

Curricularer Baustein: Pflugesituationen im Kontext von Essen und Trinken erfassen, prozesshaft gestalten und reflektieren

Caritas-Altenpflegeschule Wiesbaden / Team Caritas APS

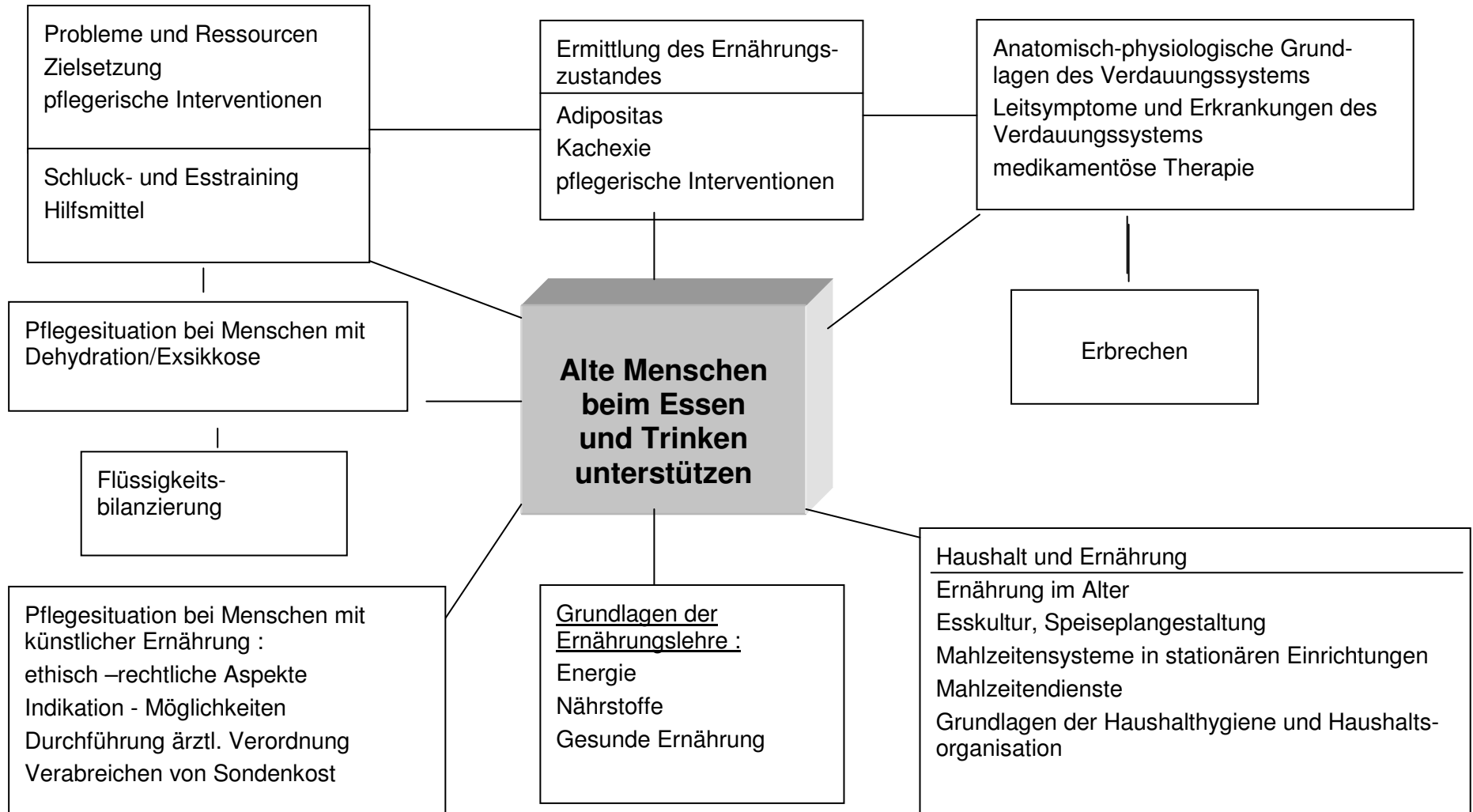
Curriculare Einordnung

Lernbereich:	1. Aufgaben und Konzepte der Altenpflege 2. Unterstützung alter Menschen bei der Lebensgestaltung
Lernfelder:	1.3. Alte Menschen Personen- und Situationsbezogen pflegen 2.2. Alte Menschen bei der Wohnraum und Wohnumfeldgestaltung unterstützen 1.5. Bei der medizinischen Diagnostik und Therapie mitwirken
Teil-Lernfeld:	AEDL „Essen und Trinken“ (nach Schulinternem Lehrplan) Ernährung und Haushalt
Lernsituation(en):	Grundlagen und Bedeutung von Essen und Trinken, sowie der Ernährungslehre erfassen Bei der Nahrungs- und Flüssigkeitsaufnahme beobachten und unterstützen Alte Menschen mit Erkrankungen des Verdauungssystems pflegen Bei der Esskultur und Haushaltshygiene mitwirken Pflugesituation bei Menschen mit künstlicher Ernährung gestalten
Zeitlicher Umfang:	24 Unterrichtsstunden 28 Unterrichtsstunden 26 Unterrichtsstunden 24 Unterrichtsstunden 12 Unterrichtsstunden Gesamtstunden: 114 Unterrichtsstunden
Vorschlag für die zeitliche Verortung:	Beginn zweites Ausbildungsjahr

Ziele und thematische Einordnung

Übergeordnete Ziele der beruflichen Handlungskompetenz, die für das ausgewählte Thema besondere Bedeutung besitzen	Die Auszubildenden <ul style="list-style-type: none"> • erkennen die Wichtigkeit und elementare Bedeutung von Essen und Trinken und entwickeln eine professionelle Haltung zu der Thematik. • können die Pflegesituation sowohl bei Gesunden als auch bei Menschen mit Einschränkungen fachlich fundiert gestalten. • reflektieren ihr Tun unter pflegeethischen Aspekten und entwickeln die Kompetenz in komplexen Situationen aktiv-ethisch zu handeln.
