

HWP

Allgemeine Berufskunde

Fach: Berufskunde

1. Lehrjahr

Klasse B/C / 1. Semester 5 Wochenlektionen / 2. Semester 4 Wochenlektionen

KW	Zeugnisbezeichnung	Thema	Inhalt	Verweis auf Lehrmittel, Skripte, Methoden, etc.	Leistungsziel	Lernkontrollen
33		Einführung BFF Klassenbildung	Kennen lernen: Lernende, die BFF, Lehrpersonen Regeln an der BFF	Arbeitsblätter Unterlagen BFF		
	Ernährung und Verpflegung 3	Ernährungslehre	Lebensmittelpyramide Nahrungsmittelgruppen	Unterlagen SGE (Schweiz. Gesellschaft für Ernährung)	4.1.2 / 4.1.3	
34	Ernährung und Verpflegung 5	Ernährungslehre	Lebensmittelpyramide Tagesbedarf Portionengrösse	Unterlagen SGE	4.1.2 / 4.1.3	
35	Ernährung und Verpflegung 1	Ernährungslehre	Repetition der behandelten Inhalten	Unterlagen SGE	4.1.2./ 4.1.3	Lernkontrolle Übung
	Kundenkontakt 4	Kommunikation	Nonverbal Mimik, Gestik Körpersprache	Skript Gästebetreuung	1.2.1	
36	Kundenkontakt 5	Kommunikation	Verbal Ich-Botschaft Gäste begrüßen/ verabschieden	Skript Gästebetreuung	1.2.1 / 1.2.3	Lebensmittelpyramide Nahrungsmittelgruppen Tagesbedarf

KW	Zeugnisbezeichnung	Thema	Inhalt	Verweis auf Lehrmittel, Skripte, Methoden, etc.	Leistungsziel	Lernkontrollen
37	Kundenkontakt 5	Kommunikation	4-Ohren-Modell Distanzzonen Schweigepflicht Kommunikationsstile		1.2.1 / 1.2.3	
38	Kundenkontakt 5	Kommunikation	Getränkerte Karte Menüangebot Menüplan Speisefolge Grundgedeck	Skript Gästebetreuung	1.2.2. 1.3.1	Kommunikation Schweigepflicht
39	Herbstferien					
40						
41						
42	Kundenkontakt 5	Kommunikation	Repetition aller LZ	Skript Gästebetreuung	1.2.1 / 1.2.2 / 1.2.3	
		Aufdecken Mise en place	Materialkunde Grundgedeck Mise en place	Skript Service	1.4.1 / 1.5.3	
43	Ernährung und Verpflegung 1	Hygiene	Persönliche Hygiene Handhygiene	Lehrmittel Wohnen Reinigen Kp 01	4.2.4 / 4.2.5	
	Kundenkontakt 2	Aufdecken Serviceregeln	Menügedeck allg. Serviceregeln Geschirr und Besteck	Skript Service	1.4.1 / 1.5.2	
	Administration 2	Informationen	Informationen übermitteln	Skript Arbeitsblatt	5.1.2	
44	Kundenkontakt 5	Serviceregeln	Trinkgefässe Getränkesservice Situationsgerechte Dekorationen Einführung Tischdeckauftrag Feedback geben	Skript Service Arbeitsblatt	1.5.2 ohne LZ	

