



<h1>Ausbildungsprogramm</h1> <p>Fachmann/-frau Betreuung EFZ</p>		Version 1.0
Erstellt am 30.09.21	Bearbeitet am 04.10.2021	Freigegeben am 04.10.2021

Allgemeine Handlungskompetenzen	Handlungskompetenzen Kinder	Handlungskompetenzen Menschen mit Beeinträchtigung	Handlungskompetenzen Menschen im Alter	Handlungskompetenzen Generalistische Ausbildung
---------------------------------	-----------------------------	--	--	---

1. Semester	Hauswirtschaft 1. Lehrjahr		
Handlungskompetenzen gemäss Bildungsplan 21. August 2020		Themen	Taxonomiestufen nach Bloom
B5 - Hauswirtschaftliche Tätigkeiten ausführen	B5.5.2: ist sich der Auswirkungen ihrer Tätigkeit auf die Umwelt bewusst und weiss, mit welchen Massnahmen die natürlichen Ressourcen geschont und energieeffizient genutzt werden können	Ökologie und nachhaltige Entwicklung	K4
	b5.1.1: zeigt die Arbeitsplanung bei einer hauswirtschaftlichen Tätigkeit anhand von Beispielen auf	Ökonomische Hauswirtschaft (effiziente Arbeitsplanung, Arbeitsgliederung, Arbeitsplatzgestaltung, Reinigungsmethoden, Reinigungsarten)	K3
	b5.4.1: zeigt Hygienemassnahmen und Reinigungstechniken und die damit verbundenen wichtigsten Sicherheitsaspekte anhand von Beispielen auf	Haushaltshygiene, persönliche Hygiene (Betriebshygiene, hygienischer Umgang mit Lebensmitteln)	K3
	b5.4.1: zeigt Hygienemassnahmen und Reinigungstechniken und die damit verbundenen wichtigsten Sicherheitsaspekte anhand von Beispielen auf	Sicherheit (Unfallprävention bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten) und Wartung	K3
	b5.4.1: zeigt Hygienemassnahmen und Reinigungstechniken und die damit verbundenen wichtigsten Sicherheitsaspekte anhand von Beispielen auf	Reinigungsarten (Sichtreinigung, Unterhaltsreinigung, Zwischenreinigung, usw.)	K3
	b5.4.1: zeigt Hygienemassnahmen und Reinigungstechniken und die damit verbundenen wichtigsten Sicherheitsaspekte anhand von Beispielen auf	Reinigungsmethoden	K3



	Reinigungstechniken und die damit verbundenen wichtigsten Sicherheitsaspekte anhand von Beispielen auf	(Staubsaugen, Staubwischen, Nasswischen, Oberflächen nass abwischen, usw.)	
	b5.4.1: zeigt Hygienemassnahmen und Reinigungstechniken und die damit verbundenen wichtigsten Sicherheitsaspekte anhand von Beispielen auf	Arbeiten im Wäschekreislauf (Sortieren, Waschen, Trocknen, Schrankfertigmachen)	K3
	b5.5.1: erklärt die Grundsätze des ökologischen Handelns im Zusammenhang mit den hauswirtschaftlichen Tätigkeiten anhand von Beispielen	Ökologie und nachhaltige Entwicklung	K2
	b5.5.1: erklärt die Grundsätze des ökologischen Handelns im Zusammenhang mit den hauswirtschaftlichen Tätigkeiten anhand von Beispielen	Nachhaltigkeitsdreieck (Soziales, Ökologie, Ökonomie)	K2
	b6.5.1: erklärt kulturell bedingte Ernährungsgewohnheiten	Ernährungsgewohnheiten (Einflussfaktoren: Gewohnheiten, Vorlieben, finanzielle Mittel, Kultur/Herkunft/Religion, Krankheit/Gesundheit)	K2
B6 - Esssituationen vorbereiten und begleiten	b6.6.1 : erklärt die Ernährungslehre	Verdauungssystem und Verdauung	K2
	b6.6.1 : erklärt die Ernährungslehre	Lebensmittelpyramide (Tagesbedarf, Stufen, Ess- und Trinkmengen)	K2
	b6.6.1 : erklärt die Ernährungslehre	Nährstoffe (Proteine, Fette, Kohlenhydrate, Nahrungsfasern)	K2



2. Semester	Hauswirtschaft		
	Handlungskompetenzen gemäss Bildungsplan 21. August 2020	Themen	Taxonomie-stufen nach Bloom
B6 - Esssituationen vorbereiten und begleiten	b6.6.1 : erklärt die Ernährungslehre	Energiebilanz (Grundumsatz/Leistungsumsatz/BMI/WHR/Übergewicht/Untergewicht)	K2
	b6.6.2: erklärt mit der Ernährung verbundene spezielle Krankheitsbilder bzw. Allergien anhand von Beispielen	Spezielle Krankheitsbilder (Diabetes Typ 1 und Typ 2)	K2
	b6.6.2: erklärt mit der Ernährung verbundene spezielle Krankheitsbilder bzw. Allergien anhand von Beispielen	Erkrankungen des Verdauungssystem (Verstopfung, Durchfall, Inkontinenz, Stoma), Pflege und Prävention	K2
	b6.6.2: erklärt mit der Ernährung verbundene spezielle Krankheitsbilder bzw. Allergien anhand von Beispielen	Unterschied zwischen Nahrungsmittelunverträglichkeit und Nahrungsmittelallergie	K2
	b6.6.2: erklärt mit der Ernährung verbundene spezielle Krankheitsbilder bzw. Allergien anhand von Beispielen	Nahrungsmittelunverträglichkeiten (Zöliakie, Lactoseintoleranz)	K2
	b6.6.2: erklärt mit der Ernährung verbundene spezielle Krankheitsbilder bzw. Allergien anhand von Beispielen	Nahrungsmittelallergien (z.B. Nüsse, Soja, Erdbeeren)	K2
	b6.6.2: erklärt mit der Ernährung verbundene spezielle Krankheitsbilder bzw. Allergien anhand von Beispielen	Essstörungen (Adipositas, Anorexie/Bulimie)	K2
	b6.6.2: erklärt mit der Ernährung verbundene spezielle Krankheitsbilder bzw. Allergien anhand von Beispielen	Ernährungsformen (Vollwerternährung, Vegetarismus, Veganismus, Ovo-Lakto-Vegetarismus, mediterrane Ernährung)	K2
	b6.4.1: erklärt den Einsatz von Hilfsmitteln zur Unterstützung der Nahrungseinnahme	Hilfsmittel zur Unterstützung der Nahrungseinnahme	K2