



**Berufsfachschule Winterthur**

Abteilung Soziale Berufe

Tösstalstrasse 26

8400 Winterthur

# **Modulbeschriebe, Daten und Tarife**

**Ergänzende Bildung**

**zur Assistentin/zum Assistenten Gesundheit und Soziales EBA**

Frühlingssemester 2019



## Inhaltsverzeichnis

<b>Seite</b>	<b>Modul</b>
<b>03</b>	<b>BM1 Kommunikation/Beziehungsgestaltung</b>
<b>06</b>	<b>M5 Aktivität und Ruhe</b>
<b>09</b>	<b>M7 Essen und Trinken</b>
<b>12</b>	<b>M8 Ernährungsgrundlagen und Esskultur</b>



## BM1 (Basismodul) Kommunikation/Beziehungsgestaltung

### Lektionenplan

	Woche	Tag	Datum	Zeit	Ort	Lekt.
Unterrichtstage		DI		8.00 – 15.55 Uhr	BFS Winterthur	8
		DI		8.00 – 14.50 Uhr	BFS Winterthur	8
		DI		8.00 – 14.50 Uhr	BFS Winterthur	8
		DI		8.00 – 14.50 Uhr	BFS Winterthur	8
ErBi-Training					OdA G Zürich*	8
					OdA G Zürich*	8
					<b>Total Lektionen</b>	<b>48</b>
Prüfungstag Nachholtermin					OdA G Zürich*	
					OdA G Zürich*	

### Modulkosten

Tarif 1	gilt für Personen <b>mit</b> einer Lehrleistungsbestätigung, die im Kanton Zürich wohnhaft sind.	48 Lektionen	CHF	<b>1'008.00</b>
Tarif 2	gilt für Personen <b>ohne</b> Lehrleistungsbestätigung, bzw. für Personen, die <b>nicht</b> im Kanton Zürich wohnhaft sind.	48 Lektionen	CHF	<b>1'056.00</b>

zusätzliche Kosten für Lehrmittel

### Lehrmittel

	Heft	Thema
Themenheft	2	Begleitung von Klienten im Alltag
	6	Berufsrolle und Zusammenarbeit

Das Lehrmittel ist unter [www.verlag-careum.ch](http://www.verlag-careum.ch) zu bestellen.

### Weitere Informationen

\*Das ErBi-Training findet im Kurszentrum der OdA G ZH statt:  
Schärenmosstrasse 77, 8052 Zürich, im 1. OG

Unterrichtsort/Zimmer werden Ihnen mit der Moduleinladung ca. 2 Wochen vor Modulbeginn bekannt gegeben.

Beachten Sie bitte die allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Präsenzplicht und die Modulstruktur.

Änderungen vorbehalten



## Handlungskompetenz 2

### Begleiten und unterstützen von Klientinnen und Klienten im Alltag

**HK 2.6a** bezieht sich im Handeln auf die Klientinnen und Klienten und ist in der Beziehungssituation aufmerksam.

#### HK 2.6 Lernziele Berufsfachschule

Die Absolventin...

Der Absolvent...

beschreibt und berücksichtigt Höflichkeitsregeln im Umgang mit Menschen.

versteht die Betreuungsarbeit und beschreibt die Merkmale einer professionellen Beziehung.

erklärt die Grundsätze zur Haltung, die bei der Betreuung und Pflege gegenüber Klientinnen und Klienten berücksichtigt werden müssen.

nennt Kriterien für einen professionellen Umgang mit psychischer und/oder körperlicher Nähe und Distanz in der Betreuung.

erklärt die Regeln des Berufsgeheimnisses und der Schweigepflicht.

erklärt die Notwendigkeit, warum sich Menschen in der Betreuung immer wieder mit psychischer und körperlicher Nähe auseinander setzen müssen.

#### HK 2.6 Lernziele überbetriebliche Kurse

Die Absolventin...

Der Absolvent...

verwendet die Grundregeln von Höflichkeit und Anstand im Umgang mit Klientinnen und Klienten.

kann die Bedeutung des ersten Eindrucks ableiten.

kann seine/ihre Kompetenzen darstellen und weiss in welchen Situationen er/sie Hilfe holen muss.

kann die Merkmale einer professionellen Beziehung ableiten und in Klientengesprächsübungen einsetzen.



