

## Ausbildungs- und Prüfungsbranche Haushalt

---

### **Lernzielkatalog überbetriebliche Kurse Detailhandelsassistentin / Detailhandelsassistent EBA für den Handlungskompetenzbereich**

C: Erwerben, Einbringen und Weiterentwickeln von Produkte- und Dienstleistungskennnissen

vom 12. Juni 2020

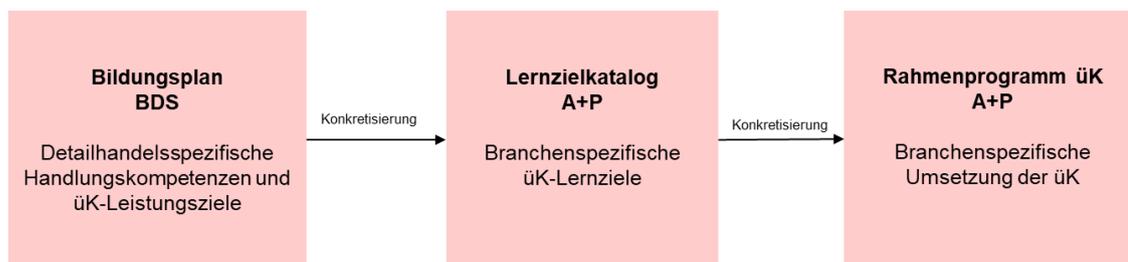
Gültig ab Grundbildungsbeginn 2022

---

## 1 Einleitung

Dieses Dokument basiert auf den Handlungskompetenzen und den Leistungszielen zu den überbetrieblichen Kursen (üK) im Bildungsplan Detailhandelsassistentin / Detailhandelsassistent mit eidgenössischem Berufsattest (EBA). Es übersetzt die Leistungsziele für die überbetrieblichen Kurse aus dem Bildungsplan in branchenspezifische Lernziele. Diese Lernziele werden thematisch in Lernfelder strukturiert und sie bilden die Grundlage für das branchenspezifische üK-Rahmenprogramm sowie für die Drehbücher zu den einzelnen Kurseinheiten.

Auf der Grundlage von 1) Bildungsplan sowie 2) Lernzielkatalog und 3) Rahmenprogramm üK der Ausbildungs- und Prüfungsbranche (A+P) wird eine konsequente Handlungskompetenzorientierung der überbetrieblichen Kurse verfolgt (vgl. Abbildung).



1) Der **Bildungsplan** zeigt auf, welche Handlungskompetenzen am Ende der Grundbildung zu erreichen sind – unabhängig von der Ausbildungs- und Prüfungsbranche (vgl. zum üK den Handlungskompetenzbereich C im Bildungsplan). Weiter nennt er die Leistungsziele, die am Lernort üK erfüllt werden müssen, um die jeweilige Handlungskompetenz zu erreichen. Dies sind die Grundlagen für die Gestaltung der überbetrieblichen Kurse.

Beispiel «Bildungsplan»:

<b>Handlungskompetenz c1: Sich über Produkte und Dienstleistungen der eigenen Branche informieren</b> Die Detailhandelsassistent/innen führen Recherchen zu Produkten und Dienstleistungen ihrer Branche, ihres Betriebs sowie ihrer Mitbewerber/innen durch. Mithilfe der gesammelten Informationen argumentieren sie in Verkaufsgesprächen überzeugend.		
Leistungsziele Betrieb	Leistungsziele Berufsfachschule	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs
c1.bt1 Sie recherchieren Informationen zu Produkten und Dienstleistungen ihrer Branche, ihres Betriebs und ihrer Mitbewerber/innen. (K3)	c1.bs1a Sie führen mithilfe der gängigen Quellen Recherchen zu Produkten und Dienstleistungen durch. (K3)	c1.ük1a Sie recherchieren Online- und Offline-Informationen zu Produkten, betriebsrelevanten Marken, Herstellern sowie weiteren aktuellen Themen der Branche. (K3)

2) Der **Lernzielkatalog** beinhaltet die branchenspezifische Konkretisierung der Leistungsziele aus dem Bildungsplan gegliedert in Lernfelder. Diese Lernfelder werden den Leistungszielen für die überbetrieblichen Kurse aus dem Bildungsplan zugeordnet. Damit wird die Verbindung zum Bildungsplan hergestellt. In der Summe aller Lernfelder müssen alle Leistungsziele des Bildungsplans abgedeckt werden. Es ist möglich, dass es zu Überschneidungen kommt und ein Leistungsziel aus dem Bildungsplan in mehreren Lernfeldern behandelt wird.

