

Profil: Gesundheit und Soziales (Stand 24.05.2018)

Das Profil Gesundheit und Soziales besteht aus vier Modulen, die jeweils ein halbes Jahr unterrichtet werden:

Modul 1: Berufliche und persönliche Perspektiven

Modul 2: Sozialpädagogik

Modul 3: Gesundheit und Pflege

Modul 4: Hauswirtschaft und Ernährung

Einige Beispiele für erworbene Kompetenzen der jeweiligen Module

Modul 1:

- ▶ Verschiedene Berufe im Berufsbereich „Gesundheit und Soziales“ kennen lernen
z.B. zu Modul 2: Erzieher, Sozialassistent, Heilpädagoge u.a.
zu Modul 3: Krankenpfleger, medizinische Fachangestellte, Physiotherapeut, Altenpfleger, Diätassistent u.a.
zu Modul 4: Hotelfachfrau, Lebensmittel Assistent, Hauswirtschafterein u.a.
- ▶ Verschiedene Fähigkeiten, Fertigkeiten und erforderliche Schlüsselkompetenzen (Teamfähigkeit, Empathie) beschreiben
- ▶ Angebote zur Vereinbarkeit von Berufs- und Privatleben kennen, vergleichen und bewerten, Long life learning

Modul 2:

- ▶ Verschiedene Familienformen beschreiben und vergleichen
- ▶ Erziehungsbegriffe, Erziehungsstile, Erziehungsmittel kennen, vergleichen und beurteilen (Lob und Strafe)
- ▶ Strukturen, Aufgaben und Anforderungen in Kindertageseinrichtungen benennen z.B.: Bedeutung von Spiel, Musik und Bewegung für die Entwicklung von Kindern kennen oder Aktivitäten für Kinder planen und durchführen
- ▶ Besuch eines Kindergartens

Modul 3:

- ▶ die Begriffe „Gesundheit“ und „Krankheit“ definieren und Vorsorgemöglichkeiten kennen und ihre Auswirkungen für unsere Gesundheit untersuchen
- ▶ gesunde Ernährung praktisch in der Schulküche herstellen
- ▶ Tätigkeiten aus „Gesundheitsberufen“ beschreiben und erproben z.B.: Verbände oder Hausmittel
- ▶ Pflegeeinrichtungen beschreiben und Pflegesituationen erproben, Besuch einer Altenfachschule und Alteneinrichtung im Sozialpraktikum

Modul 4:

- ▶ Bedeutung von Ernährung für die Gesundheit kennen lernen
- ▶ Industrielle Lebensmittelproduktion beschreiben und mit eigener Herstellung von Mahlzeiten vergleichen und praktisch erproben
- ▶ Inhaltsstoffe von Lebensmittel analysieren, Lebensmittelproduktion und -Kontrolle
- ▶ Planung von Festen oder Projekten

Pro Modul wird eine Klassenarbeit geschrieben, ebenfalls werden Kurzreferate gehalten. Für die Praxisstunden in der Schulküche müssen die Unkosten für Lebensmittel bezahlt werden.