

Informationsveranstaltung neue Bildungsverordnungen und Bildungspläne Grundbildungen Hauswirtschaft

Herzlich willkommen

Ablauf

14.00	Begrüssung	Barbara Kaufmann Präsidentin OdA Hauswirtschaft Schweiz
14.05	Totalrevision und Einsatz der neuen Grundlagen für Bildungsverordnungen und Bildungspläne Fragen	Esther Ritter Projektverantwortliche SBFI

Ablauf

14.55	Werdegang der 5-Jahres-Überarbeitung	Barbara Kaufmann
16.00	Fragen	Barbara Kaufmann
16.30	Schluss der Veranstaltung	



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF

**Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation SBF**



Berufliche Grundbildung

Bildungserlasse

Leittext Bildungsverordnung (BiVo)
Leitvorlage Bildungsplan (BiPla)

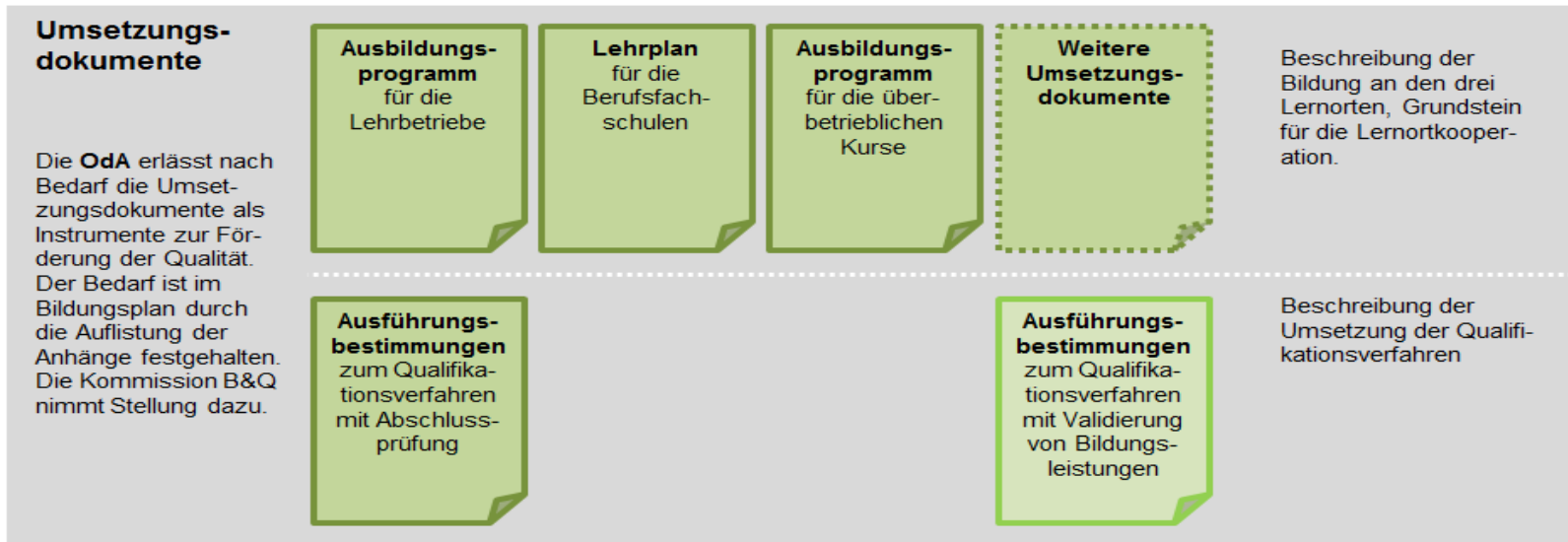
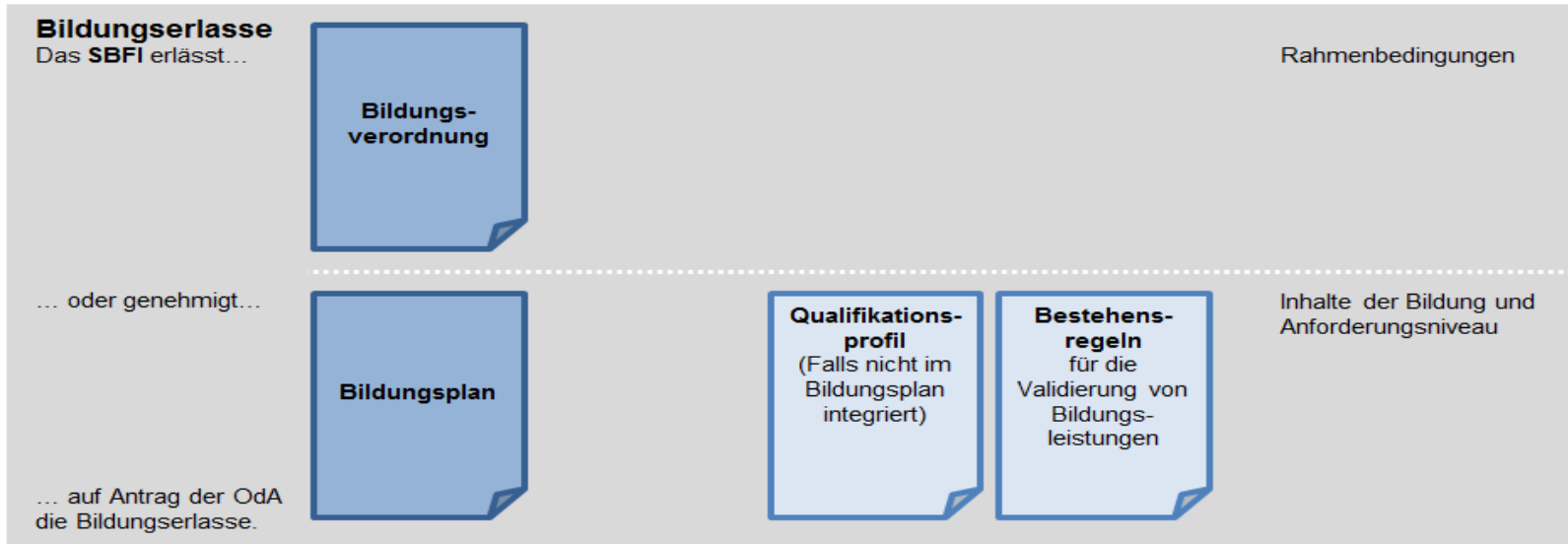


