

## GS02 Gesundheit, Sicherheit, Hauswirtschaft

Den beruflichen Alltag sicher, gesund und gesetzeskonform gestalten.

Inhalte	Gesundheitsverständnis/ Pflege (inkl. Gesundheitsmanagement in Institution) mit Kinaesthetics (12 KS); 1.Hilfe (4 KS); Medikamentenmanagement (2 KS); Zusammenarbeit mit med. Fachpersonen (2 KS); Grundlagen der Ernährung (4 KS); Arbeitssicherheit (4 KS); Betriebliche Unfallverhütung (4 KS); Ergonomie (4 KS); Hauswirtschaft als soz.päd. Ressource (2 KS); Hauswirtschaftliche Lernsequenzen konzipieren (1 KS); Tischpädagogik (3 KS); Hauswirtschaftliche Projekte (2 KS); Konsumerziehung (2 KS); Fair Trade (2 KS); Umgang mit Geld lernen (2 KS); Foodwaste (2 KS); Kochen für viele (4 KS)
Kompetenzen	Die Studierenden sorgen für Sicherheit und Hygiene bei den ihnen anvertrauten Personen. Die Studierenden verfügen über Grundkenntnisse bezüglich Umgang mit Notfallsituationen und erster Hilfe, Medikamenten, Pflege, Ernährung und Hygiene im Kontext der beruflichen Praxis. Sie kennen die wesentlichen Aspekte der betrieblichen Sicherheit. Sie berücksichtigen in der Berufspraxis die wesentlichen Grundlagen der Unfallprävention und der Arbeitssicherheit. Die Studierenden verstehen Hauswirtschaft als lebenspraktische Befähigung und sind in der Lage das pädagogische Potenzial im Alltag zu erkennen und zu nutzen.
Voraussetzungen	Grundlagen der Ernährungslehre
Zentrale Schnittstellen zu anderen LE	Weitergehende Aspekte der Diversität als Essen und Essrituale in GS01; Weitergehende Themen der Heil- und Sonderpädagogik in GS03; Weitergehende Themen zu professionell mit Menschen zusammen arbeiten in GS09; Weitergehende Themen zu Alltagsgestaltung in KE06 / SP02; Kochen in GS05 / GS06 Pädagogik
Ansetzung der Lerneinheit	SPV/KEV: 1. Ausbildungsjahr SPP: 2. Ausbildungsjahr
Fachbereich	Organisation, Führung und Qualität
Besondere Unterrichts-, Lehr- und Lernmethoden	Es kommen unterschiedliche Unterrichtsmethoden, Medien, Lern- und Lehrgespräche zum Einsatz. Der Unterricht dieser Lerneinheit ist geprägt durch praktische Übungen; Externe Referent/innen zu den Themen: Erste Hilfe, Ergonomie und Unfallprävention, Kochen für Viele
Teamteaching zum Thema	Kinaesthetics
Inhalte Selbstorganisiertes Lernen	Die persönliche Nachbearbeitung der vermittelten Inhalte und SOL gemäss Auftrag der Lehrenden und individuellen Bedürfnissen werden vorausgesetzt. Darüber hinaus weist das SOL folgende Elemente aus: Leistungsnachweis vorbereiten; Fachtexte lesen und verarbeiten.
Art und Aufgabenstellung Leistungsnachweis	Facharbeit: Anhand einer praxisbezogenen Fragestellung bearbeiten die Studierenden eine Situation, in welcher Sie sowohl das Theoriewissen, wie auch eine Reflexion zum Theoriewissen auf ca. 3 bis 5 Seiten darstellen. Zeitaufwand SOL 16 Stunden.
Unterrichtsunterlagen	Kopien Grundagentexte; Handout Power-Point; Persönliche Notizen Studierende
Anzuschaffende Literatur	keine

## GS02      **Gesundheit, Sicherheit, Hauswirtschaft**

Den beruflichen Alltag sicher, gesund und gesetzeskonform gestalten.

---

Weiterführende Literatur	Bereich Pflege: Pflege heute, Thieme Verlag; Kleine Arzneimittellehre, Springer Verlag; <a href="http://www.ekas.ch">www.ekas.ch</a> ; <a href="http://www.suva.ch">www.suva.ch</a> ; <a href="http://www.sge.ch">www.sge.ch</a> ; <a href="http://www.kompendium.ch">www.kompendium.ch</a> / Bereich Hauswirtschaft: Bethmann, Tinajew. Hauswirtschaftlich handeln. Troisdorf: 2009 / Lehrmittel bfu. Unfallprävention im Umfeld von Gesundheits- und Sozialberufen. Zürich: 2013 / Richter, Rita. kreativ kochen lernen. 2012 / Haan-Gruiten. Rosentreter, Stefanie. Grundwissen Hauswirtschaft. Isernlohn: 2007. / Schlieper, Cornelia. Lernfeld Hauswirtschaft. 8. Auflage. Kiel: 2011 / Thoma-Heinzmann. et.al. Einfaches Kochen nach Fotos. 2014. / Buxtehude Weber, Elke. et.al. Ernährung und Hauswirtschaft in Lernfeldern – für sozialpädagogische Erstausbildung Köln: 2011
Verantwortlich	Luginbühl Monika
Kontaktstunden	56 Stunden
Selbstorganisiertes Lernen	30 Stunden
Team-Teaching	4 Stunden

---