Spezifische Lernziele (in kompetenzorientierter Formulierung)	Die Auszubildenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen unterschiedliche Meinungen und Gewohnheiten zum Thema Essen und Trinken und werden sich deren großen Vielfalt bewusst • können ihr fachspezifisches Wissen zum Thema Ernährung anwenden, können die Nahrungs- und Flüssigkeitsaufnahme gezielt beobachten, Veränderungen erkennen und dokumentieren • kennen Assessmentinstrumente und wenden diese an • können Pflegesituationen im Kontext von Essen und Trinken planen, durchführen und evaluieren • können die ärztliche Diagnostik und Therapie unterstützen • kennen Möglichkeiten zur Förderung der Esskultur im Heim, setzen sich kritisch mit Speiseplänen auseinander und wirken bei der Gestaltung mit • beziehen Stellung zum Thema Nahrungsverweigerung und künstliche Ernährung und können ihre eigenen Einstellungen kritisch reflektieren • kennen ergotherapeutische Hilfsmittel und setzen diese gezielt ein
Übersicht mit der Zuordnung der Inhalte der beteiligten Fachgebiete	Siehe Anlage
Übersicht über die Verknüpfung mit andern Lernsituationen/Lernfeldern	Pflegerelevante Grundlagen der Ethik Planung, Durchführung und Evaluation der Pflege 2.3 Alte Menschen bei der Tagesgestaltung unterstützen
Übersicht über die notwendigen Lern- und Leistungsvoraussetzungen für die Bearbeitung des ausgewählten Themas	Die Auszubildenden <ul style="list-style-type: none"> • haben sich mit ethischen Grundlagen des (Alten)Pflegerberufes auseinandergesetzt • kennen die allgemeinen Grundlagen der Pharmakodynamik und Pharmakokinetik • kennen den Pflegeprozess und sind geübt im Umgang mit Pflegeplanung • kennen die Bedeutung und den Umgang mit Assessmentinstrumenten