Inhalt

- Struktur der Dokumente in der beruflichen Grundbildung
- Ziele von Leittext BiVo und Leitvorlage BiPla
- Stärken der Handlungskompetenzorientierung
- Aufbau BiVo und BiPla bisher
- Aufbau BiVo und BiPla neu
- Vorgehen



Struktur Dokumente berufliche Grundbildung (1)

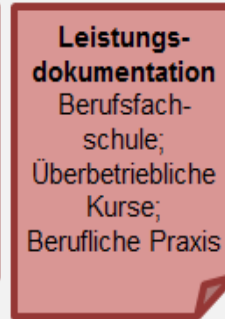
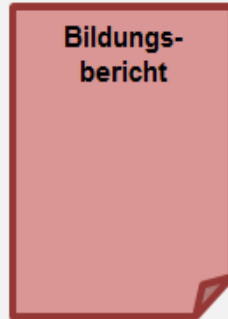
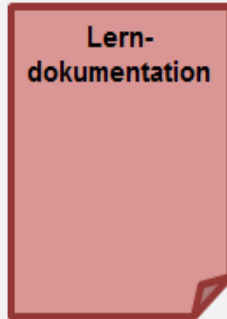




Struktur Dokumente berufliche Grundbildung (2)

Dokumentation des Lernprozesses

Diese Dokumente sind gemäss Bildungsverordnung obligatorisch. Vorlagen der OdA oder der SDBB.