Beispiel «Lernzielkatalog» (branchenspezifisch):

<b>Lernfeld 1: Überblick über die Branche</b> Leistungsziele aus dem Bildungsplan: c1.ük1a; c1.ük1b; c3.ük1b
Lernziel 1.1: Sie stellen die Ergebnisse ihrer Recherche zu den wichtigsten Produktkategorien der Branche «XY» grafisch dar. (K2)
usw.

3) Das branchenspezifische **ük-Rahmenprogramm** basiert auf den Lernzielen und regelt die Umsetzung in Form von üK-Blöcken, Tagen und Kursstunden (1 üK-Tag = 8 Kursstunden). Das Rahmenprogramm zeigt explizit auf, in welchem Lernfeld, an welcher Handlungskompetenz aus dem Bildungsplan im üK gearbeitet wird. Damit ist die Verbindung zum Lernzielkatalog und dem Bildungsplan dokumentiert.

---

## 2 Lernziele für die überbetrieblichen Kurse (Handlungskompetenzbereich C)

### Lernfeld 1: Kochen

Leistungsziele Bildungsplan: c1.ük1b; c1.ük3a; c1.ük4a

Lernziel 1.1: Sie erklären anhand eines Übungsbeispiels die Funktionen und Eigenschaften der verschiedenen Kochfelder. (K2)

Lernziel 1.2: Sie erläutern die Vorteile und Nachteile der verschiedenen Kochgeschirr-Materialien. (K2)

Lernziel 1.3: Sie vergleichen und erklären die verschiedenen Zubereitungsarten (Schmoren, Dämpfen, Dampfgaren, usw.). (K4)

Lernziel 1.4: Sie setzen in Übungssituationen die passenden Zubereitungsarten um (Schmoren, Dämpfen, Dampfgaren, usw.). (K3)

Lernziel 1.5: Sie erklären die verschiedenen Grillarten und Grillmethoden. (K2)

Lernziel 1.6: Sie wenden die korrekte Grillmethode aufgrund der Speisen an. (K3)

Lernziel 1.7: Sie erklären die Vor- und Nachteile der verschiedenen Grillmethoden. (K2)

### Lernfeld 2: Backen

Leistungsziele Bildungsplan: c1.ük1b; c1.ük3a;c1.ük4a

Lernziel 2.1: Sie benennen die unterschiedlichen Materialien der verschiedenen Backformen. (K1)

Lernziel 2.2: Sie begründen die Vor- und Nachteile der entsprechenden Backmaterialien. (K2)

Lernziel 2.3: Sie wenden die Backformen korrekt an. (K3)

Lernziel 2.4: Sie erklären anhand eines Praxisbeispiels die korrekte Pflege der Backformen. (K2)

Lernziel 2.5: Sie verdeutlichen die jeweilige Anwendung der benötigten Küchenhelfer. (K2)

### Lernfeld 3: Schneidwaren

Leistungsziele Bildungsplan: c1.ük1b; c1.ük3a; c1.ük4a; c2.ük1a; c2.ük1b

Lernziel 3.1: Sie beschreiben die korrekten Anwendungsmöglichkeiten von Messern. (K2)

Lernziel 3.2: Sie zählen die Zusammensetzung von Messerstahl auf. (K1)

Lernziel 3.3: Sie umschreiben die korrekte Pflege von Schneidwaren. (K2)

Lernziel 3.4: Sie beschreiben die Einzelteile von Messern und Scheren. (K2)

Lernziel 3.5: Sie schildern die verschiedenen Herstellungsarten von Messern. (K2)

Lernziel 3.6: Sie demonstrieren anhand eines Praxisbeispiels das korrekte Nachschleifen von Messern. (K3)

#### **Lernfeld 4: Messgeräte**

Leistungsziele Bildungsplan: c1.ük1b; c1.ük3a; c1.ük4a

Lernziel 4.1: Sie erläutern die verschiedenen Arten von Thermometern. (K2)

Lernziel 4.2: Sie umschreiben und vergleichen die korrekten Anwendungsmöglichkeiten von Thermometern. (K2)

Lernziel 4.3: Sie schildern anhand eines Praxisbeispiels die gebräuchlichsten Temperaturmasseinheiten. (K1)

Lernziel 4.4: Sie umschreiben die Einstellungsmöglichkeiten von Wetterstationen. (K2)

Lernziel 4.5: Sie analysieren und erläutern die unterschiedlichen Materialien von Messbechern. (K3)

Lernziel 4.6: Sie beschreiben anhand eines Praxisbeispiels die Anwendungsmöglichkeiten von Hohlmassinstrumenten. (K2)