KW	Zeugnisbezeichnung	Thema	Inhalt	Verweis auf Lehrmittel, Skripte, Methoden, etc.	Leistungsziel	Lernkontrollen
45	Kundenkontakt 5	Tische situationsgerecht decken Servicearten	Tischdeckauftrag Teller-, Plattenservice	Arbeitsblätter	1.4.1 / 1.5.1 / 1.5.3	Tischdeckauftrag (praktische Gruppen LK)
46	Ernährung und Verpflegung 3	Zubereitung von Gerichten	Küchenhilfsmittel Rüst- und Schnitttechniken Unfallverhütung Mise en place	Arbeitsblätter	4.2.1 / 4.2.2 / 4.2.8	Grundgedeck Menügedeck Mise en place Hygiene Materialkunde
	Administration 2	Informationen	Informationen weiter leiten	Skript Arbeitsblatt	5.1.2	
47	Kundenkontakt 2	Mise en place Serviceregeln	Mehrgangmenü		1.5.3 / 1.5.2	
	Ernährung und Verpflegung 1	Zubereitung von Gerichten	Masse und Mengen	Arbeitsblätter	4.2.8	
	Administration 2	Administrative Arbeiten	Formulare ausfüllen	Skript Arbeitsblatt	5.1.2	Informationen
48	Ernährung und Verpflegung 3	Abwaschorganisation	Geschirrkreislauf Schmutzzone Sauberzone	Skript Abwaschorganisation	4.4.1	Serviceregeln Hygiene Servicearten Materialkunde
	Administration 2	Administrative Arbeiten	Formulare bearbeiten	Skript Arbeitsblatt	5.2.1	
49	Ernährung und Verpflegung 3	Abfallentsorgung	Kehricht Recyceln Piktogramme	Arbeitsblätter Lehrmittel Wohnen Reinigen Kp ???	4.4.6	
	Administration 2	Dokumentenablage	Sinnvolle Ablage	Skript Arbeitsblatt	5.2.4	
50	Ernährung und Verpflegung 5	Abwaschorganisation	Externe Schulung		4.4.1 / 4.4.3 / 4.4.4 / 4.4.6	

KW	Zeugnisbezeichnung	Thema	Inhalt	Verweis auf Lehrmittel, Skripte, Methoden, etc.	Leistungsziel	Lernkontrollen
51	Ernährung und Verpflegung 2	Hygiene	Abwaschorganisation Betriebshygiene	Skript Abwaschorganisation	4.4.4 / 4.2.4 / 4.2.5	Küchenhilfsmittel Schnitttechniken Masse und Mengen Mise en place
	Administration 3	Dokumentenablage	Ordnungssysteme	Arbeitsblätter	5.2.4	
52 01	Weihnachtsferien					
02	Ernährung und Verpflegung 3	Repetition aller Lernziele				
		Unfallverhütung	Verbrennungen Stürze Brände	SUVA BfB		
	Administration 2	Dokumentenablage	Ordnungsarten	Arbeitsblätter	5.2.4	
03	Ernährung und Verpflegung 3	Ernährungslehre	Saison von Frischprodukten (EU) Masse und Mengen	WWF Arbeitsblätter		Abwaschorganisation Abfallentsorgung Hygiene
	Administration 2	Bürotechnische Hilfsmittel	Beschreibung und Anwendung	Arbeitsblätter	5.3.1	
04	Ernährung und Verpflegung 2	Unfallverhütung	Körperhaltung Heben Tragen	Unterlagen SUVA	4.2.8	
	Administration 3	Bürotechnische Hilfsmittel Repetition	Beschreibung und Anwendung	Arbeitsblätter	5.3.1	Bürotechnische Hilfsmittel
05	Reinigen und Wohnen 4	Materialkunde Reinigungsmethoden u. -systeme	Einführung Gruppenarbeit Vortrag Ziele der Reinigung Sinnerschen Kreis	Lehrmittel Wohnen und Reinigen Arbeitsblätter	2.2.1 2.2.6	
06	Sportferien					
07	Reinigen und Wohnen 4	Materialkunde Reinigungsmethoden u. -systeme	Arbeiten am Vortrag Verschmutzungsarten Reinigungsmethoden	Lehrmittel Wohnen und Reinigen Arbeitsblätter	2.2.1 2.2.6	Staubwischen