Übersicht mit der Zuordnung der Inhalte der beteiligten Fachgebiete



Thema der Lernsituation 1: Grundlagen und Bedeutung von Essen und Trinken, sowie der Ernährungslehre erfassen					
Zeit (Umfang in Unterrichtsstunden)	Teil-Lernziele für die Lernsituation	inhaltliche Schwerpunkte	methodische Realisierung	Hinweise zur Überprüfung/Evaluation	Bemerkungen
4 Std.	Die Auszubildenden kennen die Bedeutung von Essen und Trinken im täglichen Leben. Sie reflektieren in diesem Zusammenhang das Thema „Idealvorstellungen“ und erkennen dabei den Einfluss der Medien.	Bedeutung von Essen und Trinken Einflussfaktoren, besonders soziale und kulturelle Aspekte Selbstpflege	Anhand einer Situationsbeschreibung, Pro-Contra Diskussionen, Collagen erstellen.	Je nach Umfang 1–2 Fragen für eine Klausur	
20 Std.	Die Auszubildenden kennen die Richtlinien gesunder Ernährung sowie die Bedeutung von Energie, Nährwerten und Flüssigkeitsbedarf	Energie-, Nährstoff- und Flüssigkeitsbedarf, besonders bei alten Menschen Kohlenhydrate, Eiweiße, Fett Vitamine und Mineralstoffe Prinzipien und Vorteile gesunder Ernährung unter dem Aspekt der Gesundheitsförderung	gemeinsames Frühstücksbüffet erstellen.	Je nach Umfang 2–3 Fragen für eine Klausur in Absprache mit dem jeweiligen Kursleiter	Zugehörig zum Teil-Lernfeld 1.3.7.

Thema der Lernsituation 2: Bei der Nahrungs- und Flüssigkeitsaufnahme beobachten und unterstützen					
Zeit (Umfang in Unterrichtsstunden)	Teil-Lernziele für die Lernsituation	inhaltliche Schwerpunkte	methodische Realisierung	Hinweise zur Überprüfung/Evaluation	Bemerkungen
12 Std.	Die Auszubildenden beobachten den Ernährungsstand und schätzen diesen anhand anerkannter Assessmentinstrumente ein. Sie erkennen Probleme und Ressourcen, können individuelle Ziele finden und entsprechende Interventionen durchführen.	Beobachtung des Ernährungszustandes/Ermittlung des BMI und des Flüssigkeitshaushaltes. Unterstützung und Anleitung beim Essen und Trinken. Nahrungsvor- und -zubereitung. Essen anreichern Rahmenbedingungen für eine gelungene Mahlzeitsituation Vermeidung von Unterernährung und Dehydration	Anhand der Fallschilderung Fr. Kugel MNA-Bogen bearbeiten. Selbsterfahrungsübungen (Essenanreichen)	4–5 Fragen für eine Klausur. Die Klausur ist in Absprache mit den Dozenten Anatomie/ Ergotherapie zu tätigen	In dieser Lernsituation sind die Praxiserfahrungen der Auszubildenden zu erfragen und in den Unterricht einzubinden.
10 Std.	Die Auszubildenden haben die anatomische und physiologischen Kenntnisse über das Verdauungssystem	Lage, Aufbau und Funktion der Verdauungsorgane. Verdauungs- und Resorptionsvorgänge	Lehrervortrag Einsatz der entsprechenden Medien Modelle	4–5 Fragen für eine Klausur in Absprache mit dem jeweiligen Kursleiter	
6 Std.	Die Auszubildenden setzen geeignete Hilfsmittel ein und kennen Schluck- und Esstraining als therapeutische Maßnahme	Nutzung von Hilfsmitteln Schluck und Esstraining	Demonstration der Hilfsmittel. Selbsterfahrungsübungen im Umgang mit Hilfsmitteln	1–2 Fragen für eine Klausur in Absprache mit dem Kursleiter	Zugehörig zum Lernfeld 1.3.7. Die Lernsituation ist in inhaltlich enger Absprache mit der Kursleitung zu planen.

