

Branche

HAUSHALT

Bildungsplan der **speziellen Branchenkunde**

(90 Lektionen)

Vermittlung ausschliesslich in den überbetrieblichen Kursen

1. Kochen (10 Lektionen)	Leistungsziele: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Lernenden kennen die Funktion und Eigenschaften der verschiedenen Kochfelder ➤ Sie kennen die Vor- und Nachteile der verschiedenen Kochgeschirr-Materialien. ➤ Sie können die verschiedenen Kochgeschirre den Zubereitungsarten zuordnen sowie deren Verwendung und Pflege erklären.
---	---

	Sachgebiete	Inhalte*	Ausbildungsziele	TA	LE	üK
01	Kochfelder	<ul style="list-style-type: none"> • Gas • Gusskochplatten • Glaskeramik • Induktion 	A, C A, C A, C A, C	2 2 2 2	1	1
02	Kochgeschirr	<ul style="list-style-type: none"> • Materialien / Beschichtungen • Schnell-/Dampfkochtopf • Spezialkochgeschirr 	A, B, C, D, E, F A, B, C, D, E, F A, B, C, D, E, F	3 3 3	3 1 1	
03	Zubereitungsarten	<ul style="list-style-type: none"> • Schmoren • Dämpfen • Dampfgaren 	A, C, D A, C, D A, C, D	3 3 3	4	

2. Backen (2 Lektionen)	Leistungsziele: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Lernenden kennen die Materialien sowie die Backeigenschaften, den Gebrauch und die Pflege der verschiedenen Backformen. ➤ Sie wissen, welche Geräte und Küchenhelfer zum Backen verwendet werden und wie diese gereinigt werden.
--	--

	Sachgebiete	Inhalte*	Ausbildungsziele	TA	LE	üK
01	Backformen	<ul style="list-style-type: none"> • Materialien / Eigenschaften • Beschichtungen • Backzubehör / Küchenhelfer 	A, B, C, D, E, F A, B, C, D, E, F A, B, C, D, E, F	3 3 3	1,5	2
02	Pflege/Reinigung	<ul style="list-style-type: none"> • Pflege / Reinigung 	D	3	0,5	

Legende: **LE = Anzahl Lektionen**

üK = Überbetrieblicher Kurs:

TA = Taxonomie:

AZ = Ausbildungsziele:

1 = 1. Lehrjahr

2 = 2. Lehrjahr

3 = 3. Lehrjahr

1 = Wissen

2 = Verstehen

3 = Anwenden

4 = Analysieren

A = fachmännisch richtig benennen können

B = Einzelteile kennen

C = Verwendungszweck kennen

D = Handhabung erklären

E = Material und Eigenschaften erkennen

F = Qualitäts-/Preisunterschiede begründen

3. Konservieren (4 Lektionen)	Leistungsziele: ➤ Die Lernenden kennen die die gebräuchlichsten Konservierungsmethoden und die handelsüblichen Geräte zur Konservierung. ➤ Sie können deren Funktionsweise erklären.
--	--

	Sachgebiete	Inhalte*	Ausbildungsziele	TA	LE	üK
01	Konservierungsmethoden und -geräte	<ul style="list-style-type: none"> • Sterilisieren • Heisseinfüllen • Dörren • Vakuumieren • Tiefkühlen • Einlegen 	A, C, D A, C, D A, C, D A, C, D A, C, D A, C, D	3 3 3 3 3 3	3	1
02	Hilfsgeräte	<ul style="list-style-type: none"> • Dampfsafter • Geléeständer • Spindelpresse • Kirschen-/Zwetschgenensteiner 	A, C, D A, C, D A, C, D A, C, D	3 3 3 3	1	

4. Messgeräte (4 Lektionen)	Leistungsziele: ➤ Die Lernenden kennen die Arten und Anwendungsbereiche der verschiedenen Messgeräte für Küche und Haushalt. ➤ Sie können die Funktion und die Handhabung der Messgeräte erklären.
--	--

