

**Kompetenzabfolge Berufskunde 1. Semester FaGe Schuljahr 24-25\***

KW	Handlungskompetenzbereich		Inhalt
34	A1	Umsetzen von Professionalität und Klientenzentrierung	Einführung Teams/ Einführung Strickhof Dresscode
	B5	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	<b>Anatomie/Physiologie Verdauungssystem</b> Überblick über die Verdauungsorgane
35	A1	Umsetzen von Professionalität und Klientenzentrierung	<b>Berufsgeschichte</b> <b>Planungsmodelle und Methoden</b>
	B5	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	<b>Anatomie/Physiologie Verdauungssystem</b> Der Schluckvorgang Speiseröhre + Peristaltik
36	A2	Beziehungen zu Klientinnen und Klienten sowie deren Umfeld professionell gestalten	<b>Intra- und interdisziplinäre Zusammenarbeit</b>
	B5	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	<b>Anatomie/Physiologie Verdauungssystem</b> Der Magen Sekrete aus Leber und Pankreas Der Zwölffingerdarm
37	H	Durchführung administrativer und logistischer Aufgaben	<b>Informationsfluss in Organisationen</b> <b>Informationshol- und Bringschuld</b>
	B5	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	<b>Anatomie/Physiologie Verdauungssystem</b> Der Dünndarm <b>Grundlagen der Ernährungslehre</b> Lebensmittel - Nährstoff Bausteine von Kohlenhydraten, Fett und Proteinen
38	H	Durchführung administrativer und logistischer Aufgaben	<b>Informationsfluss in Organisationen</b> <b>Sinn u Zweck von Organisationen</b> <b>Leitbild</b>
	B5	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	<b>Anatomie/Physiologie Verdauungssystem</b> Der Blinddarm, der Dickdarm, der Mastdarm
39	H	Durchführung administrativer und logistischer Aufgaben	<b>Logistik</b> Warenkreislauf

			Allgemeine Logistik
	<b>B5</b>	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	<b>Grundlagen der Ernährungslehre</b> Energiebedarf
<b>40</b>	<b>H</b>	Durchführung administrativer und logistischer Aufgaben	<b>Logistik</b> Warenbestellung Warenannahme und Lagerung
	<b>B5</b>	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	<b>Grundlagen der Ernährungslehre</b> Die Schweizer Lebensmittelpyramide <b>Kostformen:</b> Voll- und Normalkost
<b>41+42</b>		Schulferien	
<b>43</b>	<b>G2</b>	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Sicheres und sauberes Lebensumfeld</b> Bedeutung für den Menschen Einflussfaktoren
	<b>B5</b>	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	<b>Wahrnehmung, Beobachtung Interpretation</b> Beobachtungskriterien Ernährungszustand
<b>44</b>	<b>G2</b>	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Grundlagen der Haushaltsführung</b> Privathaushalt, Kollektivhaushalt
	<b>B5</b>	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	<b>Wahrnehmung, Beobachtung Interpretation</b> Beobachtungskriterien Ernährungszustand
<b>45</b>	<b>G2</b>	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Reinigung</b> Reinigungsarten, Prinzipien, Faktoren
	<b>B5</b>	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	<b>Kostformen:</b> Reduktionskost, Kalorienreiche Kost
<b>46</b>	<b>G2</b>	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Haushaltreinigungsprodukte</b>
	<b>F1</b>	Mit verschiedenen Klientengruppen den Alltag professionell gestalten	<b>Gestalten des Alltags</b> Einführung, Begriffe Bedeutung für den Menschen, Einflussfaktoren
<b>47</b>	<b>G2</b>	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Unfälle</b>

	<b>F1</b>	Mit verschiedenen Klientengruppen den Alltag professionell gestalten	<b>Alltagsgestaltung</b> <b>Ressourcen-Defizit-Modell</b> Ressourcenorientierung als Mittel der aktivierenden Grundhaltung
<b>48</b>	<b>G2</b>	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Körperhaltung</b> <b>Ergonomie</b>
	<b>F1</b>	Mit verschiedenen Klientengruppen den Alltag professionell gestalten	<b>Bedeutung für den Menschen</b> <b>Partizipation</b> <b>Grundlagen und Grundsätze der Aktivierung</b> Ganzheitlich und individuell aktivieren
<b>49</b>	<b>G2</b>	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Reinigungsmethoden</b> Trocken – und Feuchtreinigung
	<b>F1</b> <b>A1</b>	Mit verschiedenen Klientengruppen den Alltag professionell gestalten	<b>Grundlagen und Grundsätze der Aktivierung</b> Gewohnheiten mithilfe der ATL erfassen Modell des Lebens
<b>50</b>	<b>G2</b>	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Reinigungsprinzipien</b>
	<b>A4</b>	Umsetzen von Professionalität und Klientenzentrierung	<b>Kulturen und Religionen</b> Wichtige Elemente der 5 Weltreligionen Grundlegende Werte und Normen von Religionen
<b>51</b>	<b>G2</b>	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Materialien und Textilien, Input Werkstoffe</b> Eigenschaften und Vorsichtsmaßnahmen bei der Reinigung
	<b>F1</b>	Mit verschiedenen Klientengruppen den Alltag professionell gestalten	<b>Feste, Bräuche und Rituale</b> Wirkung von Festen / Festorganisation Feiertage und Feste mit dazugehörigen Bräuchen
<b>52 -1</b>	<b>Schulferien</b>		

2	G1	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Bedeutung der Kleider für den Menschen</b> Einflussfaktoren <b>Pflegesymbole</b>
	A4	Umsetzen von Professionalität und Klientenzentrierung	<b>Kulturen und Religionen</b> Spiritualität und Religiosität als Ressource von Lebenskraft
3	G1	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Textilkunde</b> Pflanzliche Naturfasern
	A4	Umsetzen von Professionalität und Klientenzentrierung	<b>Handlungsleitende Kenntnisse:</b> Fachstellen, Angebote der Seelsorge (Spitalseelsorge KSW) Zusammenarbeit mit der Seelsorge
4	G1	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Textilkunde</b> Tierische Naturfasern <b>Handwäsche</b>
	F1	Mit verschiedenen Klientengruppen den Alltag professionell gestalten	<b>Grundlagen und Grundsätze der Aktivierung Wohnen:</b> Licht, Farbe, Feuchtigkeit, Temperatur, Geräusche Sturzprophylaxe, Stolperfallen
5	G1	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Wäschekreislauf: sammeln, sortieren, vorbereiten</b> <b>Textilkunde</b> Chemiefasern
	F1	Mit verschiedenen Klientengruppen den Alltag professionell gestalten	<b>Grundlagen und Grundsätze der Aktivierung Modell des Lebens</b> Möglichkeiten Motivation zu fördern
6 + 7		<b>Schulferien</b>	