## Handlungskompetenz 6

### Entwickeln und Beachten der Berufsrolle und Zusammenarbeit

#### HK 6.3 Lernziele Berufsfachschule

Die Absolventin...

Der Absolvent...

erklärt den Grundvorgang der zwischenmenschlichen Kommunikation:

Sender – Botschaft - Empfänger

erklärt und beschreibt den Unterschied zwischen verbaler und nonverbaler Kommunikation.

zählt Beispiele verbaler und nonverbaler Kommunikation auf.

beschreibt und unterscheidet die Begriffe: Beobachten, Wahrnehmen, Weiterleiten, Dokumentieren

beschreibt und unterscheidet Interpretationen von Beobachtungen und setzt sie entsprechend den Betriebsstandards ein.

erklärt den Sinn und die Wirkung von Feedbacks.

beschreibt und beachtet die Regeln beim Geben und Nehmen von Feedback.

kennt die Voraussetzungen und die Wirkung des aktiven Zuhörens.

erklärt die Grundsätze des aktiven Zuhörens.

beschreibt die eigene Rolle in unterschiedlichen Teams.

beurteilt die Rechte und Pflichten der unterschiedlichen Teammitglieder.

erklärt die Bedeutung des Begriffs „Teamorientierung“ und zählt die dafür notwendigen Verhaltensmassnahmen auf.

erklärt die Voraussetzungen und Kriterien für eine gute Zusammenarbeit in Teams.

beschreibt die Merkmale von Gruppenstrukturen.

erklärt die Entwicklungsphasen und die Dynamik in Gruppenprozessen.

#### HK 6.3 Lernziele überbetriebliche Kurse

Die Absolventin...

Der Absolvent...

ordnet die Merkmale verbaler und nonverbaler Kommunikation anhand von Beispielen zu.

ermittelt anhand von Gesprächsübungen, welchen Einfluss die vier Seiten einer Nachricht, der Sender und der Empfänger auf die Kommunikation haben.

zählt Beispiele verbaler und nonverbaler Kommunikation auf.

beschreibt und unterscheidet die Begriffe: Beobachten, Wahrnehmen, Weiterleiten und Dokumentieren.

ist in der Lage, anhand einfacher Klientengesprächsübungen, die vier Fertigkeiten des Aktiven Zuhörens anzuwenden.

teilt offene und geschlossene Fragen ein und kann die jeweilige Eignung in einfachen Praxissituationen einordnen.

ist in der Lage, einfache simulierte Klientensituationen zu beschreiben und die Beobachtungen zusammenzufassen und weiterzuleiten (z.B. Partnerarbeit).

ermittelt den Unterschied zwischen objektiven Tatsachen und Interpretation.



## Modul 5 Aktivität und Ruhe

### Lektionenplan

	Woche	Tag	Datum	Zeit	Ort	Lekt.
ErBi-Training				8.00 – 15.55 Uhr	OdA G Zürich*	8
Unterrichtstage		MO		8.00 – 14.50 Uhr	BFS Winterthur	7
		MO		8.00 – 14.50 Uhr	BFS Winterthur	7
		MO		8.00 – 14.50 Uhr	BFS Winterthur	7
		MO		8.00 – 14.50 Uhr	BFS Winterthur	7
ErBi-Training					OdA G Zürich*	8
					<b>Total Lektionen</b>	<b>44</b>
Prüfungstag Nachholtermin					OdA G Zürich*	
					OdA G Zürich*	

### Modulkosten

Tarif 1	gilt für Personen <b>mit</b> einer Lehrleistungsbestätigung, die im Kanton Zürich wohnhaft sind.	44 Lektionen	<b>CHF</b>	<b>924.00</b>
Tarif 2	gilt für Personen <b>ohne</b> Lehrleistungsbestätigung, bzw. für Personen, die <b>nicht</b> im Kanton Zürich wohnhaft sind.	44 Lektionen	<b>CHF</b>	<b>968.00</b>

zusätzliche Kosten für Lehrmittel

### Lehrmittel

	Heft	Thema
Themenheft	2	Begleitung von Klienten im Alltag

Das Lehrmittel ist unter [www.verlag-careum.ch](http://www.verlag-careum.ch) zu bestellen.