Dokumentation des Bildungsprozesses

Dokumentation berufliche Grundbildung

Vorlage der OdA oder der SDBB



Alle für die Lernenden relevanten Dokumente.



Ziele Leittext BiVo und Leitvorlage Bipla (1)

Reduzieren der Komplexität und Vereinfachen der Arbeiten

- Beseitigen von Doppelspurigkeiten (BiPla/BiVo)
- Verringern der Fehleranfälligkeiten (BiPla/BiVo)
- Entflechten des BiPla
- Schonen der OdA-Ressourcen (finanziell/personell) durch Leitvorlage (d/f/i)

Verbessern der Rechtssicherheit

- Schaffen von Transparenz in den Erlassen
- Überführen aller rechtsetzenden Elemente in die BiVo



Ziele Leittext BiVo und Leitvorlage Bipla (2)

Stärken des BiPla als Instrument zur Förderung der Qualität

- Integrieren des Qualifikationsprofils
- Stärken der Handlungskompetenzorientierung
- Fokussieren auf Bildungsinhalte
(Leistungsziele je Lernort)
- Verbessern der Lernortkooperation



Stärken der Handlungskompetenzorientierung (1)

...Integrieren Qualifikationsprofil (> Art. 4 BiVo)

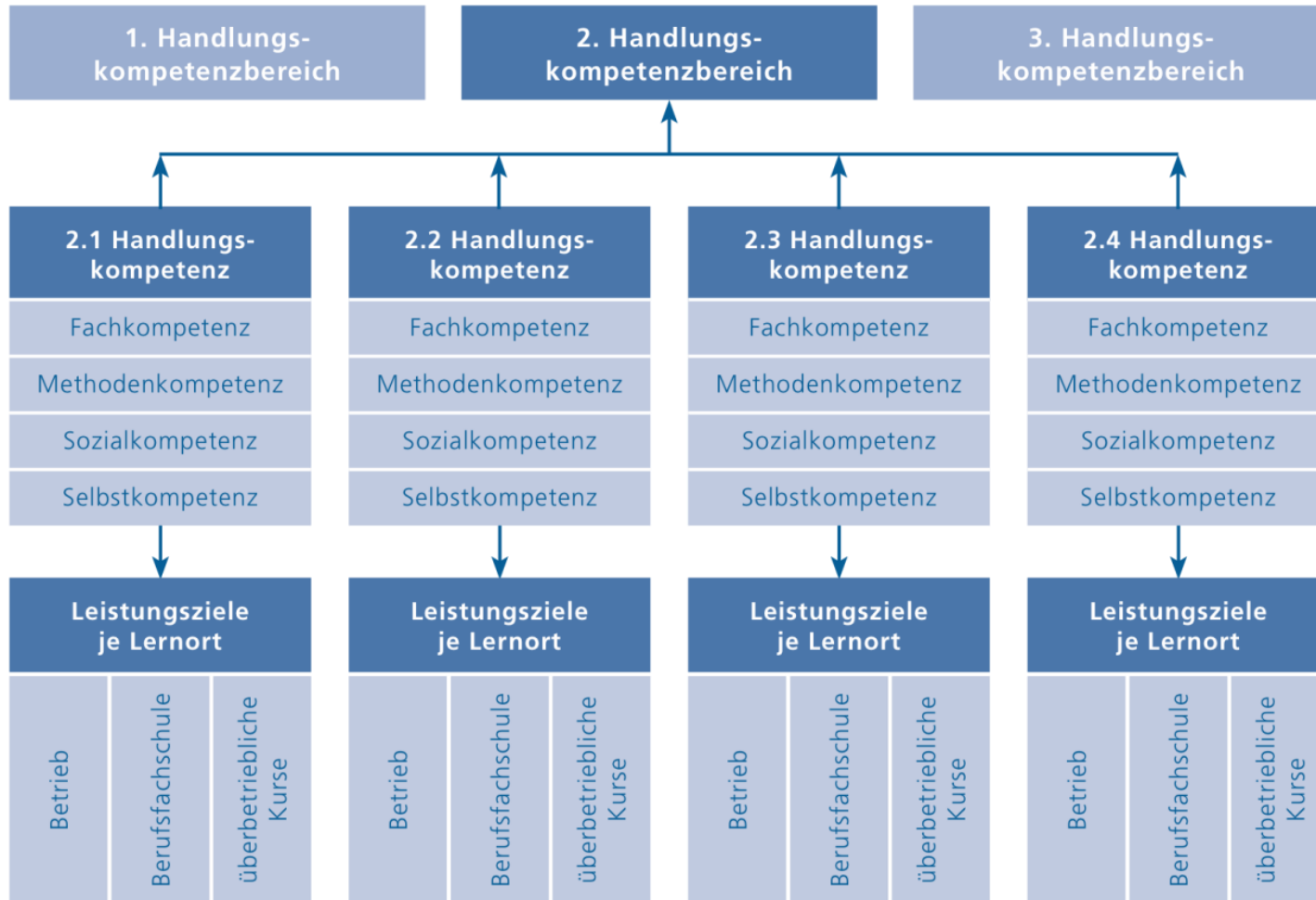
II Übersicht der Handlungskompetenzen

Handlungskompetenzbereiche	Berufliche Handlungskompetenzen						
	1	2	3	4	5	6	7
A Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden	Leitbild des Betriebs umsetzen	sachlich, respektvoll und wertschätzend kommunizieren	Kundinnen und Kunden kompetent beraten	Servicearbeiten kundenorientiert ausführen	Tische situationsgerecht gestalten	Anlässe organisieren und durchführen	Marketingmassnahmen vorschlagen und umsetzen
