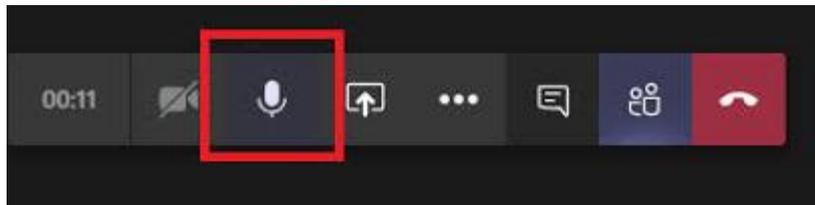


# Herzlich Willkommen

---

*Wir werden gleich anfangen.*

*Schalten Sie bitte das Mikrofon aus.*



---

# Fachfrau/Fachmann Betreuung EFZ

---

*Revision der Bildungsverordnung, des Bildungsplans und  
der Betreuungsinstrumenten*

*1. März 2021*

# Traktanden

---

- **Begrüssung**
- **Neue Bildungsverordnung**
  - Einführung OrTra Gesundheit und Soziales
  - Neuheiten/Änderungen Gesetzesartikel
- **Neuer Ausbildungsplan**
  - Neue Struktur
  - Hauptauswirkungen für Lehrbetriebe/Berufsbildner/innen
- **Präsentation ESSG**
- **Präsentation OrTra**
- **Weiterbildungsangebote für Berufsbildner/innen**
- **Fragen - Antworten**

