

Lektion Berufsfachschule

Handlungskompetenz: Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen

1. Bedingungsanalyse:

Klassenprofil:

- 1. Lehrjahr Fachperson Gesundheit, zweite Jahreshälfte
- 25 Lernende (18 Frauen, 7 Männer)
- Alter: 16-20 Jahre
- Praktische Erfahrungen und Vorwissen sind auf einem ähnlichen Stand, da alle in einem Betrieb arbeiten und mit dem Thema Ernährung konfrontiert wurden. Dennoch gibt es Abweichungen, vor allem auch auf das persönliche Interesse zum Thema bezogen.

Infrastruktur:

- Klassenzimmer ausgestattet mit Wandtafel, Beamer und Leinwand.
- Die Teilnehmer*innen besitzen einen eigenen Laptop.

2. Didaktische Analyse:

Gegenwartsbedeutung:

- Eigene Erfahrungen im Arbeitsalltag: vor allem Student*innen welche in Pflegeheimen oder Spitälern arbeiten, können sicherlich über das Thema Ernährung bei Patient*innen berichten.
 - Ernährungs- und Trinktagebuch
 - Spezielle Ernährungsweisen für spezifische Erkrankungen (z.B. Diabetes)
 - Begleiterkrankungen bei Über- oder Untergewicht
 - Einschränkungen bei Nahrungsaufnahme (z.B. Schluckstörungen) und mögliche Unterstützungsmethoden
- Auseinandersetzungen ausserhalb des Berufes: Das Thema Ernährung ist ein allgegenwärtiges Thema und jede*r hat sich in irgendeiner Form mit dem Thema auseinandergesetzt. Die Meinungen und Ansichten gehen hierbei auseinander.
 - Gesunde und ausgewogene Ernährung (z.B. Lebenspyramide)
 - Ernährung bei älteren Menschen oder Sportlern
 - Erfahrungen mit Unverträglichkeiten und Allergien

Zukunftsbedeutung:

- Ein gründliches Verständnis über die Verdauungsorgane befähigt die Lernenden, Strukturen zu identifizieren, die bei Problemen mit der Verdauung involviert sind und die Ernährung entsprechend anzupassen.
- Kenntnisse der Lebensmittelpyramide tragen ebenfalls bedeutend dazu bei, Klient*innen bei der Ernährung zu unterstützen und sie ihren Bedürfnissen anzupassen.
- Das Wissen über die verschiedenen Beobachtungskriterien für den Ernährungszustand sind wichtig um zu beurteilen, ob die Ernährung der Patient*innen angemessen ist, oder ob eine Veränderung nötig ist.
- Das Kennen von möglichen Einschränkungen bei der Nahrungsaufnahme, wie zum Beispiel Schluckstörungen, ermöglicht den Lernenden durch gelernte Methoden die Klient*innen angemessen zu unterstützen und so die Nahrungsaufnahme zu vereinfachen.

- Durch das vertiefte Wissen über die Ernährung und Verdauungsorgane sind angehende Pflegefachpersonen in der Lage, die Klient*innen zu beraten und ihre Fragen und Unklarheiten professionell zu beantworten.

Exemplarische Bedeutung:

- **Individuelle Ernährung:**
Jeder Mensch hat unterschiedliche Bedürfnisse und Präferenzen was die Ernährung anbelangt. Umso wichtiger ist es bei Patient*innen mit Erkrankungen oder Allergien, diese Bedürfnisse in der Ernährung zu berücksichtigen, um ihr Wohlbefinden zu sichern.
- **Sicherheit bei der Nahrungsaufnahme:**
angehende FaGe's müssen mögliche Gefahren erkennen können, welche bei der Nahrungsaufnahme ihrer Patient*innen als Folgen ihrer Erkrankungen auftreten können (z.B. Aspirationsgefahr wegen Schluckstörungen).
- **Faktoren, welche die Nahrungsaufnahme beeinflussen:**
Es müssen nicht immer physische Faktoren sein, welche die Nahrungsaufnahme erschweren, sondern auch psychologische Faktoren spielen eine wichtige Rolle und können zum Beispiel zu Appetitlosigkeit führen. Als FaGe muss das Wissen über solche Faktoren angewandt und bei Patient*innen erkannt werden.

Struktur des Inhalts:

Die Handlungskompetenz ist in mehrere Themenblöcke gegliedert, die im Folgenden kurz aufgezeigt sind. Dabei entspricht die Reihenfolge der Liste der Sequenz, in welcher die Themenblöcke im Unterricht behandelt würden.

- **Verdauungssystem:**
Ein vertieftes Kenntnis über die Verdauungsorgane des menschlichen Körpers sind entscheidend, um Klient*innen bei der Ernährung unterstützen zu können. Um eine gute Basis zu legen, werden deshalb zunächst die Anatomie und Physiologie des Verdauungssystems behandelt. Anschliessend werden Pathophysiologien durchgenommen, um eine Verbindung zwischen der gesunden und kranken Funktionsweise der Organe zu generieren.
- **Ernährungslehre:**
In einem nächsten Schritt ist es wichtig zu verstehen, welche Stoffe wir unserem Körper in welchem Ausmass zuführen müssen, und wo diese zu finden sind. In diesem Block wird die Lebensmittelpyramide als Richtlinie eingeführt, sowie Makro- und Mikronährstoffe behandelt.
- **Wahrnehmung, Beobachtung und Interpretation des Ernährungszustandes:**
Mit dem erworbenen Wissen über die Funktionsweise der Organe und die wichtigsten Mikro- und Makronährstoffen können die Lernenden nun Methoden kennenlernen, wie man den Ernährungszustand beobachtet und beurteilt. Erste Verbindungen zu Interventionen können hierbei gemacht werden.
- **Berufspraxis: Pflegeintervention**
Nach vieler Theorie wird nun der Fokus auf die Praxis gesetzt. Pflegeinterventionen werden präsentiert, zum Beispiel wie man bei auftretenden Pathophysiologien (wie zu Beginn der Thematik beschrieben) reagieren und intervenieren kann.
- **Berufspraxis: Ernährungs- und Trinkprotokoll**
Eine wichtige Komponente für die Beobachtung der Ernährung sind Essens- und

Trinkprotokolle. Das richtige Führen solcher Protokolle dient zugleich der Intervention, sowie auch der Prophylaxe

- **Berufspraxis: Prophylaxe**

Einige der Konditionen lassen sich durch aufmerksames Beobachten und Protokollieren vermeiden. So lernen die Lernenden zum Abschluss Möglichkeiten zur Prophylaxe der behandelten Zustände kennen.

Zugänglichkeit:

- Während des gesamten Themenblocks werden immer wieder praxisbezogene Fallbeispiele präsentiert, um die Relevanz für den Berufsalltag zu betonen.
- Ausserdem werden die Unterrichtslektionen so gestaltet, dass viel Abwechslung besteht und die Lernenden mittels einer Vielfalt an Modalitäten die Themen erarbeiten können.
- Reflexionsfragen werden gestellt, um die Lernenden zum Mitdenken anzuregen und selbständiges Erarbeiten von Materialien wird gefördert. Zudem werden Wiederholungsaufgaben gestellt, um den Stoff möglichst gut zu üben.
- Als Praxisübung und Vorbereitung auf Situationen im Berufsalltag werden Messmethoden an Klassenkamerad*innen getestet und Rollenspiele durchgeführt.