### Weitere Informationen

\*Das ErBi-Training findet im Kurszentrum der OdA G ZH statt:  
Schärenmosstrasse 77, 8052 Zürich, im 1. OG

Unterrichtsort/Zimmer werden Ihnen mit der Moduleinladung ca. 2 Wochen vor Modulbeginn bekannt gegeben.

Beachten Sie bitte die allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Präsenzpflcht und die Modulstruktur.

Änderungen vorbehalten



## Handlungskompetenz 2

### Begleitung und Unterstützen von Klientinnen und Klienten im Alltag

**HK 2.1** wirkt bei der Umsetzung der Tagesstruktur der Klientinnen und Klienten mit.

#### HK 2.1 Lernziele Berufsfachschule

Die Absolventin...

Der Absolvent...

erklärt die Bedeutung einer Tagesstruktur für Menschen in unterschiedlichen Lebensphasen.

definiert die Lebensbereiche, die den persönlichen Alltag prägen und beschreibt sie anhand von Beispielen.

beschreibt die Lebensbereiche, die den Alltag der Klientinnen und Klienten strukturieren und prägen.

erläutert die sechs Grundsätze, die bei der Umsetzung der Tagesstrukturen in Institution beachtet werden müssen und erklärt sie anhand eigener Beispiele.

#### HK 2.1 Lernziele überbetriebliche Kurse

Die Absolventin...

Der Absolvent...

schlägt kreative Beschäftigungsideen (5, 10, 15 Minuten) vor und setzt sie um.

fördert die Eigenständigkeit und Individualität der Klientinnen und Klienten in den Beschäftigungen.

kann Klientinnen und Klienten mit oder ohne Kommunikationseinschränkungen anleiten und bei der Durchführung unterstützen.

erklärt ihre/seine Massnahmen anhand der agogischen Grundsätze und wendet sie an.



**HK 2.2** wirkt bei der Aktivierung von Klientinnen und Klienten mit.

### **HK 2.2 Lernziele Berufsfachschule**

Die Absolventin...

Der Absolvent...

erklärt den Sinn, die Bedeutung und die Wirkung von Ritualen und Symbolen.

zählt Rituale, Feste und Feiertage im Tages-, Wochen- und Jahresablauf auf.

setzt sich mit den Ritualen in Institutionen auseinander und erklärt deren Wert und Ziel für Klientinnen und Klienten.

kennt, respektiert und unterstützt die persönlichen Rituale von Klienten.

erläutert die Notwendigkeit, über religiöse Bräuche\* von Klientinnen und Klienten Bescheid zu wissen.

beschreibt die Hauptmerkmale der fünf Weltreligionen\* und deren wichtigsten Rituale.

beschreibt die Bedeutung von Aktivität und Passivität für das Wohlbefinden der Menschen.

erklärt den Begriff „Agogisches Handeln“.

beschreibt die Bedeutung der Aktivierung in der Betreuung und Pflege.

begründet, warum sich die Aktivierungsformen an den Ressourcen der Klientinnen und Klienten orientieren müssen.

zählt die Vorgehensschritte bei jeder Aktivierung auf.

beschreibt die fünf Prinzipien bei der Aktivierung anhand von eigenen Beispielen.

erklärt, warum die Haltung der betreuenden Person viel zum Erfolg der Aktivierung beiträgt und beschreibt die Haltungsprinzipien.

beschreibt die Bedeutung und die Funktion des gemeinsamen Spielens und Singens.

beschreibt die Bedeutung und die Funktion des Werkens und Bastelns, des Gestaltens mit Farben oder Textilien.

beschreibt die Bedeutung und das Ziel der Bewegung im Raum und im Wasser.

beschreibt die Grundsätze, die die Sicherheit der Klientinnen und Klienten sowie die eigene Sicherheit bei allen Aktivierungsformen gewährleisten.

erläutert den Unterschied zwischen körperlicher und psychischer Sicherheit.

### **HK 2.1 Lernziele überbetriebliche Kurse**

Die Absolventin...

Der Absolvent...

Plant und präsentiert eine exemplarische Aktivierung anhand eines Fallbeispiels.

nennt beeinflussende Faktoren und Schritte, die bei der Planung und Durchführung von Aktivitäten wichtig sind

führt Spielanimationen in simulierten Situationen durch.

nennt verschiedene Formen zur Sinneswahrnehmung und bietet geeignete Animationsformen an.