# Rolle SAVOIRSOCIAL

---

SAVOIRSOCIAL ist Trägerin des Berufs Fachmann/-frau Betreuung



Vertretung der  
Betriebe

Bedürfnisse des  
Arbeitsmarktes

Sprachregionen

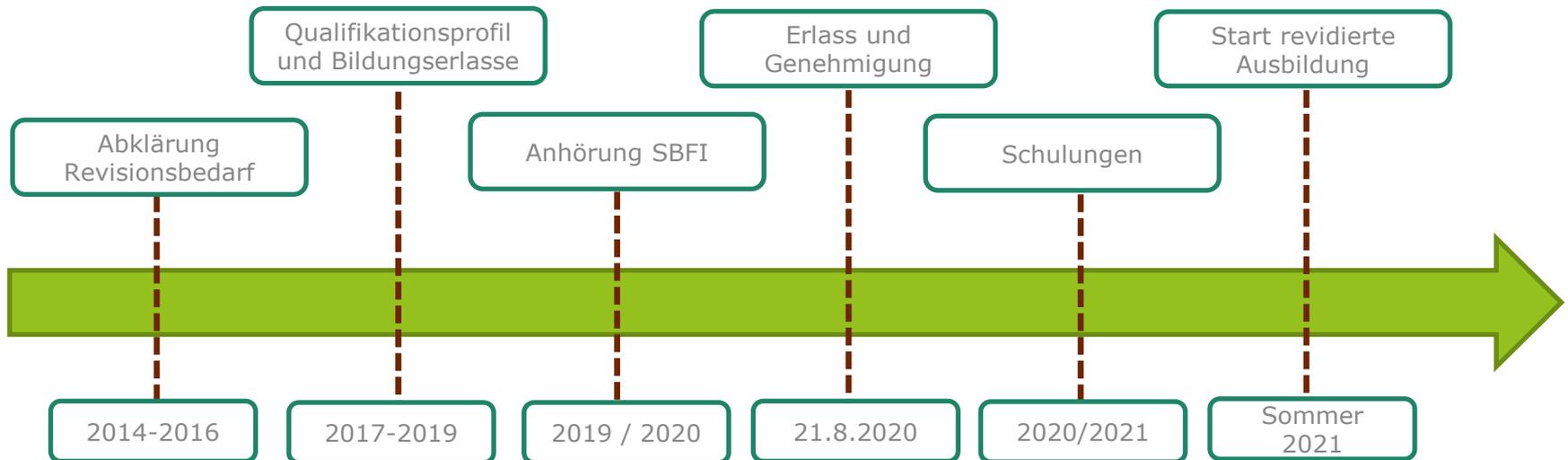
Profil und Inhalt  
des Berufes

Entwicklung  
Bildungsgrundlagen

Qualität und  
Aktualität

Ansprechpartnerin für  
Bund und Kantone

# Verlauf Revisionsprozess

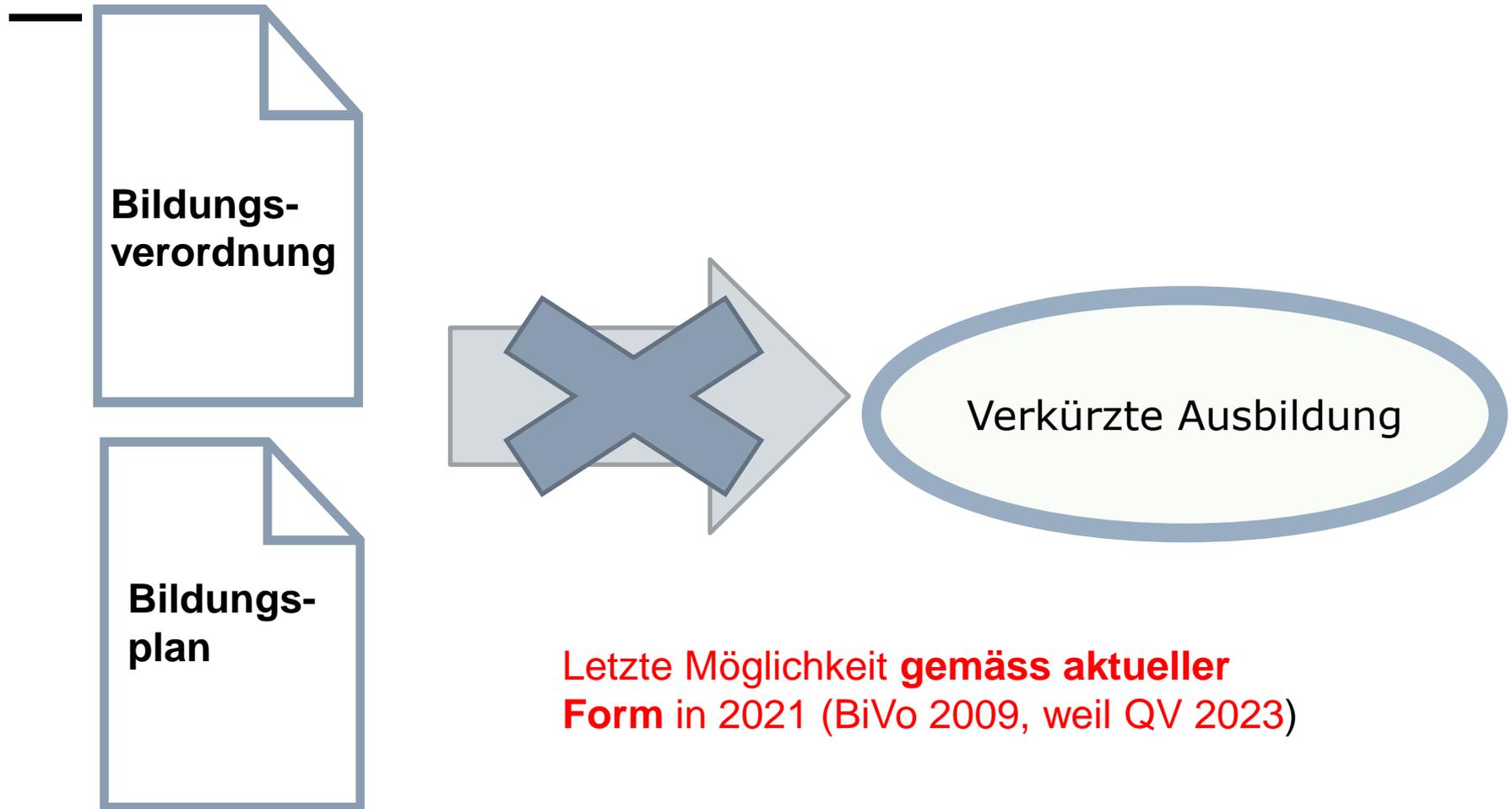


# Neue Bildungsverordnung – Wichtigsten Änderungen

---

- **Inkrafttretung 1. Januar 2021**
- **Art. 1 Berufsbild und Fachrichtungen**
- **Art. 7 Berufsfachschule**
- **Art. 8 Überbetriebliche Kurse**
- **Art. 10 Fachliche Anforderungen an Berufsbildner/innen**
- **Art. 11 Höchstzahl der Lernenden**
- **Art. 15 Qualifikationsverfahren**

# Verkürzte Ausbildung – Streichung in der BiVo



# Neue Bildungsverordnung – Art. 1

## Berufsbild und Fachrichtungen

---

- **Kinder**
- **Menschen mit Beeinträchtigung**
- **Menschen im Alter**
- **Generalistische Ausbildung**

# Neue Bildungsverordnung – Art. 1

## Berufsbild und Fachrichtungen

---

- a) Sie begleiten und unterstützen **Kinder, Menschen mit einer Beeinträchtigung oder Menschen im Alter** – individuell oder in **Gruppen** – im **Alltag**.
  