Thema der Lernsituation 3: Alte Menschen mit Erkrankungen des Verdauungssystems pflegen					
Zeit (Umfang in Unterrichtsstunden)	Teil-Lernziele für die Lernsituation	inhaltliche Schwerpunkte	methodische Realisierung	Hinweise zur Überprüfung/Evaluation	Bemerkungen
6 Std.	Die Auszubildenden leiten der Erkrankung entsprechende pflegerische Interventionen ein und unterstützen die ärztliche Diagnostik und Therapie	Soor und Parotitisprophylaxe Hilfestellung bei Erbrechen Beratung bei Adipositas, Kachexie und Exikkose	Arbeit anhand der Fallschilderung Fr. Kugel Demonstration und Übungen zur speziellen Mundpflege.	2–3 Fragen für eine Klausur, in Absprache mit den Lehrkräften Geriatric/Arzneimittellehre	
20 Std.	Die Auszubildenden kennen Ursachen, einfache Diagnostik, Symptome und Therapie der bei alten Menschen häufig vorkommenden Erkrankungen. Die Auszubildenden kennen die Wirkungsweise und die entsprechenden Nebenwirkungen der jeweiligen Medikamentengruppe	Erkrankungen der Mundhöhle, Prothesenschwellungen, Leukoplakie, Parotitisschwellung, Mundtrockenheit Übelkeit und Erbrechen Ösophagitis, Gastritis, Ulkus, Enteritis, Appendizitis, Ileus, Gallenwegserkrankungen, Pankreatitis ect. Antiemetika, Antazida und Säureblocker, Therapie bei Helicobacterbefall	Arbeit anhand der Fallschilderung Fr. Kugel, Expertengruppen zu den Erkrankungen Anhand der Fallschilderung Fr. Kugel	3–4 Fragen für eine Klausur, in Absprache mit dem jeweiligen Kursleiter 2 Fragen für eine Klausur in Absprache mit der Kursleitung	

Thema der Lernsituation 4: Bei der Esskultur und Haushaltshygiene mitwirken					
Zeit (Umfang in Unterrichtsstunden)	Teil-Lernziele für die Lernsituation	inhaltliche Schwerpunkte	methodische Realisierung	Hinweise zur Überprüfung/Evaluation	Bemerkungen
24 Std.	<p>Die Auszubildenden können Vorschläge zur Zusammenstellung von Speiseplänen, unter Berücksichtigung der gesunden Ernährung im Alter, machen;</p> <p>Die Auszubildenden setzen sich mit Essenswünschen und Essverhalten im Alter auseinander;</p> <p>Die Auszubildenden vergleichen die Rahmenbedingungen zum Thema Esskultur im Heim und kennen diesbezüglich fördernde Möglichkeiten;</p> <p>Die Auszubildenden kennen die Grundlagen der Haushaltshygiene und -organisation</p>	<p>Speisepläne aus verschiedenen Einrichtungen unter Berücksichtigung der Grundlagen der Ernährungslehre betrachten und auswerten</p> <p>Eigene Essenswünsche und Essverhalten mit dem von alten Menschen betrachten und vergleichen</p> <p>Beobachtung und Gestaltung der Esskultur im Heim</p> <p>Förderliche Rahmenbedingungen im Heim und in der ambulanten Pflege in Bezug auf Essen und Trinken</p> <p>Grundlagen der Haushaltsorganisation und Hygiene. Verschiedene Mahlzeitsysteme kennenlernen Dienste, wie „Essen auf Rädern“</p>	Erstellen eines optimalen Speiseplanes in Gruppenarbeit.	Bewertete Gruppenarbeit	Die Auszubildenden bringen Speisepläne ihrer praktischen Ausbildungsstelle mit

Thema der Lernsituation 5: Pflegesituation bei Menschen mit künstlicher Ernährung gestalten					
Zeit (Umfang in Unterrichtsstunden)	Teil-Lernziele für die Lernsituation	inhaltliche Schwerpunkte	methodische Realisierung	Hinweise zur Überprüfung/Evaluation	Bemerkungen
12 Std.	Die Auszubildenden kennen die Vor- und Nachteile, Indikation und unterschiedliche Arten von künstlicher Ernährung. Sie unterstützen die ärztlichen Anordnungen und wenden wichtige pflegerische Interventionen bei künstlich ernährten Menschen an.	Ursachen für Nahrungsverweigerung, Umgang mit dieser Situation Indikationen, Möglichkeiten und Komplikationen bei enteraler und parenteraler Ernährung Assistenz beim Legen einer Nasalsonde Verabreichung von Sondenkost, Verabreichung von Medikamenten Pfleßmaßnahmen bei liegender Sonde Umgang mit PEG	Indikationen, Möglichkeiten und Komplikationen bei enteraler und parenteraler Ernährung Assistenz beim Legen einer Nasalsonde Verabreichung von Sondenkost, Verabreichung von Medikamenten Pfleßmaßnahmen bei liegender Sonde Umgang mit PEG	Fachpraktische Überprüfung	In enger inhaltlicher Absprache mit der Geriatrie-Dozentin (Lernsituation 3)