**HK 2.7** unterstützt Klientinnen und Klienten durch vorbereitende Massnahmen beim Ruhen und Schlafen.

### **HK 2.7 Lernziele Berufsfachschule**

Die Absolventin...

Der Absolvent...

erklärt die Bedeutung eines gesunden Schlafes und regelmässigen Ruhens für den Menschen.

beschreibt, wie Klientinnen und Klienten in Bezug auf ihre Schlafgewohnheiten, Bedürfnisse und Rituale unterstützt werden können.

nennt Einflussfaktoren, die den Schlaf-Wach-Rhythmus beeinflussen

beschreibt Bedingungen und Verhaltensregeln, die einen gesunden Schlaf fördern.

nennt die vier Arten von Schlafstörungen und beschreibt entsprechende Massnahmen zu deren Linderung.

zählt körperliche, psychische und gesellschaftliche Ursachen für Schlafstörungen auf.

setzt sich mit den eigenen Schlafgewohnheiten auseinander.





## Modul 7 Essen und Trinken

### Lektionenplan

	Woche	Tag	Datum	Zeit	Ort	Lekt.
Unterrichtstage		MO		8.00 – 14.50 Uhr	BFS Winterthur	7
		MO		8.00 – 14.50 Uhr	BFS Winterthur	7
ErBi-Training					OdA G Zürich*	4
					OdA G Zürich*	4
					<b>Total Lektionen</b>	<b>22</b>
Prüfungstag Nachholtermin					OdA G Zürich*	
					OdA G Zürich*	

### Modulkosten

Tarif 1	gilt für Personen <b>mit</b> einer Lehrleistungsbestätigung, die im Kanton Zürich wohnhaft sind.	22 Lektionen	CHF	<b>462.00</b>
Tarif 2	gilt für Personen <b>ohne</b> Lehrleistungsbestätigung, bzw. für Personen, die <b>nicht</b> im Kanton Zürich wohnhaft sind.	22 Lektionen	CHF	<b>484.00</b>

zusätzliche Kosten für Lehrmittel

### Lehrmittel

	Heft	Thema
Themenheft	2	Begleitung von Klienten im Alltag

Das Lehrmittel ist unter [www.verlag-careum.ch](http://www.verlag-careum.ch) zu bestellen.

### Weitere Informationen

\*Das ErBi-Training findet im Kurszentrum der OdA G ZH statt:  
Schärenmosstrasse 77, 8052 Zürich, im 1. OG

Unterrichtsort/Zimmer werden Ihnen mit der Moduleinladung ca. 2 Wochen vor Modulbeginn bekannt gegeben.

Beachten Sie bitte die allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Präsenzpflcht und die Modulstruktur.

Änderungen vorbehalten



## Handlungskompetenz 2

### Begleiten und unterstützen von Klientinnen und Klienten im Alltag

#### HK 2.4 unterstützt Klientinnen und Klienten beim Essen und Trinken.

#### HK 2.4 Lernziele Berufsfachschule

Die Absolventin...

Der Absolvent...

erklärt die psychischen, sozialen, kulturellen und religiösen Aspekte des Essens.

beschreibt die Grundsätze für die Unterstützung beim Essen und Trinken.

erläutert Möglichkeiten, wie Bedürfnisse der Klienten wahrgenommen und berücksichtigt werden können.

zählt Hygienerichtlinien im Umgang mit Essen und Trinken auf.

beschreibt Hilfsmittel, die die Eigenständigkeit der Klienten bei der Nahrungsaufnahme erhalten und fördern.

nennt Fragestellungen, mit denen die Ess- und Trinkgewohnheiten von Klientinnen und Klienten erfasst werden können.

erklärt die Bedeutung einer genügenden Flüssigkeitszufuhr.

nennt die Richtwerte für eine ausreichende Trinkmenge.

begründet und beschreibt das Erstellen einer Trinkbilanz.

beschreibt Möglichkeiten, wie Klientinnen und Klienten zum Trinken motiviert werden können.

beschreibt Aspirationsprophylaxen.

nennt Beispiele verschiedener Verabreichungsformen von Medikamenten.

erläutert die Regeln bei der Medikamentenabgabe.

beschreibt die Risiken bei der Medikamentenabgabe.