- b) Sie gestalten **Beziehungen** zu den betreuten **Personen** professionell.
  
- c) Sie richten sich an den **Bedürfnissen** und **Interessen** der betreuten **Personen** aus und fördern deren **Autonomie und Partizipation**.

# Neue Bildungsverordnung – Art. 1

## Berufsbild und Fachrichtungen

---

- d. Sie unterstützen die **Bildung und Entwicklung** der betreuten Personen und erhalten und fördern deren Lebensqualität.
- e. Sie handeln in **spezifischen Begleitsituationen** professionell.
- f. Sie erbringen die Leistungen im Rahmen der erworbenen Kompetenzen **selbstständig** und in enger Zusammenarbeit mit dem **Team**.

# Neue Verordnung – Art. 7 Berufsfachschulen

Unterricht	1.LJ Lektionen	2. LJ Lektionen	3. LJ Lektionen	Total Lektionen
<b>Total Lektionen Berufskennnisse</b>	<b>440</b>	<b>440</b>	<b>160</b>	<b>1040</b>
a: Anwenden von transversalen Kompetenzen	60	120	60	240
b: Begleiten im Alltag	200	40	0	240
c: Ermöglichen von Autonomie und Partizipation	40	60	20	120
d: Arbeiten in einer Organisation und in einem Team	40	40	0	80
<b>Total Lektionen allgemeine Kompetenzen</b>	<b>340</b>	<b>260</b>	<b>80</b>	<b>680</b>
e: Handeln in spezifischen Begleitsituationen	50	80	20	150
f: Unterstützen von Bildung und Entwicklung, Erhalten und Fördern von Lebensqualität	50	100	60	210
<b>Total Lektionen Fachrichtung Kinder</b>	<b>100</b>	<b>180</b>	<b>80</b>	<b>360</b>
e: Handeln in spezifischen Begleitsituationen	0	100	20	150
f: Unterstützen von Bildung und Entwicklung, Erhalten und Fördern von Lebensqualität	100	80	60	240
<b>Total Lektionen Fachrichtung Menschen mit Beeinträchtigung</b>	<b>100</b>	<b>180</b>	<b>80</b>	<b>360</b>
e: Handeln in spezifischen Begleitsituationen	0	100	20	120
f: Unterstützen von Bildung und Entwicklung, Erhalten und Fördern von Lebensqualität	100	80	60	240
<b>Total Lektionen Fachrichtung Menschen im Alter</b>	<b>100</b>	<b>180</b>	<b>80</b>	<b>360</b>
e: Handeln in spezifischen Begleitsituationen	0	100	20	120
f: Unterstützen von Bildung und Entwicklung, Erhalten und Fördern von Lebensqualität	100	80	60	240
<b>Total Lektionen generalistische Ausbildung</b>	<b>100</b>	<b>180</b>	<b>80</b>	<b>360</b>
<b>Allgemeinbildung</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>360</b>
<b>Sport</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>200</b>
<b>Total Lektionen BFS pro Fachrichtung</b>	<b>640</b>	<b>640</b>	<b>320</b>	<b>1600</b>