	Sachgebiete	Inhalte*	Ausbildungsziele	TA	LE	üK
01	Waagen	<ul style="list-style-type: none"> • Küchenwaagen • Personenwaagen 	A, C, D A, C, D	3 3	1	1
02	Thermometer	<ul style="list-style-type: none"> • Flüssigkeitsthermometer • Bimetallthermometer • Digitalthermometer • Minima-Maximathermometer • Galileo Galilei-Thermometer 	A, C A, C A, C A, C A, C	2 2 2 2 2	1,5	

Legende: **LE = Anzahl Lektionen**
üK = Überbetrieblicher Kurs: 1 = 1. Lehrjahr 2 = 2. Lehrjahr 3 = 3. Lehrjahr
TA = Taxonomie: 1 = Wissen 2 = Verstehen 3 = Anwenden 4 = Analysieren
AZ = Ausbildungsziele: **A** = fachmännisch richtig benennen können **B** = Einzelteile kennen
C = Verwendungszweck kennen **D** = Handhabung erklären
E = Material und Eigenschaften erkennen **F** = Qualitäts-/Preisunterschiede begründen

03	Luftdruck-/Luftfeuchtigkeitsmessgeräte	<ul style="list-style-type: none"> Hygrometer Barometer 	A, C, D A, C, D	2 2	0,5	1
04	Hohlmass-Instrumente	<ul style="list-style-type: none"> Messbecher Messlöffel Barmass 	A, C A, C A, C	2 2 2	0,5	3
05	Timer, Schaltuhren	<ul style="list-style-type: none"> Mechanische Ausführungen Digitale Ausführungen 	A, C, D A, C, D	3 3	0,5	

5. Schneidwaren (4 Lektionen)	Leistungsziele: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Lernenden kennen die Zusammensetzung von Messerstahl und die wichtigsten Teile der Messer und Scheren. ➤ Sie kennen die Verwendungszwecke, Handhabung und Pflege der wichtigsten im Haushalt verwendeten Schneidwaren. ➤ Sie können das Nachschärfen der Messer erklären.
--	--

	Sachgebiete	Inhalte*	Ausbildungsziele	TA	LE	üK
01	Messer	<ul style="list-style-type: none"> Die wichtigsten Messerteile Die Messerklinge Der Schliff Der Messergriff Die Qualitätsmerkmale Die Pflege und Aufbewahrung Verwendungszwecke 	A A, B, C, E, F A, B, C, E, F A, C, E, F A, E, F D A, C, D, E	2 2 2 2 2 3 3	2	2
02	Scheren	<ul style="list-style-type: none"> Die Teile einer Schere Materialien Qualitäten Verwendungszwecke 	A A, E, F A, E, F A, C, D, E	2 2 2 3	1	
03	Taschenmesser	<ul style="list-style-type: none"> Materialien, Ausführungen, Funktionen 	A, B, C, D, F	2	1	

6. Mechanische Küchenhelfer (5 Lektionen)	Leistungsziele: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Lernenden kennen die wichtigsten Küchenhelfer, deren Verwendungszweck und Handhabung, sowie die korrekte Reinigung.
--	--

Legende: LE = Anzahl Lektionen

üK = Überbetrieblicher Kurs:

TA = Taxonomie:

AZ = Ausbildungsziele:

1 = 1. Lehrjahr

2 = 2. Lehrjahr

3 = 3. Lehrjahr

1 = Wissen

2 = Verstehen

3 = Anwenden

4 = Analysieren

A = fachmännisch richtig benennen können

B = Einzelteile kennen

C = Verwendungszweck kennen

D = Handhabung erklären

E = Material und Eigenschaften erkennen

F = Qualitäts-/Preisunterschiede begründen

	Sachgebiete	Inhalte*	Ausbildungsziele	TA	LE	üK
01	Mechanische Küchenhelfer	• Schwingbesen	A, C, D, F	1	3	2
		• Korkenzieher	A, B, C, D, F	3		1
		• Dosenöffner	A, B, C, D, F	3		2
		• Siebe	A, C, D, F	1		
		• Raffeln und Hobel	A, B, C, D, F	3		
		• Pressen	A, B, C, D	1		
		• Rahmbläser	A, B, C, D, E, F	3		3
		• Diverse andere Küchenhelfer	A, C, D	1		2
02	Wasserfilter/Entkalkungssysteme	• Patronen	A, C, D	2	0,5	1
		• Tabletten	A, C, D	2		
03	Sodageräte	• Geräte- und Flaschentypen	A, C, D	3	1,5	3
		• Kohlendioxidzylinder	A, C, D	3		
		• Aromen	A, C, D	3		
		• Sicherheitshinweise	A, C, D	3		

7. Elektro-Kleingeräte	Leistungsziele: ➤ Die Lernenden können die Funktion und den Nutzen der wichtigsten elektrischen Geräte für den Einsatz im Haushalt erklären. ➤ Sie können die Produkte und deren Anwendungen unterscheiden und unter Einbezug der Kundenbedürfnisse das geeignete Gerät vorschlagen.
(20 Lektionen)	

	Sachgebiete	Inhalte*	Ausbildungsziele	TA	LE	üK
01	Küchengeräte	• Schneidmaschinen	A, B, C, D, F	3	5	2
		• Küchenmaschinen	A, B, C, D, F	3		
		• Raffelgeräte	A, B, C, D, F	3		
		• Mixer	A, B, C, D, F	3		
		• Toaster	A, B, C, D, F	3		
		• Fritteusen	A, B, C, D, F	3		
		• Wasserkocher	A, B, C, D, F	3		
		• Steamer (Tischmodell)	A, B, C, D, F	3		
		• Entsafter	A, B, C, D, F	3		
		• Glacemaschinen	A, B, C, D, F	3		

Legende: **LE = Anzahl Lektionen**
üK = Überbetrieblicher Kurs: 1 = 1. Lehrjahr 2 = 2. Lehrjahr 3 = 3. Lehrjahr
TA = Taxonomie: 1 = Wissen 2 = Verstehen 3 = Anwenden 4 = Analysieren
AZ = Ausbildungsziele: **A** = fachmännisch richtig benennen können **B** = Einzelteile kennen
C = Verwendungszweck kennen **D** = Handhabung erklären
E = Material und Eigenschaften erkennen **F** = Qualitäts-/Preisunterschiede begründen

02	Kaffeemaschinen	• Filterkaffeemaschinen	A, B, C, D, F	3	3	2
		• Kolbenkaffeemaschinen	A, B, C, D, F	3		
		• Vollautomatische Kaffeemaschinen	A, B, C, D, F	3		
03	Mikrowellengeräte	• Mikrowellengeräte	A, B, C, D, F	2	1	2
		• Mikrowellen-Kombigeräte	A, B, C, D, F	2		
04	Bügeln	• Reglerbügeleisen	A, B, C, D, F	3	2	2
		• Dampfbügeleisen	A, B, C, D, F	3		
		• Dampfstationen	A, B, C, D, F	3		
		• Druckdampfbügelsysteme	A, B, C, D, F	3		
05	Raumpflege	• Staubsauger	A, B, C, D, F	3	2	1
		• Dampfgeräte <i>Nur wenn im Lehrgeschäft vorhanden</i>	A, C	1		
		• Blocher <i>Nur wenn im Lehrgeschäft vorhanden</i>	A, C	1	1	
		• Teppich-Reiniger <i>Nur wenn im Lehrgeschäft vorhanden</i>	A, C	1		
06	Heizung, Lüftung, Klima	• Luftbefeuchter	A, B, C, D, F	3	1	1
		• Luftentfeuchter	A, B, C, D, F	2	1	
		• Luftreiniger	A, B, C, D, F	3	1	
07	Körper- und Gesundheitspflege	• Rasierapparate	A, B, C, D, F	3	2	1
		• Haarschneidegeräte	A, B, C, D, F	3		
		• Epilady-Geräte	A, B, C, D, F	3		
08	Verschiedene elektrische Küchenhelfer	• Dosenöffner	A, C, D	3	1	1
		• Messerschleifer	A, C, D	3		
		• Elektrische Messer	A, C, D	3		