Anlage 1:**Fallschilderung: Frau Kugel**

Frau Charlotte Kugel, 84 Jahre alt (Körpergröße 162cm, Körpergewicht 79kg), lebt seit einigen Jahren im Altenpflegeheim. Sie kann sich nur im Rollstuhl fortbewegen, leidet unter Osteoporose, Diabetes mellitus, chronischem Juckreiz und immer wieder auftretenden Harnwegsinfektionen.

Frau Kugel besitzt keine Zähne mehr. Die Zahnprothesen haften trotz mehrmaliger Anpassung nicht richtig, so dass sie mittlerweile darauf verzichtet.

Frau Kugel, die geistig voll orientiert ist, nimmt regen Anteil an ihrer Umgebung und kann ihre Wünsche gut artikulieren.

Sie ist in der Lage, ihre Mahlzeiten selbständig einzunehmen. Nur mit dem Greifen bzw. Halten (z.B. der Kaffeetasse) hat sie Schwierigkeiten.

Im Folgenden wird der Tagesablauf von Frau Kugel mit Schwerpunkt auf die Mahlzeitsituation geschildert.

- 8.00 Uhr Die Pflegerin Frau Dreieck betritt das Zimmer von Frau Kugel und ihrer Mitbewohnerin und wünscht beiden einen Guten Morgen. Die Pflegerin beginnt dann bei Frau Kugel mit der Morgenpflege. Frau Kugel klagt über Juckreiz, Frau Dreieck schaltet das Radio an.
- 8.30 Uhr Die Küchenhilfe Frau Raute kommt ins Zimmer. Sie klopft nicht an. Sie sieht, dass Frau Kugel noch gewaschen wird und geht wieder.
- 8.45 Uhr Erneut betritt Frau Raute das Zimmer, diesmal gleich mit dem Frühstück in der Hand. Frau Kugel sitzt mittlerweile im Rollstuhl am Tisch und wartet auf das Frühstück. Frau Raute stellt den Dessertteller mit dem fertiggemachten Marmeladenbrot (ohne Rinde) auf das Plastikset, ebenso ein Schälchen Quark, in dem ein Teelöffel steckt und einen Schnabelbecher mit Milchkaffee. Frau Kugel hebt den Deckel vom Schnabelbecher ab und trinkt einige Schlucke Milchkaffee. Sie stellt fest, dass dieser nur noch lauwarm ist, beginnt aber dann das Brot und den Quark zu essen. Während Frau Kugel frühstückt, dröhnt laute Musik aus dem Radio. Im Hintergrund wird ihre Mitbewohnerin gepflegt.
- 9.00 Uhr Frau Kugel hat ihr Frühstück beendet und fährt auf den Flur. Sie erinnert die vorbeieilende Frau Dreieck an ihre Tabletten, die daraufhin ins Dienstzimmer geht, kurz darauf mit dem Medikamentenbecher zurückkommt und Frau Kugel die Tabletten reicht.
- 11.30 Uhr Frau Kugel hat den Vormittag in der Abteilung „Freizeitgestaltung“ verbracht. Sie sitzt jetzt gut seit einer halben Stunde wieder in ihrem Zimmer und wartet auf das Mittagessen. Sie bittet Frau Dreieck, die gerade das Zimmer betritt, ihr das Mittagessen zu bringen. Diese geht hinaus, um das Essen zu holen. Durch die offene Zimmertür dringen Geräusche vom geschäftigen Hin und Her der Essensverteilung. Kurz darauf tritt Frau Dreieck wieder ins Zimmer, diesmal mit der gefüllten Suppentasse in der einen und dem Besteck (Gabel, Esslöffel) in der anderen Hand. Beides stellt bzw. legt sie vor Frau Kugel auf den Tisch. Die Pflegerin geht erneut hinaus und kommt dann mit je einem Salat- und Nachtischschälchen (mit Teelöffel) zurück. Dann verlässt sie das Zimmer und schließt die Tür hinter sich. Frau Kugel nimmt nun die Tasse mit Nudelsuppe in beide Hände, führt diese zum Mund und trinkt sie aus. Anschließend isst sie sowohl den grünen Salat, als auch das Pflaumen-Kompott. 10 Minuten später bringt die Pflegerin noch einen Teller mit Ravioli in Tomatensauce und geht wieder hinaus. Frau Kugel betrachtet das servierte Gericht. Sie wundert sich, sagt, dass sie Ravioli gar nicht essen dürfe. Energisch schiebt sie den Teller weg mit der Bemerkung: „Das kann jemand anderes essen!“ Nach einiger Zeit zieht sie den Teller doch wieder zu sich heran und beginnt, von den Ravioli zu essen. Eigentlich hat sie keinen Hunger mehr; trotzdem isst sie noch zwei bis drei Löffel von dem Hauptgericht und schiebt dann den Teller erneut von sich. Nach dem Mittagessen wird Frau Kugel zu Bett gebracht.

