

Semesterübersicht BKU-Unterricht nach neuer BiVO 2016

1. Semester FaGe			
HK-Nummer	Handlungskompetenz	Lektionen	Priorität
A1	Umsetzung von Professionalität und Klientenzentrierung – Berufsperson	20	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
A2	Umsetzung von Professionalität und Klientenzentrierung – Beziehung zu Klient und Umfeld	5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
A4	Umsetzung von Professionalität und Klientenzentrierung – Kultur und Religion	10	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
B1	Pflege und Betreuung – Körperpflege	25	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
B2	Pflege und Betreuung – Mobilität	30	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
B5	Pflege und Betreuung – Ernährung	40	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
E1	Fördern und erhalten von Gesundheit und Hygiene – Arbeitssicherheit und Hygienemassnahmen	20	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
G1	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben – Kleidung	20	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
G2	Wahrnehmen hauswirtschaftlicher Aufgaben – Sauberes Umfeld	20	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
H2	Durchführen administrativer und logistischer Aufgaben – Informations- und Kommunikationstechnologien	10	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
H4	Durchführen administrativer und logistischer Aufgaben – Verbandsmaterial und Medikamente bewirtschaften	15	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
H5	Durchführen administrativer und logistischer Aufgaben – Apparate und Mobiliar unterhalten	5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

2. Semester FaGe			
HK-Nummer	Handlungskompetenz	Lektionen	Priorität
A2	Umsetzung von Professionalität und Klientenzentrierung – Beziehung zu Klient und Umfeld	5	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
A3	Umsetzung von Professionalität und Klientenzentrierung – Beobachtungen	10	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
B1	Pflege und Betreuung – Körperpflege	25	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
B2	Pflege und Betreuung – Mobilität	20	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
B3	Pflege und Betreuung – Ausscheidung	10	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
D1	Ausführen von medizinaltechnischen Verrichtungen – Vitalzeichen kontrollieren	35	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
E1	Fördern und erhalten von Gesundheit und Hygiene – Arbeitssicherheit und Hygienemassnahmen	10	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
E3	Fördern und erhalten von Gesundheit und Hygiene – Ressourcen fördern	20	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
E4	Fördern und erhalten von Gesundheit und Hygiene – Ernährung beraten	20	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
F1	Gestalten des Alltags – Alltag gestalten	25	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Handlungskompetenzbereich							
Pflegen und Betreuen							
A	B	C	D	E	F	G	H
1	2	3	4	5	6	7	8
Handlungskompetenz							
Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen							
1. Semester 40 Lektionen Lehrmittel Band 3			Muss		Vertiefung		Erweiterung
			- Ernährung: Bedeutung für den Menschen und Einflussfaktoren - Anatomie/Physiologie: Verdauungssystem - Einschränkungen bei der Nahrungsaufnahme: Appetitlosigkeit, Schluckstörungen, Verdauungsbeschwerden, Bewegungseinschränkungen und Bewusstseinsveränderungen - Aspirationsprophylaxe - Dehydration - Mangelernährung - Flüssigkeitshaushalt - Pflegemassnahmen		- Pathophysiologische Veränderungen, die beim geriatrischen Menschen zu Problemen bei der Ernährung führen können - Ernährung im eigenen Arbeitsfeld		- Zellstoffwechsel - Pflegediagnosen: Körperbildstörungen, Mangelernährung, Selbstversorgungsdefizit Essen
Koordination				Kooperation			
BKU: - E4: Grundlagen der Ernährungslehre - D1: Flüssigkeitsbilanz - D4: Infusionen ÜK: - 1. Sem._Ernährung und Essen eingeben_0.5 T._39-44 - 1. Sem._Ernährung und Service_0.5 T._39-44 CAVE: - Hilfsmittel werden im ÜK unterrichtet				Klicken Sie hier, um Text einzugeben.			
Methodenkompetenz / Arbeitsmaterial / Exkursion							
- Postenlauf							
Schlüsselbegriffe							
Verdauungssystem, Nahrungsaufnahme, Stoffwechsel, Ernährungszustand, Dehydration, Aspirationsprophylaxe, Dysphagie, Flüssigkeitshaushalt, Schluckstörungen, Malnutrition							



Überbetrieblicher Kurs - Fachfrau / Fachmann Gesundheit

Berufsbildung mit Zukunft

ÜK - Nr. <input type="text" value="F106-B5"/> Semester <input type="text" value="1"/> <input type="text" value=""/> Anzahl Tage <input type="text" value="0.5"/> Lehrmittel <input type="text" value="Band 3"/>	Inhalt: Ernährung und Service: - Gestaltung der Essumgebung und Servicequalität Fähigkeiten: - Gestaltet ein appetitanregendes Umfeld - Informiert Klientinnen und Klienten verständlich und klar über ihr/ sein Vorgehen Haltung: - Respektiert die Anliegen und Bedürfnisse der Klientinnen und Klienten	Inhalt: . Fähigkeiten: - Beachtet bei ihren Aktivitäten die Biografie der Klientinnen und Klienten Haltung: .	.
Koordination			
BKU: Verdauungstrakt, Flüssigkeitshaushalt, Mangelernährung im Alter, Aspiration, Einschränkungen F106-B5 mit Gastro BL			
Spezielles			
F105-B5 Ernährung und Essen eingeben (inkl. Aspiration, Verlegung der Atemwege); haben keine Kenntnisse zu Krankheitsbildern F106-B5 wird durch Gastro BL durchgeführt; Material wird von ihnen gestellt; Ergänzungen zum Lehrmittel: Gastro Broschüre			
Fachsprache / Schlüsselbegriffe			
Verdauungssystem, Nahrungsaufnahme, Stoffwechsel, Ernährungszustand, Dehydration, Aspirationsprophylaxe, Dysphagie, Flüssigkeitshaushalt, Malnutrition			