Lernziel 4.7: Sie erklären die detaillierten Funktionsweisen verschiedener Personenwaagen. (K2)

Lernziel 4.8: Sie erklären die Zusatzfunktionen von Personenwaagen. (K2)

#### **Lernfeld 5: Elektrokleingeräte**

Leistungsziele Bildungsplan: c1.ük1b; c1.ük3a; c1.ük4a; c2.ük2a; c2.ük3a

Lernziel 5.1: Sie erläutern den Nutzen der wichtigsten elektrischen Küchenkleingeräte. (K2)

Lernziel 5.2: Sie umschreiben die korrekten Funktionen der verschiedenen Elektrokleingeräte. (K2)

Lernziel 5.3: Sie unterscheiden anhand eines Praxisbeispiels die Anwendungsmöglichkeiten der Elektrokleingeräte. (K3)

Lernziel 5.4: Sie analysieren anhand eines Praxisbeispiels kundenorientierte Lösungen für Elektrokleingeräte in einem Haushalt. (K3)

Lernziel 5.5: Sie empfehlen unter Einbezug der Kundenbedürfnisse das geeignete Elektrokleingeräte-Produkt. (K3)

#### **Lernfeld 6: Reinigung**

Leistungsziele Bildungsplan: c1.ük1b; c1.ük3a; c1.ük4a; c2.ük3a

Lernziel 6.1: Sie erklären anhand eines Praxisbeispiels die Anwendungsmöglichkeiten der verschiedenen Reinigungsartikel. (K2)

Lernziel 6.2: Sie vergleichen die Eigenschaften unterschiedlicher Reinigungsmaterialien. (K2)

Lernziel 6.3: Sie analysieren anhand von Praxisbeispielen den Nutzen unterschiedlicher Mikrofasertücher und wenden diese an. (K3)

Lernziel 6.4: Sie beschreiben die Herstellungsverfahren von Bürsten und Besen. (K2)

Lernziel 6.5: Sie beschreiben anhand eines Praxisbeispiels die unterschiedlichen Funktionen von Wäscheständern. (K2)

Lernziel 6.6: Sie beschreiben die Anwendungsgebiete für Wäscheständer. (K2)

Lernziel 6.7: Sie empfehlen unter Einbezug der Kundenbedürfnisse das geeignete Reinigungsprodukt. (K3)

**Lernfeld 7: Kochen am Tisch**

Leistungsziele Bildungsplan: c1.ük1b; c1.ük3a; c1.ük4a; c2.ük1a; c2.ük3a

Lernziel 7.1: Sie umschreiben die verschiedenen Geräte für das Kochen am Tisch. (K2)

Lernziel 7.2: Sie erklären die korrekte Anwendung der verschiedenen Geräte. (K2)

Lernziel 7.3: Sie zeigen die Einsatzmöglichkeiten der verschiedenen Geräte für das Kochen am Tisch auf. (K1)

Lernziel 7.4: Sie beschreiben die Anwendung der unterschiedlichen Brennerarten. (K2)

Lernziel 7.5: Sie vergleichen anhand eines Praxisbeispiels die unterschiedlichen Zubereitungsarten für das Kochen am Tisch. (K2)

Lernziel 7.6: Sie erläutern anhand eines Beispiels die Sicherheitsaspekte beim Kochen am Tisch. (K2)

Lernziel 7.7: Sie empfehlen unter Einbezug der Kundenbedürfnisse das geeignete Produkt für das Kochen am Tisch. (K2)

**Lernfeld 8: Glas, Keramik und Porzellan**

Leistungsziele Bildungsplan: c1.ük1b; c1.ük3a; c2.ük1a; c2.ük1b; c2.ük2a; c2.ük3a

Lernziel 8.1: Sie nennen Rohstoffe, welche zur Herstellung von Glas verwendet werden. (K1)

Lernziel 8.2: Sie erklären die unterschiedlichen Glasarten. (K2)

Lernziel 8.3: Sie erläutern das Herstellungsverfahren von Glas. (K2)

Lernziel 8.4: Sie beschreiben die verschiedenen Verfahren zur Glasveredelung. (K2)

Lernziel 8.5: Sie ordnen die Trinkglasformen den entsprechenden Getränken zu. (K2)

Lernziel 8.6: Sie präsentieren anhand eines Beispiels die entsprechenden Pflegetipps für Glas. (K2)

Lernziel 8.7: Sie nennen Rohstoffe, welche zur Herstellung von Keramik und Porzellan verwendet werden. (K1)

Lernziel 8.8: Sie erklären die unterschiedlichen Keramikarten. (K2)