- 13.30 Uhr Um diese Zeit wird auf der Etage der Nachmittagskaffee ausgeteilt. Die Küchenhilfe Frau Raute betritt das Zimmer. Sie fragt Frau Kugel, ob sie ein Stück Hefezopf oder lieber ein Stück Aprikosen-Streuselkuchen haben wolle. Frau Kugel möchte die Streuselschnitte. Frau Raute verlässt das Zimmer und kommt kurz darauf mit Milchkaffee und Kuchen zurück. Sie stellt den Unterteller mit dem Kuchen, sowie die Kaffeetasche, die in einem „Fußbad“ steht, auf den Tisch. Beim Hinausgehen, sagt sie: „Frau Dreieck kommt gleich!“.
- 14.15 Uhr Frau Dreieck setzt Frau Kugel an den Tisch. Diese kann sich nun dem Kaffeetrinken zuwenden. Da kein Besteck mitserviert wurde, nimmt Frau Kugel den Kuchen in die Hand und trinkt einige Schlucke Kaffee aus der Tasse, obwohl ihr das Halten der Tasse ziemlich schwer fällt. Frau Raute, die mittlerweile mit dem Geschirrabräumen beschäftigt ist, kommt zurück. Sie zeigt sich erstaunt darüber, dass Frau Kugel noch nicht mit dem Kaffeetrinken fertig ist. Frau Raute nimmt die Untertasse, auf der der Kuchen lag, und will hinausgehen. Eine im Zimmer anwesende Besucherin hat den Vorgang beobachtet und weist darauf hin, dass Frau K. doch noch ihren Kuchenteller benötige. Frau Raute bleibt unbeirrt: „Charlottchen ist da nicht so“ Frau Kugel nickt und winkt ab.
- 16.30 Uhr Frau Kugel hat Durst. Sie erhält ein Glas Mineralwasser, sowie Diätpfirsiche aus der Dose, die ihr Besucher mitgebracht haben.
- 17.00 Uhr Die Pflegerin Frau Kegel öffnet die Tür und fragt, ob sie eine Schale Grießbrei haben möchte. Frau Kugel bejaht. Frau Kegel äußert Bedenken: „Das dürfen Sie ja eigentlich nicht essen!“, bringt ihr aber eine Schale. Frau Kugel ist hellhörig geworden und fragt nach dem Grund. Darauf antwortet die Pflegerin, dass der Brei Zucker enthalte. Frau Kugel schaut sie zweifelnd an und meint dann: „Nehmen Sie das wieder mit!“ Eine Viertelstunde später bringt die Pflegerin einen Teller mit belegten Broten (drei halbe Scheiben, belegt mit rohem Schinken, Bierwurst und Philadelphia-Käse). Sie stellt ihn auf den Tisch. Sie fragt Frau Kugel, was sie trinken möchte. Frau Kugel will Kaffee mit viel Milch. Die Pflegerin geht hinaus und kommt mit einer Tasse und einem Portionskännchen wieder zurück. Sie versorgt anschließend Frau Kugels Mitbewohnerin und verlässt dann das Zimmer. Frau Kugel schaut sich die belegten Brote an, verzieht das Gesicht und meint: „Schon wieder dasselbe! – Ach, ich würde so gerne ein Butterbrot und Apfelkompott essen.“ Schließlich greift sie aber doch zu einem der Wurstbrote. Nach kurzer Zeit schiebt sie den Teller zur Seite. Sie denkt laut darüber nach, warum die Pflegerin heute Bedenken äußerte, ihr den Grießbrei zu geben; denn bislang hat sie immer welchen bekommen.

