

# FAHW

## Allgemeine Berufskunde

### Fach: Berufskunde

#### 2. Lehrjahr

#### Klassen A/B / 1. Semester 4 Wochenlektionen / 2. Semester 5 Wochenlektionen

KW	Zeugnisbezeichnung	Thema	Inhalt	Verweis auf Lehrmittel, Skripte, Methoden, etc.	Leistungsziel	Lernkontrollen
33	Ernährung und Verpflegung 4	Menüs für gesunde Ernährung zusammenstellen	Saisonale Früchte und Gemüse Tabelle mit saisonalen Früchten und Gemüse Recherchier Auftrag Beurteilung von saisonale Produkten  Repetition Ernährungslehre	Arbeitsblatt Lehrmittel S.121 bis 126	4.1.9/4.1.10	
34	Ernährung Verpflegung 4	Menüs für gesunde Ernährung zusammenstellen	Menüzusammenstellung Für alle Jahreszeiten Repetition Ernährungslehre	Arbeitsblatt Lehrmittel S.121 bis 126	4.1.9/4.1.10	
35	Ernährung Verpflegung 4	Gerichte hygienisch und effizient zubereiten	Garmethoden Fachausdrücke	Arbeitsblatt Lehrmittel S. 128 bis 140	4.2.1/4.2.2	

KW	Zeugnisbezeichnung	Thema	Inhalt	Verweis auf Lehrmittel, Skripte, Methoden, etc.	Leistungsziel	Lernkontrollen
36	Ernährung Verpflegung 4	Gerichte hygienisch und effizient zubereiten	Garmethoden Schnittarten Arbeitsgeräte	Lehrmittel ab Seite 128 bis 140	4.2.1/4.2.2	
37	Ernährung Verpflegung 4	Gerichte hygienisch und effizient zubereiten  HACCP Qualitätssicherung	Zeit- und Arbeitsplanung Vor- Haupt- und Schlussarbeiten  Lebensmittelgesetz	Lehrmittel ab Seite 128 bis 140  Lehrmittel S. 53 bis 58	4.2.1/4.2.2	
38	Ernährung Verpflegung 4	HACCP Qualitätssicherung	Lebensmittelgesetz Lagerhaltung HACCP			Inhalte 1. LJ, Ernährungslehre
39	<b>Herbstferien</b>					
40						
41						
42	Ernährung Verpflegung 4	Convenience Food	Vorbereitungsstufen Convenience-Produkte Zusatzstoffe	Arbeitsblätter Lehrmittel Seite 117 bis 120	4.2.12	
43	Ernährung Verpflegung 2	Convenience Food	Vergleich von Fertigprodukten	Arbeitsblätter Lehrmittel (Zusatzstoffe) S. 58	4.2.12	
	Kundenkontakt 2	Kommunikation	Repetitionen	Arbeitsblätter	1.2.1	

KW	Zeugnisbezeichnung	Thema	Inhalt	Verweis auf Lehrmittel, Skripte, Methoden, etc.	Leistungsziel	Lernkontrollen
44	Ernährung Verpflegung 2	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz  Speiseverteilssysteme	Unfallverhütung in der Küche  Warme Linie	EKAS: Unfall kein Zufall  Lehrmittel 75 bis 88	4.2.13  4.3.1/4.3.2/ 4.3.5/4.3.6	Kundenkontakt: Wiederholung 1. LJ
	Kundenkontakt 2	Kulturen	Einführung des Auftrages und Arbeit am Auftrag	Arbeitsblätter	1.5.1/1.4.1	
45	Ernährung Verpflegung 2	Speiseverteilssysteme	Kalte Linie	Lehrmittel 75 bis 88	4.3.1/4.3.2/ 4.3.5/4.3.6	
	Kundenkontakt 2	Kommunikation	Feedback	Arbeitsblätter	1.2.2-1.2.8	
46	Ernährung Verpflegung 2	Speiseverteilssysteme	Geräte und Einrichtungen	Lehrmittel 75 bis 88	4.3.1/4.3.2/ 4.3.5/4.3.6	Garmethoden Fachbegriffe Schnittarten und Arbeitsgeräte
	Kundenkontakt 2	Kommunikation	Konflikte	Arbeitsblätter	1.2.2-1.2.8	
47	Ernährung Verpflegung 2	Abwaschorganisation	Geschirrkreislauf Organisation der Abwaschküche	Lehrmittel 88 bis 97	4.3.1/4.3.2/ 4.3.5/4.3.6	
	Kundenkontakt 2	Kommunikation	Schweigepflicht Kulturen, Bräuche, Rituale	Arbeitsblätter Arbeitsblätter	1.2.2-1.2.8	
48	Kundenkontakt 4	Kommunikation	Kulturen, Bräuche, Rituale	Mojgan Kallenbach	1.2.2-1.2.8	HACCP und Qualitätssicherung
49	Kundenkontakt 4	Kommunikation	Kulturen, Bräuche, Rituale	Vortrag	1.2.2-1.2.8	
50	Kundenkontakt 4	Kommunikation	Kulturen, Bräuche, Rituale	Vortrag	1.2.2-1.2.8	Kommunikation 2. LJ
51	Kundenkontakt 4	Kommunikation	Team	Arbeitsblätter	1.2.2-1.2.8	
52	<b>Weihnachtsferien</b>					
01						