# Neue Verordnung – Art. 8 Überbetriebliche Kurse

1. Lehrjahr	T	2. Lehrjahr	T	3. Lehrjahr	T
Esssituationen als Betreuungselement (inkl. ÜK-Einführung)	2	Beziehungsgestaltung – Schwerpunkt Risikofaktoren	2	Beziehungsgestaltung – Vertiefungsmodul	2
Erste Hilfe	1				
Beziehungsgestaltung – Schwerpunkt Nähe und Distanz	1				
<b>Total allgemein: 8</b>	<b>4</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
<i>Fachrichtung Kinder</i>					
Säuglinge und Kleinkinder – Beziehungsgestaltung und Körperpflege	2	Bildung und Entwicklung – Schwerpunkt Selbstwirksamkeit	2	Entwicklungsorientierte Inklusions- und Gruppenprozesse	2
Bildung und Entwicklung – Schwerpunkt Bewegung und Spiel	3	Bildung und Entwicklung – Schwerpunkt Kreativität, Spiel und Medien	3		
<i>Fachrichtung Menschen mit Beeinträchtigung</i>					
Pflegehandlungen in Betreuungssituationen 1	2	Pflegehandlungen in Betreuungssituationen 2	2	Anspruchsvolle psychosoziale Betreuungssituationen	1
Teilhabe und Inklusion	3	Selbstbestimmung und Selbstermächtigung	3	Trauer- und Sterbeprozesse	1
<i>Fachrichtung Menschen im Alter</i>					
Pflegemassnahmen in Betreuungssituationen 1	3	Pflegemassnahmen in Betreuungssituation 2	3	Anspruchsvolle psychosoziale Betreuungssituationen	2
Trauer und Sterbeprozesse	2	Selbstbestimmung und Teilhabe	2		
<i>Generalistische Ausbildung</i>					
Pflegemassnahmen in Betreuungssituationen 1	4	Pflegemassnahmen in Betreuungssituationen 2	3	Anspruchsvolle psychosoziale Betreuungssituationen	2
Trauer- und Sterbeprozesse	1	Selbstbestimmung und Teilhabe	2		
<b>Total fachrichtungsspezifisch: 12</b>	<b>5</b>		<b>5</b>		<b>2</b>

# Neue Verordnung – Art. 10 Fachliche Anforderungen an Berufsbildner/innen

---

- **EFZ FaBe und mind. 2 Jahre Praxis im Lehrgebiet**
- **EFZ eines verwandten Berufes mit Berufskennntnissen im Bereich FaBe und mind. 2 Jahre Praxis im Lehrgebiet**

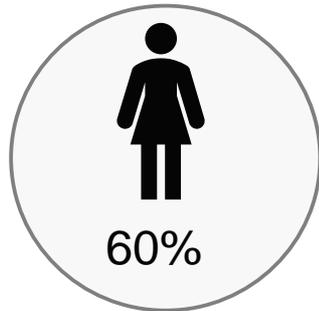
# **Neue Verordnung – Art. 10 Fachliche Anforderungen an Berufsbildner/innen**

---

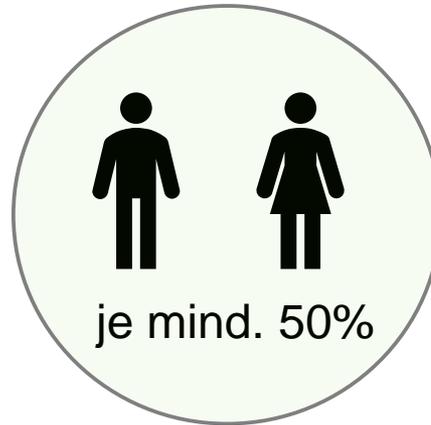
- **Einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung**
- **Einschlägiger Hochschulabschluss mit mind. 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet**

