

GS02K Gesundheit, Sicherheit, Hauswirtschaft (für verkürzte Bildungsgänge)

Den beruflichen Alltag sicher, gesund und gesetzeskonform gestalten.

Inhalte	Gesundheitsverständnis/ Pflege (inkl. Gesundheitsmanagement in Institution) mit Kinaesthetics / 1. Hilfe (8 KS); Medikamentenmanagement / Zusammenarbeit mit med. Fachpersonen (2 KS); Grundlagen der Ernährung (2 KS); Arbeitssicherheit (4 KS); Die Studierenden wählen aus folgenden Themen ihre Schwerpunkte aus (8 KS); Hauswirtschaft als sozialpädagogische Ressource; Hauswirtschaftliche Lernsequenzen konzipieren; Tischpädagogik; Hauswirtschaftliche Projekte: Konsumerziehung, Fairtrade; Umgang mit Geld lernen; Foodwaste; Kochen für viele
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	Folgende Kenntnisse aus Vorbildung werden vorausgesetzt: Grundlagen der Ernährungslehre; Grundsätze der 1. Hilfe, Umgang mit Allergien; Grundsätze und Regeln im Umgang mit Medikamenten; Unfallprävention; Pflegehandlungen inkl. Zahnpflege und Umgang Essen, eigenes Gesundheitsverhalten; Grundlagen einer gesunden Ernährung, Essgewohnheiten, eigenes Essverhalten, verschiedene Kostformen; Grundlagekenntnisse zur Hauswirtschaft (Niveau Sek. II); Grundkenntnisse zur Bedeutung von Ritualen in der pädagogischen Arbeit und Grundkenntnisse zu Diversität; Grundlagenkenntnisse zur Hauswirtschaft und zu Ergonomie (Niveau Sek. II)
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	SPK/KEK: 1. Ausbildungsjahr
Fachbereich	Organisation, Führung und Qualität
Besondere Unterrichts-, Lehr- und Lernmethoden	Es kommen unterschiedliche Unterrichtsmethoden, Medien, Lern- und Lehrgespräche zum Einsatz. Es können individuelle Schwerpunkte gesetzt werden.
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: Individuelle Vorbereitungen auf die Lerneinheit in Bezug auf das vorausgesetzte Wissen gemäss Auftrag; Leistungsnachweis vorbereiten; Fachtexte lesen und verarbeiten

GS02K Gesundheit, Sicherheit, Hauswirtschaft (für verkürzte Bildungsgänge)

Den beruflichen Alltag sicher, gesund und gesetzeskonform gestalten.

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 Grundlagentexte; Handout Power-Point; Persönliche Notizen Studierende
Anzuschaffende Literatur	keine
Weiterführende Literatur	Bereich Pflege: Pflege heute, Thieme Verlag; Kleine Arzneimittellehre, Springer Verlag; www.ekas.ch ; www.suva.ch ; www.sge.ch ; www.kompendium.ch / Bereich Hauswirtschaft: Bethmann, Tinajew. 2009. Hauswirtschaftlich handeln. Troisdorf: 2009 / Lehrmittel bfu. 2013. Unfallprävention im Umfeld von Gesundheits- und Sozialberufen. Zürich: 2013 / Richter, Rita. 2012. kreativ kochen lernen. 2012 / Haan-Gruiten. Rosentreter, Stefanie. 2007. Grundwissen Hauswirtschaft. Isernlohn: 2007. / Schlieper, Cornelia. 2011. Lernfeld Hauswirtschaft. 8. Auflage. Kiel: 2011 / Thoma-Heinzmann. et.al. 2014. Einfaches Kochen nach Fotos. 2014. / Buxtehude Weber, Elke. et.al. 2011. Ernährung und Hauswirtschaft in Lernfeldern – für sozialpädagogische Erstausbildung Köln: 2011
Verantwortlich	Luginbühl Monika
Kontaktstunden	24 Stunden
Selbstorganisiertes Lernen	16 Stunden
Team-Teaching	4 Stunden