B Reinigen und Gestalten von Räumen	Reinigung materialgerecht, hygienisch einwandfrei, effizient und ökologisch ausführen	Räume situations- und bedürfnisgerecht einrichten und gestalten	Instruktionen planen und durchführen				
C Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf	Betriebs- und Privatwäsche schonend und hygienisch aufbereiten	Textilien instand stellen	infektiöse Wäsche aufbereiten				
D Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Gerichten	Menüs für eine gesunde Ernährung zusammenstellen	Gerichte hygienisch und effizient zubereiten	Speiseverteilung bedarfsgerecht sicherstellen	Prozesse in der Abwaschorganisation gewährleisten			
E Ausführen administrativer Arbeiten	Betriebsorganisation optimal umsetzen	zur Umsetzung der betrieblichen Qualitätssicherung beitragen	administrative Arbeiten verrichten	Daten für statistische Zwecke erfassen	Wareneinkauf vorbereiten und Lager bewirtschaften	erbrachte Dienstleistungen administrativ erfassen	
F Fördern der Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden	sich der eigenen Persönlichkeit bewusst sein und entsprechend handeln	in einem interdisziplinären Team sachbezogen und kooperativ handeln	physische und psychische Gesundheit beachten und Arbeitssicherheit gewährleisten	kundengerechte Unterstützung erbringen	in Notfallsituationen korrekt handeln		



Stärken der Handlungskompetenzorientierung (2)

...Handlungskompetenzen als Ausgangspunkt





Stärken der Handlungskompetenzorientierung (3)

...Was ist eine Handlungskompetenz?

