

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

<b>39</b>	<b>H</b>	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>Bedeutung für den Menschen</b> <b>Einflussfaktoren</b>
	<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>
	<b>B5</b>	Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen	<b>Wahrnehmung, Beobachtung Interpretation</b> Beobachtungskriterien Ernährungszustand
<b>45</b>		Puffer für ÜK	
<b>46</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

47	G2	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	Haushaltreinigungsprodukte
	F1	Mit verschiedenen Klientengruppen den Alltag professionell gestalten	Gestalten des Alltags Einführung, Begriffe Bedeutung für den Menschen, Einflussfaktoren
48	G2	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	Unfälle
	F1	Mit verschiedenen Klientengruppen den Alltag professionell gestalten	Alltagsgestaltung Ressourcen-Defizit-Modell Ressourcenorientierung als Mittel der aktivierenden Grundhaltung
49	G2	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	Körperhaltung Ergonomie
	F1	Mit verschiedenen Klientengruppen den Alltag professionell gestalten	Bedeutung für den Menschen Partizipation Grundlagen und Grundsätze der Aktivierung Ganzheitlich und individuell aktivieren
50	G2	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	Reinigungsmethoden Trocken – und Feuchtreinigung
	F1 A1	Mit verschiedenen Klientengruppen den Alltag professionell gestalten	Grundlagen und Grundsätze der Aktivierung Gewohnheiten mithilfe der ATL erfassen Modell des Lebens
51	G2	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	Reinigungsmethoden
	F1	Mit verschiedenen Klientengruppen den Alltag professionell gestalten	Feste, Bräuche und Rituale Wirkung von Festen / Festorganisation Feiertage und Feste mit dazugehörigen Bräuchen
52+53		Schulferien	

<b>1</b>	<b>G2</b>	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Materialien und Textilien, Input Werkstoffe</b> Eigenschaften und Vorsichtsmassnahmen bei der Reinigung
	<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>2</b>	<b>G1</b>	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Bedeutung der Kleider für den Menschen</b> Einflussfaktoren <b>Pflegesymbole</b>
	<b>A4</b>	Umsetzen von Professionalität und Klientenzentrierung	<b>Kulturen und Religionen</b> Spiritualität und Religiosität als Ressource von Lebenskraft
<b>3</b>	<b>G1</b>	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Textilkunde</b> Pflanzliche Naturfasern
	<b>A4</b>	Umsetzen von Professionalität und Klientenzentrierung	<b>Handlungsleitende Kenntnisse:</b> Fachstellen, Angebote der Seelsorge (Spitalseelsorge KSW) Zusammenarbeit mit der Seelsorge
<b>4</b>	<b>G1</b>	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Textilkunde</b> Tierische Naturfasern <b>Handwäsche</b>
	<b>F1</b>	Mit verschiedenen Klientengruppen den Alltag professionell gestalten	<b>Grundlagen und Grundsätze der Aktivierung Wohnen:</b> Licht, Farbe, Feuchtigkeit, Temperatur, Geräusche Sturzprophylaxe, Stolperfallen
<b>5</b>	<b>G1</b>	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben	<b>Wäschekreislauf: sammeln, sortieren, vorbereiten</b> <b>Textilkunde</b> Chemiefasern
	<b>F1</b>	Mit verschiedenen Klientengruppen den Alltag professionell gestalten	<b>Erklärung des Auftrags KoLa</b> <b>Ressourcenförderung</b>
<b>6 + 7</b>		<b>Schulferien</b>	