# Neue Verordnung – Art. 11 Höchstzahl der Lernenden

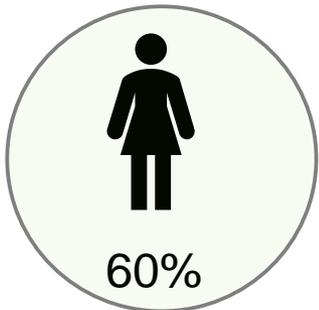
Berufsbildner/in



oder



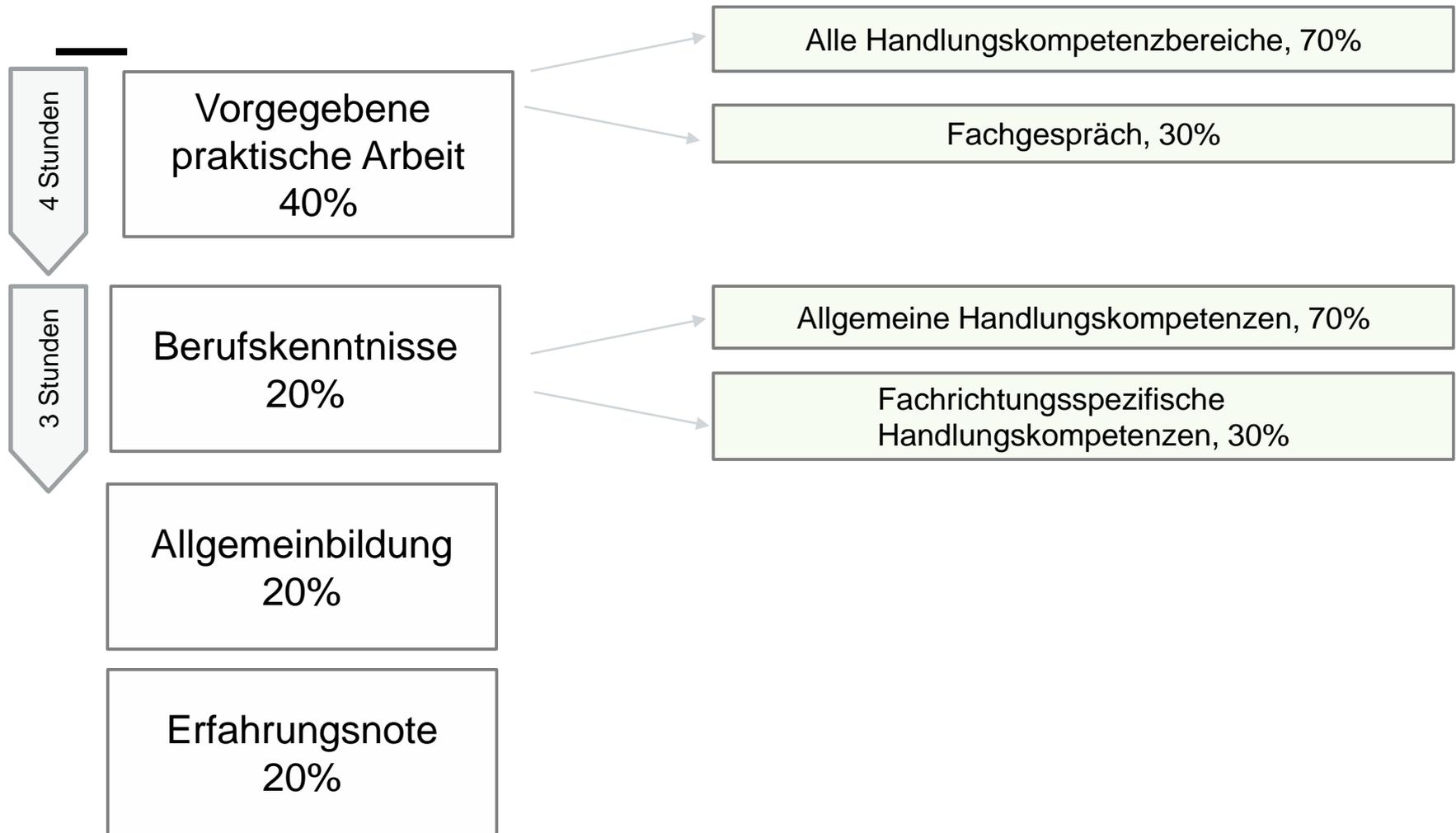
Fachkraft



oder

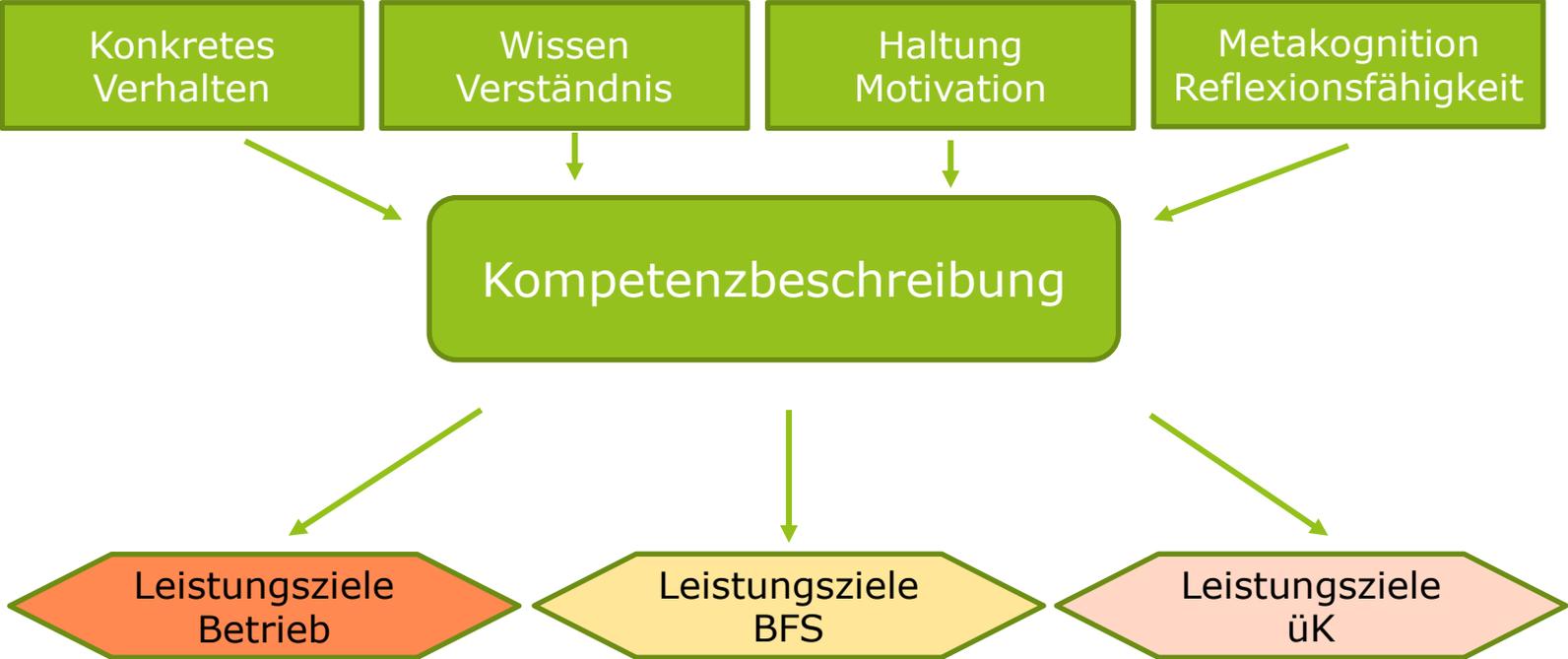


# Neue Verordnung – Art. 15 ff. Qualifikationsverfahren



# BiPla: Handlungskompetenzorientierung

Handlungskompetent ist, wer berufliche Aufgaben und Tätigkeiten eigeninitiativ, zielorientiert, fachgerecht und flexibel ausführt.

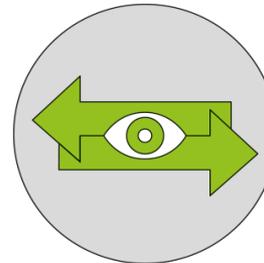