Anlage 2:

(Gruppen-)Arbeitsaufträge

Gruppe 1

1. „Hilfestellung bei sachgerechter Nahrungszubereitung“

Erstellen Sie zu diesem Thema eine Folie. Beachten Sie Schriftgröße und die Menge an Info pro Folie! Viel Spaß beim Erstellen und VORTRAGEN.

2. Speiseplan kritisch betrachten!

Welche Speisen würden Sie davon bevorzugen?

Werten Sie diesen Speiseplan qualitativ in Bezug auf gesunde Ernährung aus und beziehen Sie Frau Kugel aus dem Fallbeispiel mit ein. Werten Sie den Plan ebenso quantitativ in Bezug auf ihre Vorlieben und eventuelle Vorlieben ihrer Bewohner aus.

3. Erstellen Sie einen Speiseplan in der Gruppe unter folgenden Gesichtspunkten:

- ausgewogen, vollwertig und abwechslungsreich
- die Bedürfnisse und Gewohnheiten der alten Menschen werden beachtet
- er ist dem Energiebedarf von Bewohnern im Heim angepasst
- alle Mahlzeiten werden beachtet
- optisch ansprechend und auch im Alter gut lesbar

Gruppe 2

1. „Dienste und Assistenzleistungen in Bezug auf Essen und Trinken“

Erstellen Sie zu diesem Thema eine Folie. Beachten Sie Schriftgröße und die Menge an Info pro Folie!
Viel Spaß beim Erstellen und VORTRAGEN.

2. Speiseplan kritische betrachten!

Welche Speisen würden Sie davon bevorzugen?

Werten Sie diesen Speiseplan qualitativ in Bezug auf gesunde Ernährung aus und beziehen Sie Frau Kugel aus dem Fallbeispiel mit ein. Werten Sie den Plan ebenso quantitativ in Bezug auf ihre Vorlieben und eventuelle Vorlieben ihrer Bewohner aus.

3. Erstellen Sie einen Speiseplan in der Gruppe unter folgenden Gesichtspunkten:

- ausgewogen, vollwertig und abwechslungsreich
- die Bedürfnisse und Gewohnheiten der alten Menschen werden beachtet
- er ist dem Energiebedarf von Bewohnern im Heim angepasst
- alle Mahlzeiten werden beachtet
- optisch ansprechend und auch im Alter gut lesbar

Gruppe 3

1. „Nahrungsaufnahme kontrollieren und dokumentieren“

Erstellen Sie zu diesem Thema eine Folie. Beachten Sie Schriftgröße und die Menge an Info pro Folie!

Viel Spaß beim Erstellen und VORTRAGEN.

2. Speiseplan kritisch betrachten!

Welche Speisen würden Sie davon bevorzugen?

Werten Sie diesen Speiseplan qualitativ in Bezug auf gesunde Ernährung aus und beziehen Sie Frau Kugel aus dem Fallbeispiel mit ein. Werten Sie den Plan ebenso quantitativ in Bezug auf ihre Vorlieben und eventuelle Vorlieben ihrer Bewohner aus.

3. Erstellen Sie einen Speiseplan in der Gruppe unter folgenden Gesichtspunkten: (siehe oben)

Gruppe 4

1. „Grundlagen der Haushaltshygiene im Heim : Stationsküche; Essen austellen und anreichen“

Erstellen Sie zu diesem Thema eine Folie. Beachten Sie Schriftgröße und die Menge an Info pro Folie!