8. Reinigung	Leistungsziele:
(5 Lektionen)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Lernenden wissen, aus welchen Materialien Bürsten hergestellt werden. ➤ Sie können die Eigenschaften und Anwendungen der verschiedenen Reinigungsartikel erklären.

Legende: **LE = Anzahl Lektionen**
üK = Überbetrieblicher Kurs:
TA = Taxonomie:
AZ = Ausbildungsziele:

1 = 1. Lehrjahr	2 = 2. Lehrjahr	3 = 3. Lehrjahr	
1 = Wissen	2 = Verstehen	3 = Anwenden	4 = Analysieren
A = fachmännisch richtig benennen können	B = Einzelteile kennen	C = Verwendungszweck kennen	D = Handhabung erklären
E = Material und Eigenschaften erkennen	F = Qualitäts-/Preisunterschiede begründen		

	Sachgebiete	Inhalte*	Ausbildungsziele	TA	LE	üK
01	Besen und Bürsten	<ul style="list-style-type: none"> Bürstenkörper Besatz Besen-/Bürstenfertigung Arten 	<p>A, E, F</p> <p>A, C, E, F</p> <p>A, F</p> <p>A, C, D, F</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p>	<p></p> <p>2,5</p> <p></p> <p></p>	1
02	Mikrofaser	<ul style="list-style-type: none"> Funktion und Eigenschaften 	A, C, D, F	3	1	
03	Weitere Reinigungsartikel	<ul style="list-style-type: none"> Beispielsweise Schwämme, Eimer, Mops usw... Spezial-Reinigungsmittel 	<p>A, C, D, F</p> <p>A, C, D, F</p>	<p>1</p> <p>1</p>	0,5	
04	Wäscheständer	<ul style="list-style-type: none"> Kleinwäscheständer Wäschespinne 	<p>A, C, D, F</p> <p>A, C, D, F</p>	<p>3</p> <p>3</p>	1	

9. Holz-/Flechtwaren (2 Lektionen)	Leistungsziele: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Lernenden kennen die wichtigsten Haushaltgeräte aus Holz, deren Holzarten, die Herstellung sowie die fachgerechte Pflege. ➤ Sie kennen die Materialien der gebräuchlichsten Korb- und Flechtwaren.
---	--

	Sachgebiete	Inhalte*	Ausbildungsziele	TA	LE	üK
01	Haushaltgeräte aus Holz	<ul style="list-style-type: none"> Holzarten Verwendungszwecke Pflege 	<p>A, E, F</p> <p>A, C, E</p> <p>D</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<p></p> <p>1</p> <p></p>	1
02	Korb- und Flechtwaren	<ul style="list-style-type: none"> Materialien Verwendungszwecke 	<p>A, E, F</p> <p>A, C</p>	<p>1</p> <p>1</p>	1	2

10. Kochen am Tisch (4 Lektionen)	Leistungsziele: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Lernenden kennen die verschiedenen Geräte und Einsatzmöglichkeiten für das Kochen am Tisch und können deren Anwendung und Pflege erklären.
--	---

Legende: **LE = Anzahl Lektionen**
üK = Überbetrieblicher Kurs: 1 = 1. Lehrjahr 2 = 2. Lehrjahr 3 = 3. Lehrjahr
TA = Taxonomie: 1 = Wissen 2 = Verstehen 3 = Anwenden 4 = Analysieren
AZ = Ausbildungsziele: **A** = fachmännisch richtig benennen können **B** = Einzelteile kennen
C = Verwendungszweck kennen **D** = Handhabung erklären
E = Material und Eigenschaften erkennen **F** = Qualitäts-/Preisunterschiede begründen

