittel- und langfristig) • Mitarbeitergespräch – persönliche Ziele: Identifikation mit dem Unternehmensleitbild 	<p>Ich erkläre, was ein Leitbild ist und wie daraus Leitsätze und Unternehmensziele entstehen.</p> <p>Ich führe ein Mitarbeitergespräch.</p>
10	2	1.1.4 Sie zeigen die Gemeinsamkeiten und Unterschiede verschiedener Leitbilder auf. (K4)	<p>Verschiedene hauswirtschaftliche Grossbetriebe im Vergleich:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grösse • Kunden • Mitarbeiter • Dienstleistungs- und Produktangebote 	<p>Ich vergleiche verschiedene Betriebe unter den Aspekten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grösse • Kunden • Mitarbeiter • Dienstleistungs- und Produktangebot.
11	3	3.3.1	<p>Desinfektionsverfahren</p> <ul style="list-style-type: none"> • chemisch • chemo- thermisch • thermisch 	<p>Ich erkläre die Regeln für die Aufbereitung von infektiöser Wäsche.</p> <p>Ich erkläre verschiedenen Desinfektionsverfahren.</p> <p>Ich erkläre das Wet-Clean-Verfahren.</p> <p>Ich beschreibe die Wirkung verschiedener Desinfektionsmittel.</p>
12	4	<p>Sie erklären die Möglichkeiten der Aufbereitung von infektiöser Wäsche. (K2)</p>		
13	5			

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
	3.3.2 Sie erklären die Aufbereitung von infektiöser Wäsche und die vorgegebenen Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz sowie allgemein gültige Hygienestandards. (K2)	<ul style="list-style-type: none"> • SUVA Richtlinien • Betriebskonzepte 	
	3.3.3 Sie erklären die Eigenschaften und die Anwendungsbereiche der Desinfektionsmittel. (K2)	Desinfektionsmittel (Vergleich mit HKB 2.1.4) <ul style="list-style-type: none"> • Aldehyde • Sauerstoffabspalter Beispiele aus dem Betrieb <ul style="list-style-type: none"> • Gefahren von bestimmten Desinfektionsmittel 	
14	6	Repetition HKB 1	
15	7	Repetition HKB 1	
16	8	Repetition HKB 2	
17+18*	Frühlingsferien: *Wochen 16 und 17, wenn Ostermontag in die 16. Woche fällt		
19	9	Repetition HKB 2	
20	10	Repetition HKB 3	

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
21	11	Repetition HKB 3		
22	12	Repetition HKB 4		
23	13	Repetition HKB 4		
24	14	QV Berufskunde		
25	15			
26	16			
27	17			
28	18			
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
--	--	--	---