KW	Zeugnisbezeichnung	Thema	Inhalt	Verweis auf Lehrmittel, Skripte, Methoden, etc.	Leistungsziel	Lernkontrollen
02	Kundenkontakt 4	Menükomponenten	Fachausdrücke	Lehrmittel Ernährung Verpflegung	1.3.1	Kulturen Vortragsnote
03	Kundenkontakt 4	Servicearbeiten kundenorientiert ausführen	Hygiene, Arbeitssicherheit und Ergonomie	Arbeitsblätter	1.5.5	
04	Kundenkontakt 4	Verkaufsförderung im Service	Maslow-Pyramide	Arbeitsblätter	1.7.2	Note zu Brauchtum und Rituale im 5. Semester
05	Reinigungen Wohnen 3	Alle Themen	WdH 1.LJ	Lehrmittel S.111 bis 120 Arbeitsblätter	2.1.2	
	Administration 2	Formulare erstellen	Flyer Prospekte	Lehrmittel Arbeitsblätter	5.3.1/5.3.2	
06	<b>Sportwoche</b>					
07	Reinigungen Wohnen 3	Bodenbeläge	Eigenschaften und Verwendung	Lehrmittel S.111 bis 120 Arbeitsblätter Vorträge	2.1.2	Lernkontrolle WdH 1.LJ
	Administration 2	Formulare erstellen	Plakate Menükarten Informationsblätter	Lehrmittel Arbeitsblätter	5.3.1/5.3.2	
08	Reinigungen Wohnen 3	Bodenbeläge	Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigung	Lehrmittel S.111 bis 120 Arbeitsblätter Vorträge	2.1.2	Note zu den Vorträgen
	Administration 2	Formulare erstellen	Einladungen Interne Bestellungen	Lehrmittel Arbeitsblätter	5.3.1/5.3.2	
09	Reinigungen Wohnen 3	Bodenbeläge	Instruktionen	Lehrmittel S.111 bis 120 Arbeitsblätter	2.1.2/2.3.2	
	Administration 2	Formulare erstellen	Mise-en-place Listen Reservationsformulare	Lehrmittel Arbeitsblätter	5.3.1/5.3.2	