	Sachgebiete	Inhalte*	Ausbildungsziele	TA	LE	üK
01	Tischkochgeräte	<ul style="list-style-type: none"> Rechaudbrenner-Arten Fondue Raclette Marroniofen Tischgrill und „Hot-Stone“ Flambieren Teller-/Plattenwärmer 	A, B, C, D, E, F A, B, C, D, E, F A, B, C, D, E, F A, B, C, D, E, F A, B, C, D, E, F A, B, C, D, E, F A, B, C, D, E, F	3 3 3 3 3 3 3	4	3

11. Isolieren (3 Lektionen)	Leistungsziele: ➤ Die Lernenden kennen den Aufbau, die Einsatzbereiche sowie den Gebrauch und die Pflege der verschiedenen Isoliergefäße.
--	--

	Sachgebiete	Inhalte*	Ausbildungsziele	TA	LE	üK
01	Isolieren	<ul style="list-style-type: none"> Isolationsarten Isoliergefäß-Typen Einsatzbereiche Reinigung und Pflege 	A, D, E, F A, B, C, D, E, F D D	2 3 3 3	1 1 1	2

12. Glas (9 Lektionen)	Leistungsziele: ➤ Die Lernenden kennen die verschiedenen Glasarten und –formen und können die Unterschiede erklären sowie Tipps zur Glaspflege weitergeben. ➤ Sie kennen die verschiedenen Verfahren zur Glasveredelung und können diese Verfahren den Gläsern zuordnen. ➤ Sie kennen die handelsüblichen Trinkglasformen und können sie den entsprechenden Getränken zuordnen.
---	--

	Sachgebiete	Inhalte*	Ausbildungsziele	TA	LE	üK
01	Glas	<ul style="list-style-type: none"> Glas-Zusammensetzung Glasherstellung Glasveredelung Glasformen Fabrikationsfehler / Mängel Tipps zur Glaspflege 	A, C, E A, B, F A, F A, C, D A D	2 2 2 3 2 3	2 2 2 2 0,5 0,5	2

Legende: LE = Anzahl Lektionen
üK = Überbetrieblicher Kurs:

1 = 1. Lehrjahr

2 = 2. Lehrjahr

3 = 3. Lehrjahr

TA = Taxonomie:

1 = Wissen

2 = Verstehen

3 = Anwenden

4 = Analysieren

AZ = Ausbildungsziele:

A = fachmännisch richtig benennen können

B = Einzelteile kennen

C = Verwendungszweck kennen

D = Handhabung erklären

E = Material und Eigenschaften erkennen

F = Qualitäts-/Preisunterschiede begründen

13. Keramik / Porzellan (10 Lektionen)	Leistungsziele: ➤ Die Lernenden kennen die verschiedenen Keramikarten und können die Unterschiede erklären. ➤ Sie können die Herstellung von Porzellanartikeln erläutern. ➤ Sie kennen die verschiedenen Dekorationstechniken und –arten. ➤ Sie können Tipps zu Gebrauch und Pflege von Keramik- und Porzellanartikeln weitergeben.
---	--

	Sachgebiete	Inhalte*	Ausbildungsziele	TA	LE	üK
01	Keramik	<ul style="list-style-type: none"> Gliederung der keramischen Erzeugnisse Arten feinkeramischer Produkte 	A A, E, F	1 2	2	3
02	Porzellan	<ul style="list-style-type: none"> Rohstoffe Verarbeitung / Fertigung 	A, E A, F	2 2	2	
03	Dekorations-techniken	<ul style="list-style-type: none"> Handmalerei Spritzen Drucken 	A, F A, F A, F	2 2 2	1,5	
04	Dekorationsarten (Glasurentechniken)	<ul style="list-style-type: none"> Unterglasur Inglasur Aufglasur Dekorbrand 	A, F A, F A, F A	2 2 2 2	1,5	
05	Gebrauch und Pflege	<ul style="list-style-type: none"> Keramik Porzellan 	D D	3 3	1	
06	Der gedeckte Tisch	<ul style="list-style-type: none"> Geschirr, Gläser, Besteck 	A, B, C, D	3	2	