#### HK 2.4 Lernziele überbetriebliche Kurse

Die Absolventin...

Der Absolvent...

unterstützt den Klienten/die Klientin am Tisch wie auch im Bett, eine optimale Ess- und Trinkposition einzunehmen.

bereitet den Klienten/die Klientin entsprechend seiner/ihrer Ressourcen auf das Essen vor und Klienten und nennt die Folgen für den Klienten bei Ungenauigkeiten.

unterstützt den Klienten/die Klientin beim Essen und berücksichtigt dessen/deren Ressourcen.

nennt seine/ihre Kompetenzen am eigenen Arbeitsort in Bezug auf das Eingeben von Essen bei Schluckstörungen, Führen einer Trinkbilanz und Dokumentieren des Ess- und Trinkverhaltens der Klienten.

setzt Ess- und Trinkhilfen korrekt ein.

führt einen Trinkmengenanzettel korrekt.

erklärt die Bedeutung der Dokumentation des Ess- und Trinkverhaltens bei Klientinnen.



**HK 2.5** bereitet mit und für Klientinnen und Klienten Frühstück und Zwischenmahlzeiten vor.

### **HK 2.5 Lernziele Berufsfachschule**

Die Absolventin...

Der Absolvent...

begründet den hohen Wert, die Klientinnen und Klienten in die Zubereitung von Mahlzeiten mit einzubeziehen, sie zur Mitarbeit zu aktivieren.

beschreibt die Regeln der professionellen Kommunikation bei der Aktivierung.

zählt die Hygienerichtlinien auf, die bei der Zubereitung von Mahlzeiten beachtet werden müssen.

beschreibt die Prinzipien beim Anleiten von Klientinnen und Klienten mit körperlichen, geistigen und psychischen Behinderungen.

beschreibt, wie die Fähigkeiten und Ressourcen von Klienten mit einbezogen und damit ihre Selbständigkeit gefördert werden kann.

nennt Kriterien für gesunde Frühstücksideen und Zwischenmahlzeiten.

beschreibt das Vorgehen bei der Zubereitung von Zwischenmahlzeiten zusammen mit Klientinnen und Klienten.

### **HK 2.5 Lernziele überbetriebliche Kurse**

Die Absolventin...

Der Absolvent...

entwirft verschiedene Ideen für eine gesunde Zwischenmahlzeit und beachtet dabei die saisonalen Aspekte.

bereitet eine Zwischenmahlzeit zu und zeigt die Möglichkeiten des Miteinbezugs von Klientinnen und Klienten auf.

nennt die wichtigsten Kriterien, um die Sicherheit und die Hygiene während der Handlungen zu gewährleisten.

leitet an und gibt Feedback.

erklärt wie das Arbeitsklima positiv beeinflusst werden kann.



## Modul 8 Ernährunggrundlagen und Esskultur

### Lektionenplan

	Woche	Tag	Datum	Zeit	Ort	Lekt.
Unterrichtstage		MO		8.00 – 14.50 Uhr	BFS Winterthur	7
		MO		8.00 – 14.50 Uhr	BFS Winterthur	7
		MO		8.00 – 14.50 Uhr	BFS Winterthur	7
ErBi-Training					OdA G Zürich*	4
					OdA G Zürich*	4
					<b>Total Lektionen</b>	<b>29</b>
Prüfungstag Nachholtermin					OdA G Zürich*	
					OdA G Zürich*	

### Modulkosten

Tarif 1	gilt für Personen <b>mit</b> einer Lehrleistungsbestätigung, die im Kanton Zürich wohnhaft sind.	29 Lektionen	<b>CHF</b>	<b>609.00</b>
Tarif 2	gilt für Personen <b>ohne</b> Lehrleistungsbestätigung, bzw. für Personen, die <b>nicht</b> im Kanton Zürich wohnhaft sind.	29 Lektionen	<b>CHF</b>	<b>638.00</b>

zusätzliche Kosten für Lehrmittel

### Lehrmittel

	Heft	Thema
Themenheft	3	Haushalt

Das Lehrmittel ist unter [www.verlag-careum.ch](http://www.verlag-careum.ch) zu bestellen.