Lernziel 8.9: Sie erläutern das Herstellungsverfahren von Keramik und Porzellan. (K2)

Lernziel 8.10: Sie beschreiben die verschiedenen Glasurtechniken. (K2)

Lernziel 8.11: Sie beraten die Kundinnen und Kunden fachgerecht zur Pflege von Keramik- und Porzellanartikeln. (K3)

Lernziel 8.12: Sie empfehlen unter Einbezug der Kundenbedürfnisse das geeignete Glas-, Keramik- oder Porzellanprodukt. (K3)

**Lernfeld 9: Bestecke**

Leistungsziele Bildungsplan: c1.ük1b; c1.ük3a; c1.ük4a; c2.ük1a; c2.ük3a

Lernziel 9.1: Sie beschreiben die verschiedenen Besteckteile und Ausführungen. (K2)

Lernziel 9.2: Sie nennen Rohstoffe, welche zur Herstellung von Bestecken verwendet werden. (K1)

Lernziel 9.3: Sie zeigen die wichtigsten Qualitätsmerkmale von Bestecken auf. (K2)

Lernziel 9.4: Sie beschreiben die unterschiedlichen Messer- und Klingentypen. (K2)

Lernziel 9.5: Sie erläutern an einem Praxisbeispiel die fachgerechte Benützung der Spülmaschine. (K2)

Lernziel 9.6: Sie empfehlen unter Einbezug der Kundenbedürfnisse das geeignete Produkt für ein Besteckset. (K3)

**Lernfeld 10: Boutique**

Leistungsziele Bildungsplan: c2.ük2a; c2.ük3a

Lernziel 10.1: Sie beschreiben die verschiedenen Rohstoffe zur Herstellung von Haushaltstextilien. (K2)

Lernziel 10.2: Sie beschreiben den korrekten Verwendungszweck der wichtigsten Küchentextilien. (K2)

Lernziel 10.3: Sie interpretieren die Bedeutung der unterschiedlichen Pflegezeichen. (K2)

Lernziel 10.4: Sie beschreiben die unterschiedlichen Herstellungsverfahren von Kerzen. (K2)

Lernziel 10.5: Sie unterscheiden die unterschiedlichen Kerzenformen. (K2)

Lernziel 10.6: Sie ordnen die Wirkungsweise von Raumdüften korrekt zu. (K3)

Lernziel 10.7: Sie ordnen den passenden Einsatzbereich von Raumdüften zu. (K4)

Lernziel 10.8: Sie empfehlen unter Einbezug der Kundenbedürfnisse den geeigneten Raumduft. (K3)

**Lernfeld 11: Konservieren**

Leistungsziele Bildungsplan: c1.ük1b; c1.ük3a; c1.ük4a; c2.ük3a; c2.ük2a

Lernziel 11.1: Sie beschreiben die gebräuchlichsten Konservierungsmethoden. (K2)

Lernziel 11.2: Sie erklären die Funktionsweisen der unterschiedlichen Konservierungsgeräte. (K2)

Lernziel 11.3: Sie nennen die benötigten Hilfsgeräte zur Konservierung. (K1)

Lernziel 11.4: Sie empfehlen unter Einbezug der Kundenbedürfnisse und Lebensmittel das geeignete Konservierungsprodukt. (K3)

**Lernfeld 12: Mechanische Küchenhelfer**

Leistungsziele Bildungsplan: c1.ük4a; c2.ük3a

Lernziel 12.1: Sie beschreiben die korrekte Anwendung der wichtigsten mechanischen Küchenhelfer. (K2)

Lernziel 12.2: Sie beschreiben die korrekte Reinigung von Küchenhelfern. (K2)

Lernziel 12.3: Sie empfehlen unter Einbezug der Kundenbedürfnisse die geeigneten Küchenhelfer. (K3)

**Lernfeld 13: Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz**

Leistungsziele Bildungsplan: c1.ük4a; c2.ük1a; c2.ük2a

Lernziel 13.1: Sie führen grundlegend aus, wie sie sich im Umgang mit Haushaltsgeräten/bei Haushaltsarbeiten vor Unfällen schützen. (K3)

Lernziel 13.2: Sie interpretieren die Bedeutung der Arbeitssicherheit und setzen sie im Umgang mit Haushaltsgeräten/bei Haushaltsarbeiten um. (K3)

Lernziel 13.3: Sie wenden in Notsituationen Erste Hilfe wirkungsvoll an. (K3)

Lernziel 13.4: Sie interpretieren bedeutsame Einwirkungen von elektromagnetischen Feldern auf den Menschen. (K3)

Lernziel 13.5: Sie schätzen mögliche Einwirkungen von LED im Umgang mit elektronischen Haushaltsgeräten auf die Gesundheit der Menschen ab. (K3)