14. Bestecke (6 Lektionen)	Leistungsziele: ➤ Die Lernenden kennen die Besteckteile und die Besteckausführungen. ➤ Sie können die wichtigsten Qualitätsmerkmale erkennen. ➤ Sie können die Pflegehinweise richtig erklären.
---	---

Legende: **LE = Anzahl Lektionen**
üK = Überbetrieblicher Kurs: 1 = 1. Lehrjahr 2 = 2. Lehrjahr 3 = 3. Lehrjahr
TA = Taxonomie: 1 = Wissen 2 = Verstehen 3 = Anwenden 4 = Analysieren
AZ = Ausbildungsziele: **A** = fachmännisch richtig benennen können **B** = Einzelteile kennen
C = Verwendungszweck kennen **D** = Handhabung erklären
E = Material und Eigenschaften erkennen **F** = Qualitäts-/Preisunterschiede begründen

	Sachgebiete	Inhalte*	Ausbildungsziele	TA	LE	üK
01	Besteckausführungen	<ul style="list-style-type: none"> Echtsilber Versilbert Edelstahl Kombinationen 	A, E, F A, E, F A, E, F A, E, F	2 2 2 2	2	2
02	Design	<ul style="list-style-type: none"> Klassisch Modern 	A A	1 1	0,5	
03	Messer und Klingen	<ul style="list-style-type: none"> Hohlheftmesser Monoblocmesser Qualitätsmerkmale 	A, E, F A, E, F A, E, F	2 2 2	1	
04	Besteckpflege	<ul style="list-style-type: none"> Besteckpflege 	D	3	1	
05	Besteckausstattung	<ul style="list-style-type: none"> Grundausrüstung Ergänzungsausrüstung 	A, B, C, F A, B, C, F	3 3	1,5	

15. Boutique (2 Lektionen)	Leistungsziele: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Die Lernenden wissen, wie Haushaltstextilien und Kerzen hergestellt werden und können deren Verwendungszweck nennen. ➤ Sie kennen die Rohstoffe von Kerzen und können die verschiedenen Kerzenformen erkennen.
---	--

	Sachgebiete	Inhalte*	Ausbildungsziele	TA	LE	üK
01	Haushaltstextilien	<ul style="list-style-type: none"> Tischwäsche Küchentextilien Pflege 	A, C, D, E, F A, C, D, E, F D	1 1 2	1	2
02	Kerzen	<ul style="list-style-type: none"> Rohstoffe Herstellungsverfahren Die Kerzenformen 	A, E, F A, F A, C, F	1 1 2	1	1
03	Tipps und Trends	<ul style="list-style-type: none"> 				

* Massgebend für die genauen Inhalte und damit für den prüfungsrelevanten Stoff ist der jeweils gültige Ordner „spezielle Branchenkunde“.

Legende: **LE = Anzahl Lektionen**
üK = Überbetrieblicher Kurs: 1 = 1. Lehrjahr 2 = 2. Lehrjahr 3 = 3. Lehrjahr
TA = Taxonomie: 1 = Wissen 2 = Verstehen 3 = Anwenden 4 = Analysieren
AZ = Ausbildungsziele: A = fachmännisch richtig benennen können B = Einzelteile kennen
C = Verwendungszweck kennen D = Handhabung erklären
E = Material und Eigenschaften erkennen F = Qualitäts-/Preisunterschiede begründen