# Zentrale Kompetenzen in der Betreuung

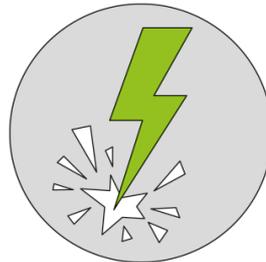
Zentrale Kompetenzen in allen Situationen für alle Fachpersonen



Berufsrolle



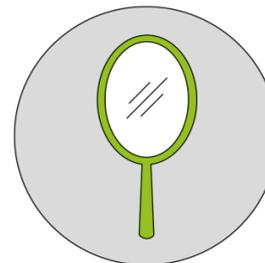
Beziehungsgestaltung



Konfliktfähigkeit



Kommunikation



Reflexion

**> Transversale Kompetenzen**

# BiPlan: Übersicht Handlungskompetenzen

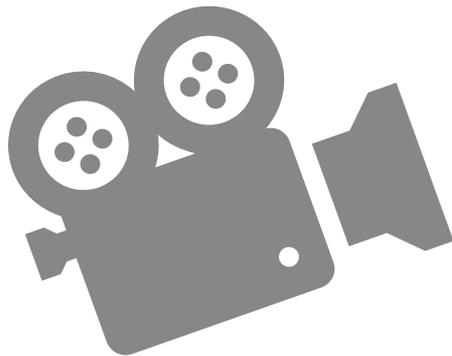
Fachrichtung Kinder, Fachrichtung Menschen mit Beeinträchtigung, Fachrichtung Menschen im Alter, Generalistische Ausbildung