Viel Spaß beim Erstellen und VORTRAGEN.

2. Speiseplan kritisch betrachten!

Welche Speisen würden Sie davon bevorzugen?

Werten Sie diesen Speiseplan qualitativ in Bezug auf gesunde Ernährung aus und beziehen Sie Frau Kugel aus dem Fallbeispiel mit ein. Werten Sie den Plan ebenso quantitativ in Bezug auf ihre Vorlieben und eventuelle Vorlieben ihrer Bewohner aus.

3. Erstellen Sie einen Speiseplan in der Gruppe unter folgenden Gesichtspunkten: (siehe oben)

Gruppe 5

1. „Mitwirkung bei hauswirtschaftlichen Dienstleistungen“

Erstellen Sie zu diesem Thema eine Folie. Beachten Sie Schriftgröße und die Menge an Info pro Folie!

Viel Spaß beim Erstellen und VORTRAGEN

2. Speiseplan kritisch betrachten! Welche Speisen würden Sie davon bevorzugen?

Werten Sie diesen Speiseplan qualitativ in Bezug auf gesunde Ernährung aus und beziehen Sie Frau Kugel aus dem Fallbeispiel mit ein. Werten Sie den Plan ebenso quantitativ in Bezug auf ihre Vorlieben und eventuelle Vorlieben ihrer Bewohnerinnen bzw. Bewohner aus.

3. Erstellen Sie einen Speiseplan in der Gruppe unter folgenden Gesichtspunkten: (siehe oben)

Erprobungspass zum curricularen Baustein

Thema: **Pflegesituationen im Kontext von Essen und Trinken erfassen, prozesshaft gestalten und reflektieren**

Erprobungen: **1x Eigenerprobung (APS Wiesbaden)**

1. Empfehlungen für die Verwendung des curricularen Bausteins

Aufgrund seiner hohen Komplexität erfordert dieser Baustein ein hohes Maß an Koordination und Kooperation. Die unterschiedlichen Dimensionen dieses sehr wichtigen Themas – gerade im stationären Altenhilfebereich – werden sehr gut deutlich.

Die Themen „Pflege eines Menschen mit künstlicher Ernährung“ und „Pflege eines Menschen mit Diabetes mellitus“ sind inzwischen auch schulintern zu eigenen Modulen geworden.

2. curriculare Passung

Bezug zum hessischen Rahmenplan (Präzisierung, Veränderung, Akzentuierung usw.)	Seiten 14, 18/19, 27 Baustein betrifft mehrere Lernfelder
Bezug zum schulinternen Curriculum (notwendige Voraussetzungen, Einordnung in den Ausbildungsgang)	Auseinandersetzung mit Nahrungsverweigerung und künstlicher Ernährung ist später (3. Ausbildungsjahr) günstiger
Begriffliche Klarheit/Verständlichkeit	gut gelungen
Angemessene Ausführlichkeit	gut gelungen, Literaturangaben ergänzen

3. Sicherung der Qualitätsmerkmale des Lernfeldkonzepts (auf der Planungsebene)

auf der Zielebene : Orientierung auf berufliche Handlungskompetenz	sehr gut – gut gelungen
auf der Inhaltsebene : (reale berufliche Anforderungen, lernprozessgerechte Struktur des Aneignungsprozesses, realistische Stoff-Zeit-Relation)	sehr gut – gut gelungen
auf der didaktisch-methodischen Ebene : (handlungsorientiertes Vorgehen, Orientierung auf selbstständiges ganzheitliches Lernen, anspruchsvolle Lernhandlungen)	gut – sehr gut gelungen

4. Umsetzungsqualität (Reflexion des Unterrichts)

Realisierbarkeit	sehr gut möglich
anspruchsvolle Lernaufgaben	gut – sehr gut gelungen
Befähigung zum zunehmend selbst gesteuerten ganzheitlichen Lernen	sehr gut – gut gelungen
Reflexion der Lernprozesse	gut – sehr gut möglich
Motivation/Zufriedenheit der Auszubildenden	gut gelungen