KW	Zeugnisbezeichnung	Thema	Inhalt	Verweis auf Lehrmittel, Skripte, Methoden, etc.	Leistungsziel	Lernkontrollen
10	Reinigungen Wohnen 3	Reinigungs- und Pflegemittel	PH-Wert, reinigungswirksame Substanzen	Lehrmittel S. 28 bis 45	2.1.4	
	Administration 2	Betriebsorganisation	Aufbau- und Ablauforganisation	Lehrmittel	5.1.1/5.1.2	
11	Reinigungen Wohnen 3	Reinigungs- und Pflegemittel	Pflegemittel und kombinierte Produkte	Arbeitsblätter	2.1.4	
	Administration 2	Betriebsorganisation	Einsatzplan Arbeitsplan Ablaufdiagramm Arbeitsbeschriebe	Lehrmittel Arbeitsblätter	5.1.1/5.1.2	
12	Reinigungen Wohnen 3	Maschinen und Geräte	Reinigungsmaschinen	Lehrmittel W. 50 bis 68 Arbeitsblätter	2.1.1	Reinigungs- und Pflegemittel
	Administration 2	Betriebsorganisation	Kommunikationsmittel	Lehrmittel Arbeitsblätter	5.1.1/5.1.2	
13	Reinigungen Wohnen 3	Maschinen und Geräte	Reinigungsgeräte	Lehrmittel W. 50 bis 68 Arbeitsblätter	2.1.1	
	Administration 2	Warenkreislauf	Zentraler und dezentraler Einkauf Interner Warenkreislauf	Lehrmittel Arbeitsblätter	5.51	Administration: Betriebsorganisation
14	<b>Frühlingsferien</b>					
15						
16						
17	Reinigungen Wohnen 3	Maschinen und Geräte	Wissenssicherer (Auftrag zu Maschinen Reinigungs- und Pflegemittel und Bodenbeläge	Auftrag	2.1.1/2.1.4/2.1.2	
	Administration 2	Warenkreislauf	Internes Bestellwesen	Lehrmittel Auftrag	5.5.1	

KW	Zeugnisbezeichnung	Thema	Inhalt	Verweis auf Lehrmittel, Skripte, Methoden, etc.	Leistungsziel	Lernkontrollen
18	Reinigungen Wohnen 3	Bett- und Bettinhalt	Matratzen und Duvets	Lehrmittel S. 106 bis 110	2.1.3	
	Administration 2	Erbrachte Dienstleistungen erfassen	Kassensysteme	Lehrmittel	5.6.2	Administration: Erbrachte Dienstleistungen erfassen
19	Reinigungen Wohnen 5	Bett- und Bettinhalt	Bettwäsche	Lehrmittel S. 106 bis 110	2.1.3	
20	Reinigungen Wohnen 3	Reserve				
	Wäschekreislauf 2	Textilpflegeetikette	Textilpflegeetikette Flottenverhältnis Badverfahren	Lehrmittel Arbeitsblätter	3.1.3	
21	Wäschekreislauf 5	Textilpflegeetikette	Waschprogramme Restfeuchte Finishprozess	Lehrmittel Arbeitsblätter	3.1.3	
		Aufbereitung Betriebs- und Privatwäsche	Qualitätsanforderungen	Lehrmittel Arbeitsblätter	3.1.4	
22	Wäschekreislauf 5	Waschmittel Waschhilfsmittel Waschmittelangebot	Inhaltsstoffe  Waschhilfsmittel	Lehrmittel Arbeitsblätter	3.1.5 – 3.1.7	Wiederholung der Inhalte 1. LJ
23	Wäschekreislauf 5	Waschmittel Waschhilfsmittel Waschmittelangebot	Waschmittelangebot Dosierung	Lehrmittel Arbeitsblätter	3.1.5 – 3.1.7 3.1.12	Waschmittel und Dosierung
24	Wäschekreislauf 5	Maschinen und Geräte	Betriebsbesichtigung		3.1.13	
25	Wäschekreislauf 5	Maschinen und Geräte	Waschautomaten Waschstrasse, Tumbler Dampfbügelstation Mange	Lehrmittel Arbeitsblätter	3.1.13	Arbeitssicherheit, Maschinen und Geräte

			Finisher Faltmaschine			
26	Wäschekreislauf 5	Arbeitssicherheit und Ergonomie  Instandstellen von Wäsche	Unfallgefahren Unfallverhütung Ergonomie Wäscheschäden Instandstellungsarbeiten	Lehrmittel Arbeitsblätter	3.1.11	
27	Wäschekreislauf 5	Instandstellen von Wäsche	Bogennaht Aufgesetzte Flicke Knopf Druckknopf	Lehrmittel Arbeitsblätter	3.2.1/3.2.1	
28	<b>Sommerferien</b>					
29						
30						
31						
32						

Legende:

- Kundenkontakt
- Reinigen und Wohnen
- Wäschekreislauf
- Ernährung und Verpflegung
- Administration
- Gesundheit