Handlungskompetenz

Fachkompetenz Lernende bewältigen berufstypische Handlungssituationen zielorientiert, sachgerecht und selbstständig und können das Ergebnis beurteilen.	Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft wenden die berufsspezifische Fachsprache und die (Qualitäts)Standards sowie Methoden, Verfahren, Arbeitsmittel und Materialien fachgerecht an. Das heisst sie sind fähig, fachliche Aufgaben in ihrem Berufsfeld eigenständig zu bewältigen und auf berufliche Anforderungen angemessen zu reagieren.
Methodenkompetenz Lernende planen die Bearbeitung von beruflichen Aufgaben und Tätigkeiten und gehen bei der Arbeit zielgerichtet, strukturiert und effektiv vor.	Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft organisieren ihre Arbeit sorgfältig und qualitätsbewusst. Dabei beachten sie wirtschaftliche und ökologische Aspekte und wenden die berufsspezifischen Arbeitstechniken, Lern-, Informations- und Kommunikationsstrategien zielorientiert an. Zudem denken und handeln sie prozessorientiert und vernetzt.
Sozialkompetenz Lernende gestalten soziale Beziehungen und die damit verbundene Kommunikation im beruflichen Umfeld bewusst und konstruktiv.	Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft gestalten ihre Beziehungen zur vorgesetzten Person, im Team und mit der Kundschaft bewusst und gehen mit Herausforderungen in Kommunikations- und Konfliktsituationen konstruktiv um. Sie arbeiten in oder mit Gruppen und wenden dabei die Regeln für eine erfolgreiche Teamarbeit an.
Selbstkompetenz Lernende bringen die eigene Persönlichkeit und Haltung als wichtiges Werkzeug in die beruflichen Tätigkeiten ein.	Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft reflektieren ihr Denken und Handeln eigenverantwortlich. Sie sind bezüglich Veränderungen flexibel, lernen aus den Grenzen der Belastbarkeit und entwickeln ihre Persönlichkeit weiter. Sie sind leistungsbereit, zeichnen sich durch ihre gute Arbeitshaltung aus und bilden sich lebenslang weiter.



Aufbau BiVo und BiPla bisher

BiVo bisher

- Gegenstand und Dauer
- Ziele und Anforderungen
- Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz
- Anteile Lernorte und Unterrichtssprache
- Bildungsplan und Allgemeinbildung
- Lern- und Leistungsdokumentation
- Qualifikationsverfahren
- Ausweise und Titel
- Schweiz. Kommission für B&Q
- Schlussbestimmungen

BiPla bisher

- Teil A: Leitziele, Richtziele, Leistungsziele je Lernort
- Teil B Lektionentafel
- Teil C überbetriebliche Kurse
- Teil D Qualifikationsverfahren



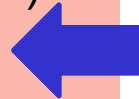
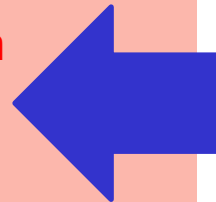
Aufbau BiVo und BiPla neu

BiVo neu

- Gegenstand und Dauer
- Ziele und Anforderungen
- Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz
- Umfang der Bildung an den einzelnen Lernorten und Unterrichtssprache
- Bildungsplan
- Lerndokumentation, Bildungsbericht und Leistungsdokumentation(en)
- Qualifikationsverfahren
- Ausweise und Titel
- Qualitätsentwicklung und Organisation
- Schlussbestimmungen

BiPla neu

- Qualifikationsprofil integriert
- Teil A: Handlungskompetenzbereiche, Handlungskompetenzen, Leistungsziele je Lernort
- Teil B: Lektionentafel
- Teil C: überbetriebliche Kurse
- Teil D: Qualifikationsverfahren





Verwendung Leittext und Leitvorlage

- bei neuen Berufen
- bei Berufsreformen
- bei Totalrevisionen BiVo/BiPla aufgrund Empfehlungen aus der 5-Jahresüberprüfung



Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

Werdegang

Allgemeine Anpassungen

- Im BiPla nicht mehr ersichtlich
Zuordnung der Leistungsziele zu
Ausbildungsjahren

bisher

Leistungsziele		K- Stufe	Betrieb	Schule	üK	1. AJ	2. AJ	3. AJ
3.3.5	die gängigen Desinfektionsverfahren fachfremden Personen zu erläutern.	K2		x				▲
3.3.6	die Aufbereitung von Spezialwäsche korrekt zu planen.	K3	x	x	x			●▲

neu

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
3.1.4 Sie sortieren die Betriebs- und Privatwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad. (K3)	3.1.4 Sie erklären die Unterschiede der Aufbereitung von Betriebs- und Privatwäsche in einem Betrieb. (K2)	3.1.4 Sie sortieren die Betriebs- und Privatwäsche nach Aufbereitungsart, Farbe und Verschmutzungsgrad. (K3)

- Reihenfolge Ziele EFZ und EBA
- Ausrichtung der Ziele auf Grossbetriebe
- K-Stufen geprüft und angepasst
- ressourcenschonender und ökonomischer Umgang

Sprachliche Anpassungen

- Detaillierungen in Standardlehrplänen der drei Lernorte ersichtlich
- Begriffe überprüft und ersetzt
- Begriffe in Grundlagenpapieren abgeglichen
- Füllwörter in Leistungszielen gestrichen

bisher

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,

3.1.5 die gängigen Wasch- und Waschhilfsmittel korrekt zu dosieren.

neu

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
3.1.12 Sie dosieren die Wasch- und Waschhilfsmittel vorschriftsgemäss. (K3)		3.1.12 Sie dosieren die Wasch- und Waschhilfsmittel vorschriftsgemäss. (K3)

➤ Gäste, Kunden, Bewohner, Patienten,
 Mitarbeiter  Kundinnen und Kunden

bisher

Die Fachleute Hauswirtschaft sind fähig,

Reklamationen von **Kunden und Gästen** professionell zu bearbeiten.

neu

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.3.6 Sie reagieren auf Reklamationen von Kundinnen und Kunden. (K3)	1.3.6 Sie reagieren auf Reklamationen von Kundinnen und Kunden. (K3)	1.3.6 Sie reagieren auf Reklamationen von Kundinnen und Kunden. (K3)

- «erklären» (gemäss K2) und «anwenden» (K3) beim EFZ häufig in einem Leistungsziel aufgeführt

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
4.4.3 Sie erklären und bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation. (K3)		4.4.3 Sie erklären und bedienen die Maschinen und Geräte der Abwaschorganisation. (K3)

Handlungskompetenzbereiche EFZ

- HKB 1: Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden
- HKB 2: Reinigen und Gestalten von Räumen
- HKB 3: Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf
- HKB 4: Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Gerichten
- HKB 5: Ausführen administrativer Arbeiten
- HKB 6: Fördern der Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden

HKB 1 Beraten und Bedienen der Kundinnen und Kunden

Handlungskompetenz 1.3: Kundinnen und Kunden kompetent beraten

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft beraten Kundinnen und Kunden kompetent.

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
1.3.1 Sie nennen die definierten Fachausdrücke der Menukomponenten. (K1)	1.3.1 Sie nennen die definierten Fachausdrücke der Menukomponenten. (K1)	
1.3.2 Sie erklären das Speise- und Getränkeangebot. (K2)		
1.3.3 Sie beraten Kundinnen und Kunden entsprechend dem Angebot. (K3)	1.3.3 Sie beraten Kundinnen und Kunden entsprechend dem Angebot. (K3)	
1.3.4 Sie empfehlen eine geeignete Kostform für verschiedene Alters- und Personengruppen. (K3)	1.3.4 Sie empfehlen eine geeignete Kostform für verschiedene Alters- und Personengruppen. (K3)	

HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen

- HK 2.1: Reinigung materialgerecht, hygienisch einwandfrei, effizient und ökologisch ausführen
- HK 2.2: Räume situations- und bedürfnisgerecht einrichten und gestalten
- HK 2.3: Instruktionen planen und durchführen