Handlungskompetenzbereiche						
a	<b>Anwenden von transversalen Kompetenzen</b>	a1: Der eigenen Berufsrolle entsprechend handeln 	a2: Die eigene Arbeit reflektieren 	a3: Professionelle Beziehungen gestalten 	a4: Situations- und adressatengerecht kommunizieren 	a5: An der Bewältigung von Konflikten mitarbeiten 
		b1: Die eigenen Arbeiten planen	b2: Den Tagesablauf mit den betreuten Personen strukturiert gestalten	b3: Die Privatsphäre schützen und Rückzugsmöglichkeiten bieten	b4: Die alltägliche Umgebung gestalten	b5: Hauswirtschaftliche Tätigkeiten ausführen
b	<b>Begleiten im Alltag</b>	b6: Esssituationen vorbereiten und begleiten	b7: Bewegungsfördernde Umgebung schaffen	b8: Die Körperhygiene und Körperpflege unterstützen	b9: In Unfall-, Krankheits- und Notfallsituationen angemessen handeln	
		c1: Die Teilnahme am sozialen und kulturellen Leben ermöglichen und begleiten	c2: Die betreuten Personen in Entscheidungsprozessen begleiten	c3: Soziale Kontakte und Beziehungen unterstützen		
c	<b>Ermöglichen von Autonomie und Partizipation</b>					
d	<b>Arbeiten in einer Organisation und in einem Team</b>	d1: Im Team zusammenarbeiten	d2: Mit Fachpersonen interprofessionell zusammenarbeiten	d3: Mit Angehörigen und weiteren Bezugspersonen zusammenarbeiten	d4: Im Qualitätsmanagementprozess mitarbeiten	d5: Allgemeine administrative Arbeiten ausführen
		e	<b>Handeln in spezifischen Begleitsituationen</b>	e1: Kinder und deren Familien während der Eingewöhnung begleiten	e2: Übergänge kinder- und gruppenbezogen begleiten und gestalten	e3: Die Beziehung zu Säuglingen und Kleinkindern gestalten und die Körperpflege ausführen
e5: Menschen mit Beeinträchtigung in Anfangs- und Abschiedssituationen begleiten	e6: Menschen mit Beeinträchtigung in anspruchsvollen Situationen begleiten			e7: Spezifische Pflegehandlungen für Menschen mit Beeinträchtigung ausführen	e8: Menschen mit Beeinträchtigung im Alter begleiten	
e9: Menschen im Alter beim Einleben in die Wohn- oder Tagesstruktur begleiten	e10: Menschen im Alter in betreuereich anspruchsvollen Situationen begleiten			e11: Spezifische Pflegemaßnahmen für Menschen im Alter vornehmen	e12: Menschen im Alter im Sterbeprozess und ihre Angehörigen im Abschieds- und Trauerprozess begleiten	
e13: Betreute Personen im Eintrittsprozess begleiten	e14: Betreute Personen in anspruchsvollen Situationen begleiten			e15: Spezifische Pflegemaßnahmen für die betreute Person vornehmen	e16: Betreute Personen im Abschieds- und Trauerprozess begleiten	
f	<b>Unterstützen von Bildung und Entwicklung, Erhalten und Fördern von Lebensqualität</b>	f1: Beim Erfassen und Dokumentieren der Bildungs- und Entwicklungsprozesse mitwirken	f2: Bei der Planung von bildungs- und entwicklungsunterstützenden Angeboten mitwirken	f3: Gruppen- und kinderbezogene Angebote anregen und durchführen	f4: Beim Analysieren und Auswerten der Bildungs- und Entwicklungsangebote mitwirken	
		f5: Menschen mit Beeinträchtigung beim Ausdrücken ihrer Anliegen und Bedürfnisse in Bezug auf ihre Lebensgestaltung unterstützen	f6: Bei der Planung von Angeboten und Aktivitäten für Menschen mit Beeinträchtigung mitwirken	f7: Menschen mit Beeinträchtigung bei Angeboten und Aktivitäten begleiten	f8: Bei der Auswertung von Angeboten und Aktivitäten für Menschen mit Beeinträchtigung mitwirken	
		f9: Beim Erfassen der Bedürfnisse, der Interessen und des Unterstützungsbedarfs von Menschen im Alter mitwirken	f10: Bei der Planung von Betreuungsangeboten und Aktivitäten für Menschen im Alter mitwirken	f11: Menschen im Alter bei Angeboten und Aktivitäten begleiten	f12: Bei der Auswertung von Angeboten und Aktivitäten für Menschen im Alter mitwirken	
		f13: Beim Erfassen der Bedürfnisse, der Interessen und des Unterstützungsbedarfs betreuter Personen mitwirken	f14: Bei der Planung von Angeboten und Aktivitäten für betreute Personen mitwirken	f15: Betreute Personen bei Angeboten und Aktivitäten begleiten	f16: Bei der Auswertung von Angeboten und Aktivitäten für betreute Personen mitwirken	