KW	Zeugnisbezeichnung	Thema	Inhalt	Verweis auf Lehrmittel, Skripte, Methoden, etc.	Leistungsziel	Lernkontrollen
08	Reinigen und Wohnen 4	Materialkunde Ergonomie und Ökologie	Vorträge Ergonomie Dosierung	Arbeitsblätter Lehrmittel Wohnen und Reinigen Arbeitsblätter	2.2.1 2.2.8	
09	Reinigen und Wohnen 3	Ergonomie und Ökologie	Ergonomie Dosierung	Lehrmittel Wohnen und Reinigen Arbeitsblätter	2.2.8	Nasswischen
	Wäschekreislauf 1	Textilkunde	Einführung Instandstellungsarbeit	Arbeitsauftrag	3.1.1/3.3.2	
10	Reinigen und Wohnen 4	Verwendung und Reinigung der Materialien	Wissenssicherer	Lehrmittel Wohnen und Reinigen Arbeitsblätter	2.2.2	Grundlagen Reinigung
11	Reinigen und Wohnen 4	Abfalltrennung	Entsorgung	Lehrmittel Wohnen und Reinigen Arbeitsblätter	2.2.11	
12	Reinigen und Wohnen 4	Abfalltrennung Hygiene	Piktogramme Schadensmeldung Hygienevorschriften	Lehrmittel Wohnen und Reinigen Arbeitsblätter	2.2.11 2.3.1	Materialkunde
13	Reinigen und Wohnen 4	Hygiene	Mikroorganismen Wissenssicherer	Lehrmittel Wohnen und Reinigen Arbeitsblätter	2.3.1	
14	Frühlingsferien					
15						
16						
17	Wäschekreislauf 4	Wäschekreislauf	Grundlagen Schmutz- u. Sauberzone	Lehrmittel Wohnen und Reinigen	3.2.1	Abfall und Hygiene 2. LJ
18	Wäschekreislauf 4	Textilkunde Schmutzzone	Einführung Vortrag Arbeiten Schmutzzone	Arbeitsauftrag Lehrmittel Wohnen und Reinigen Arbeitsblatt	3.1.1 3.1.3	Abgabe Instandstellungsarbeit

KW	Zeugnisbezeichnung	Thema	Inhalt	Verweis auf Lehrmittel, Skripte, Methoden, etc.	Leistungsziel	Lernkontrollen
19	Wäschekreislauf 4	Textilkunde Wäschekreislauf	Arbeiten am Vortrag2 Arbeiten Sauberzone	Arbeitsauftrag Lehrmittel Wohnen und Reinigen Arbeitsblatt	3.1.1 3.1.2	Arbeiten Schmutzzone
20	Wäschekreislauf 4	Textilkunde	Vorträge	Lehrmittel Wohnen und Reinigen Arbeitsblatt	3.1.1	
21	Auffahrt					
22	Wäschekreislauf 4	Textilkunde	Vortrag	Lehrmittel Wohnen und Reinigen Arbeitsblatt	3.1.1 3.1.1	Wäschekreislauf
23	Wäschekreislauf 4	Textilkunde	Vorträge	Lehrmittel Wohnen und Reinigen Arbeitsblatt	3.1.1	
24	Wäschekreislauf 4	Wäschekreislauf	Arbeiten Sauberzone	Lehrmittel Wohnen und Reinigen Arbeitsblatt	3.1.2	
25	Wäschekreislauf 4	Hygiene	Hygiene Wäschekreislauf	Arbeitsblätter	3.2.2	
26	Wäschekreislauf 4	Instandstellen	Repetition	Wissenssicherer	3.3.1 / 3.3.2	Textilkunde (2. LJ)
27	Wäschekreislauf 4	Externe Schulung	Kundenwäscherei	TP Hinterkappelen		Arbeitsauftrag (2. LJ)
28	Sommerferien					
29						
30						
31						
32						

Legende:

Kundenkontakt

Reinigen und Wohnen

Wäschekreislauf

Ernährung und Verpflegung

Administration

Gesundheit