HKB 2 Reinigen und Gestalten von Räumen

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
2.1.13 Sie erklären Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion aller Räume und führen sie ergonomisch aus. (K3)	2.1.13 Sie erklären Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion aller Räume und führen sie ergonomisch aus. (K3)	2.1.13 Sie erklären Unterhalts-, Zwischen-, Grundreinigung und Desinfektion aller Räume und führen sie ergonomisch aus. (K3)

HKB 3 Ausführen der Arbeiten im Wäschekreislauf

- In Handlungskompetenz
 - 3.1 Betriebs- und Privatwäsche schonend und hygienisch aufbereiten

Reihenfolge der Ziele gemäss Ablauf im Wäschekreislauf

HKB 4

EFZ: Zusammenstellen, Zubereiten und Verteilen von Gerichten

EBA: Zubereiten und Verteilen von Gerichten

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
4.2.6 Sie bereiten Gerichte auch auf Basis von Fertig- und Halbfertigprodukten zu. (K3)		
	4.2.11 Sie erklären den Begriff Convenience und die unterschiedlichen Stufen. (K2)	

HKB 5 Ausführen administrativer Arbeiten

Handlungskompetenz 5.4: Daten für statistische Zwecke erfassen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft erfassen Daten für statistische Zwecke sorgfältig und verstehen diese.

Handlungskompetenz 5.6: erbrachte Dienstleistungen administrativ erfassen

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Arbeiten in Verbindung mit einer erbrachten Dienstleistung aus.

Handlungskompetenz 5.5: Wareneinkauf vorbereiten und Lager bewirtschaften

Fachfrauen/Fachmänner Hauswirtschaft führen administrative Aufgaben im Bereich Wareneinkauf und Lagerbewirtschaftung effizient aus.

HKB 6 Fördern der Gesundheit und Unterstützen der Kundinnen und Kunden

Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
6.4.5 Sie setzen die Grundsätze im Umgang mit Menschen, die Unterstützung benötigen. (K3)	6.4.5 Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Menschen, die Unterstützung benötigen. (K2)	6.4.5 Sie erklären die Grundsätze im Umgang mit Menschen, die Unterstützung benötigen. (K2)

Lektionentafel

HK 6.1 sich der eigenen Persönlichkeit
bewusst sein und entsprechend
handeln

- EFZ: 20 Lektionen von Gästebetreuung/
Service verschoben in
HKB 6: Fördern der Gesundheit und
Unterstützen der Kundinnen und Kunden

Übergeordnete Themen

Gesundheitsschutz und Hygiene	HKB 6
Ergonomie/Arbeitssicherheit	HKB 6
Tarifgestaltung	HKB 5

Bildungsverordnung

- EFZ: Art. 17 a: Lerndokumentation und **üK-Unterlagen** als Hilfsmittel an praktischen QV
- EFZ und EBA BK nur noch schriftliche Prüfungen
- modulare Bildung für Erwachsene nicht mehr verankert

Zeitplan weitere Schritte

- Mitte März bis Mitte Juni 2014 Verbandsinterne Vernehmlassung
- Ende August Auswertung interne Vernehmlassung
- ca. Anfang 2015 Offizielle Vernehmlassung SBFJ
- 6 Mt. nach Start Vernehmlassung SBFJ Erlass SBFJ
- spätestens 2015 Erarbeitung Standardlehrpläne der 3 Lernorte in Arbeitsgruppen
- **01. Januar 2016** **Inkraftsetzung**

Vorgehen

verbandsinterne Vernehmlassung

- Stellungnahmen / Anträge schriftlich
- Rückmeldungen **termingerecht**
- Unterlagen auf der Webseite
www.oda-hauswirtschaft.ch

Fragen

**Vielen Dank für Ihr Interesse und
Ihre Aufmerksamkeit.**

Eine gute Heimreise!