

Kompetenzabfolge Berufskunde 2. Semester FaGe Schuljahr 19/20*

Strickhof Wülflingen 4 Lektionen 2. Semester

KW	Handlungskompetenzbereich		Inhalte
8	G1	Klienten bei der Pflege und der situationsgerechten Wahl der Kleidung unterstützen	Wäschekreislauf: sammeln, sortieren, vorbereiten Textilkunde: Chemiefasern
	F1	Mit verschiedenen Klienten Gruppen den Alltag professionell gestalten	Ressourcenförderung
9	G1	Klienten bei der Pflege und der situationsgerechten Wahl der Kleidung unterstützen	Wäschekreislauf: Waschen und Trocknen Sinnischer Kreis, Waschfaktoren
	F1	Klientinnen und Klienten beim Aufbau und Einhalten einer Tagesstruktur unterstützen	Prinzipien der Pflege und Betreuung psychisch erkrankter Menschen Bedeutung für den Menschen Einflussfaktoren Pflegerische Haltung
10	G1	Klienten bei der Pflege und der situationsgerechten Wahl der Kleidung unterstützen	Waschmittel Waschhilfsmittel Vertiefung Textilkunde
	F1	Klientinnen und Klienten beim Aufbau und Einhalten einer Tagesstruktur unterstützen	Prinzipien der Pflege und Betreuung psychisch erkrankter Menschen Milieuthherapie
11	G1	Klienten bei der Pflege und der situationsgerechten Wahl der Kleidung unterstützen	Bügeln Wäsche schrankfertig machen Wäsche versorgen, verteilen
	F1	Klientinnen und Klienten beim Aufbau und Einhalten einer Tagesstruktur unterstützen	Prinzipien der Pflege und Betreuung psychisch erkrankter Menschen Milieuthherapie Recovery Psychische Gesundheit
12	G1	Klienten bei der Pflege und der situationsgerechten Wahl der Kleidung unterstützen	Vertiefung Textilkunde Ökologische Aspekte
	F1	Mit verschiedenen Klienten Gruppen den Alltag professionell gestalten	Haustiere
13	G1	Klienten bei der Pflege und der situationsgerechten Wahl der Kleidung unterstützen	Beratung bei der Kleiderwahl/Kaufkriterien

Kompetenzabfolge Berufskunde 2. Semester FaGe Schuljahr 19/20*

	F1	Mit verschiedenen Klienten Gruppen den Alltag professionell gestalten	Haustiere
14	G1	Klienten bei der Pflege und der situationsgerechten Wahl der Kleidung unterstützen	Hilfsmittel Einschränkungen beim An- und Auskleiden
	F1	Mit verschiedenen Klienten Gruppen den Alltag professionell gestalten	Natur im Pflegealltag
15	G2	Umweltschonende Haushaltführung	Ökologische und soziale Aspekte der Wäscheversorgung Umweltschonende Haushaltführung
	F1	Mit verschiedenen Klienten Gruppen den Alltag professionell gestalten	Natur im Pflegealltag Blumenstraus- und Zimmerpflanzenpflege Pflanzengestützte Gesundheits- und Krankenpflege
16		Frühlingsferien	
17		Frühlingsferien	
18	G2	Umweltschonende Haushaltführung	Abfallentsorgung; Abfallentsorgung im Spital Wasser
	F1	Mit verschiedenen Klienten Gruppen den Alltag professionell gestalten	Einsatz von Technologie Humor im Pflegealltag
19	H.5	Durchführung administrativer und logistischer Aufgaben	Wartung und Reinigung von Apparaturen und Mobiliar
	B.5	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	Anatomie/Physiologie Verdauungssystem Wiedereinstieg: Repetition Verdauungsorgane Die Leber
20	H	Durchführung administrativer und logistischer Aufgaben	Aufgaben in Zusammenhang mit Eintritt, Übertritt und Austritt
	B5	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	Anatomie/Physiologie Verdauungssystem Die Galle
21	H	Durchführung administrativer und logistischer Aufgaben	Aufgaben in Zusammenhang mit Eintritt, Übertritt und Austritt
	B.5	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	Grundlagen der Ernährungslehre Nährstoffe
22	A.1	Beziehungen zu Klienten sowie deren Umfeld professionell gestalten	Zusammenarbeit mit Angehörigen

Kompetenzabfolge Berufskunde 2. Semester FaGe Schuljahr 19/20*

	B.5	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	Grundlagen der Ernährungslehre Nährstoffe: Nahrungsfasern
23	A1	Beziehungen zu Klienten sowie deren Umfeld professionell gestalten	Feedback
	B.5	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	Grundlagen der Ernährungslehre Nährstoffe: Lipide
24	A1	Beziehungen zu Klienten sowie deren Umfeld professionell gestalten	Konflikte Eskalationsstufen
	B.5	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	Grundlagen der Ernährungslehre Nährstoffe: Proteine
25	A1	Beziehungen zu Klienten sowie deren Umfeld professionell gestalten	Konflikte Grundlagen im Umgang mit Konflikten und Konfliktlösung
	B.5	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	Grundlagen der Ernährungslehre Nährstoffe: Vitamine und Mineralstoffe; Zusatzstoffe
26	A1	Beziehungen zu Klienten sowie deren Umfeld professionell gestalten	Beziehungen zu K professionell gestalten Raster nach Kompetenz SID ZAG
		Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	Grundlagen der Ernährungslehre Kostformen Leichte Vollkost Ernährung und Konzentration
27		Vernetzung der Inhalte des 1. Ausbildungsjahres	Zusammenarbeit in der Gruppe
	B5	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	Grundlagen der Ernährungslehre Kostformen: Kost bei Laktoseintoleranz; Kost bei Zöliakie
28		Vernetzung der Inhalte des 1. Ausbildungsjahres	Individueller Abschluss / Lektion/ Wunschthemen / Exkursionen
	B5	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	Grundlagen der Ernährungslehre Kostformen: Vegetarische Kost; Vegane Kost
29-33		Sommerferien	