### Weitere Informationen

\*Das ErBi-Training findet im Kurszentrum der OdA G ZH statt:  
Schärenmosstrasse 77, 8052 Zürich, im 1. OG

Unterrichtsort/Zimmer werden Ihnen mit der Moduleinladung ca. 2 Wochen vor Modulbeginn bekannt gegeben.

Beachten Sie bitte die allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Präsenzplicht und die Modulstruktur.

Änderungen vorbehalten



### Handlungskompetenz 3

#### Entwickeln und Beachten der Berufsrolle und Zusammenarbeit

**HK 3.1** führt die Vor- und Nachbereitung des Essraumes durch.

#### HK 3.1 Lernziele Berufsfachschule

Die Absolventin...

Der Absolvent...

erläutert die Bedeutung des Essens und des Raumes, in dem gegessen wird.

erläutert Möglichkeiten, eine gute Tischkultur und eine entspannte Atmosphäre zu schaffen.

beschreibt Möglichkeiten, wie die Zusammenarbeit mit der Küche erleichtert werden kann.

erklärt Kriterien, die bei Essensbestellungen und unterschiedlichen Bestellsystemen beachtet werden müssen.

zählt die wichtigsten Speiseverteilssysteme auf und kennt deren Vor- und Nachteile.

beschreibt die verschiedenen Arbeitsschritte, die bei der Vor- und Nachbereitung eines Essraumes beachtet werden müssen.

beschreibt den professionellen Umgang mit Abfällen aus der Küche und dem Essraum.

nennt die Grundsätze für Alltags- und Festtagsgedecke.

nennt die Grundsätze, die beim Servieren und Abräumen wichtig sind.

beschreibt, wie die Ressourcen der Klientinnen und Klienten in diese Arbeiten mit einbezogen werden können.

erklärt und begründet die Richtlinien der Lebensmittelhygiene.

#### HK 3.1 Lernziele überbetriebliche Kurse

Die Absolventin...

Der Absolvent...

bereitet einen Essraum für die Mahlzeiten vor.

deckt den Tisch gemäss den institutionellen Vorgaben und deckt den Tisch korrekt.

nennt die wichtigsten beeinflussenden Faktoren auf die Atmosphäre und den Appetit sowie mindestens zwei geeignete Tischdekorationen.

serviert fachgerecht.

räumt den Essraum nach dem Essen auf und entsorgt Tischabfälle korrekt.



**HK 3.3** unterstützt Klientinnen und Klienten bei ihrer Ernährung und beim Einkauf für den täglichen Bedarf.

### **HK 3.3 Lernziele Berufsfachschule**

Die Absolventin...

Der Absolvent...

setzt sich mit dem eigenen Essverhalten auseinander.

erklärt die Bedeutung der sechs Stufen der Lebensmittelpyramide.

ordnet die Lebensmittel den Pyramidenstufen zu und zählt deren Nährstoffgruppen auf.

beschreibt die Regeln einer gesunden und ausgewogenen Ernährung.

nennt die häufigsten Essstörungen und deren Erscheinungsformen wie Adipositas, Anorexie und Bulimie.

erklärt den Zusammenhang zwischen dem Ernährungsverhalten, dem Bewegungsverhalten und dem Energiebedarf.

beschreibt Erscheinungsformen und Massnahmen bei Mangelernährung.

erklärt den Unterschied zwischen dem Grundumsatz und dem Leistungsumsatz.

erläutert die unterschiedlichen Ernährungsempfehlungen für betagte Menschen und Menschen mit unterschiedlichen Beeinträchtigungen.

nennt Kriterien für die Auswahl von Lebensmitteln beim Einkaufen.

beschreibt die Bedeutung des selbständigen Einkaufens.

nennt die Kriterien im Umgang mit fremdem Geld.

erläutert religiöse, finanzielle und gesundheitliche Bedingungen, die beim Zusammenstellen einer Einkaufsliste berücksichtigt werden müssen.

erklärt die Informationen, die auf Lebensmittelverpackungen stehen müssen.

zählt die Kriterien für ökologisches Einkaufen auf.

nennt Kriterien für das Zusammenstellen eines gesunden und ausgewogenen Menüplans.

rechnet Mengenangaben von Rezepten um.