**Lernfeld 14: Nachhaltigkeit**

Leistungsziele Bildungsplan: c1.ük2b; c1.ük4a; c1.ük4b; c3.ük1a; c3.ük1c

Lernziel 14.1: Sie schildern die korrekte Entsorgung der Artikel aus dem Sortiment. (K2)

Lernziel 14.2: Sie stellen wirkungsvolle Nachhaltigkeit der Produkte aus ihrem Sortiment in Bezug auf Ökologie dar. (K2)

Lernziel 14.3: Sie erläutern die für sie relevanten Nachhaltigkeitslabels (Energieetikette, Fairtrade, Bio- baumwolle, Oeco Power etc.) und stellen sie in Relation zueinander. (K2)

Lernziel 14.4: Sie kennen die Umweltverträglichkeit der Reinigungs- und Waschmittel aus dem Sortiment und beschreiben die unterschiedlichen Anwendungsmöglichkeiten detailliert. (K2)

Lernziel 14.5: Sie schildern den korrekten und sparsamen Umgang mit Reinigungs- und Waschmitteln anhand von konkreten Beispielen aus Ihrem Sortiment (K2)

**Lernfeld 15: Markt und Messe**

Leistungsziele Bildungsplan: c1.ük1a; c1.ük1c; c1.ük2a; c1.ük2b; c1.ük3b; c3.ük1a; c3.ük1b; c3.ük1c; c3.ük2a

Lernziel 15.1: Sie erstellen sinnvolle Unterlagen, um einen effizienten Messebesuch an einer Haushaltsmesse durchzuführen. (K3)

Lernziel 15.2: Sie wenden an einem Praxisbeispiel gewonnene Informationen zu den Entwicklungen der Haushaltgeräte im Kundenumgang an. (K3)

Lernziel 15.3: Sie zeigen an Übungsbeispielen auf, wie sie sich zu den wirtschaftlichen Entwicklungen im Haushaltsbereich auf dem Laufenden halten. (K1)

Lernziel 15.4: Sie zeigen anhand von Beispielen die wichtigsten Trends der Haushaltsbranche im In- und Ausland auf. (K1)

Lernziel 15.5: Sie zählen die wichtigsten Messen/Ausstellungen für die Haushaltsbranche auf. (K1)

Lernziel 15.6: Sie legen anhand ausgewählter Produkte bzw. Dienstleistungen Prognosen zu Entwicklungen und Trends der Haushaltsbranche plausibel dar. (K2)

Lernziel 15.7: Sie entwickeln für ausgewählte Produkte und Marken der Haushaltsbranche kundenorientierte Storys. (K3)
Lernziel 15.8: Sie recherchieren Online- und Offline-Informationen zu Produkten, betriebsrelevanten Marken, Herstellern sowie weiteren aktuellen Themen der Haushalts-Branche. (K3)
Lernziel 15.9: Sie beschreiben die wichtigsten Akteure der Haushalts-Branche. (K2)
Lernziel 15.10: Sie beurteilen die Qualität von Online-Informationen zur Haushalts-Branche kritisch. (K4)
Lernziel 15.11: Sie vergleichen die Verkaufsförderungsmassnahmen des eigenen Betriebs mit jenen der Mitbewerber/innen der Haushalts-Branche und leiten zusätzliche Verkaufsförderungsmassnahmen im eigenen Betrieb ab. (K4)

---

### **3 Erstellung und Genehmigung**

Dieser Lernzielkatalog wurde durch die unterzeichnende Ausbildungs- und Prüfungsbranche erstellt und gestützt auf Art. 25, Abs. 4, Bst. b sowie Art. 26 Abs. 1 der Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung Detailhandelsassistentin / Detailhandelsassistent EBA vom 18. Mai 2021 nach Stellungnahme der Kommission für Berufsentwicklung und Qualität im Detailhandel von Bildung Detailhandel Schweiz (BDS) genehmigt. Er bezieht sich auf den Bildungsplan vom 18. Mai 2021 über die berufliche Grundbildung für Detailhandelsassistentin / Detailhandelsassistent mit eidgenössischem Berufsattest (EBA).

Ausbildungs- und Prüfungsbranche «Haushalt»

Wallisellen, 21. Juli 2021

Leiter Berufsbildung

sig. Danilo Pasquinelli

Danilo Pasquinelli

Bern, 12. Juni 2020

Bildung Detailhandel Schweiz (BDS)

Der Präsident

Der Geschäftsführer

sig. René Graf

sig. Sven Sievi

René Graf

Sven Sievi