# Umsetzungsinstrumente

---

- Sharepoint > Umsetzung Fachperson Betreuung
- Erklärvideo Umsetzungsinstrumente

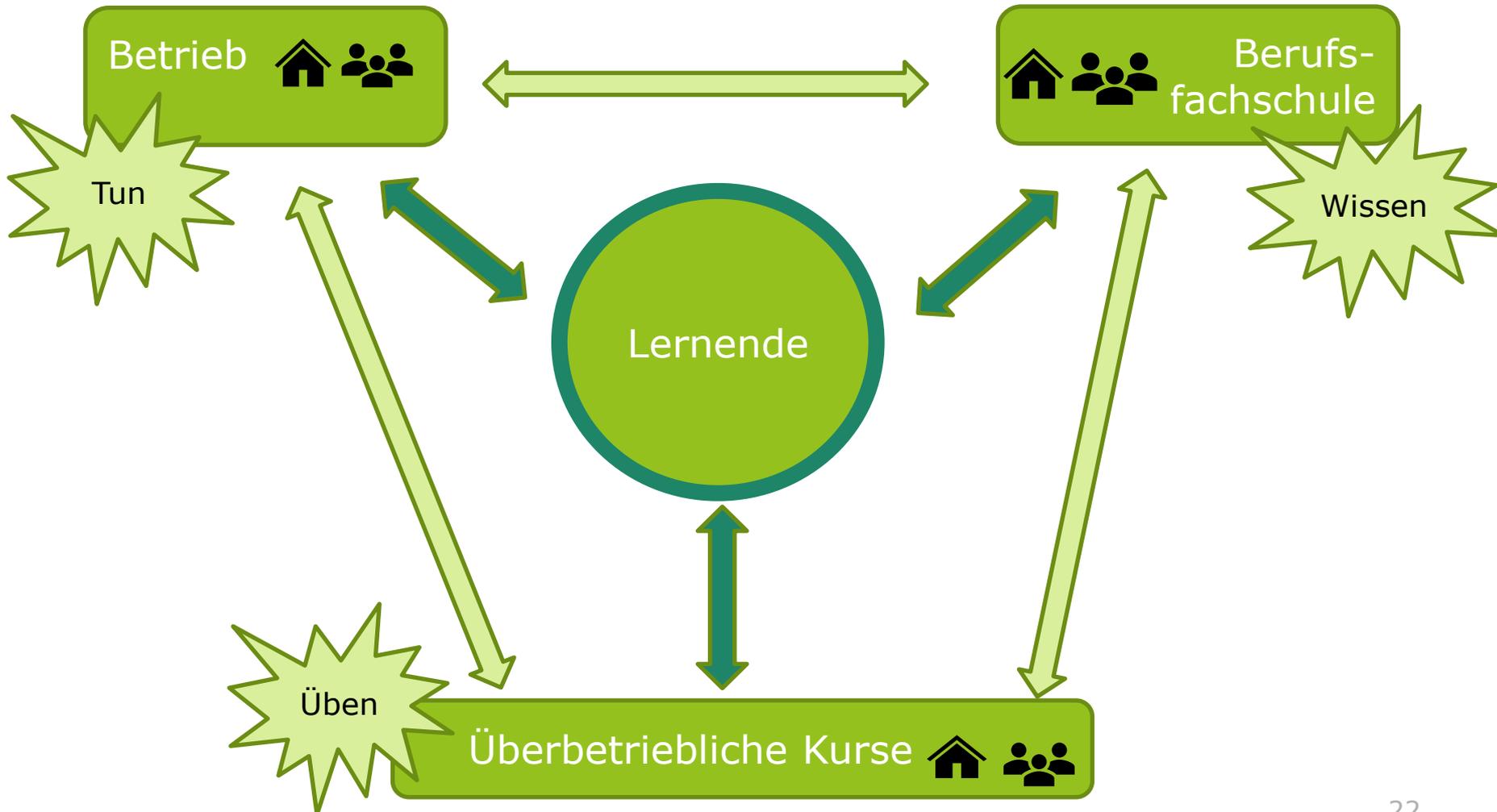


[www.ortrafr.ch](http://www.ortrafr.ch) -> Rubrik FaBe -> Begleitung der lernenden Person

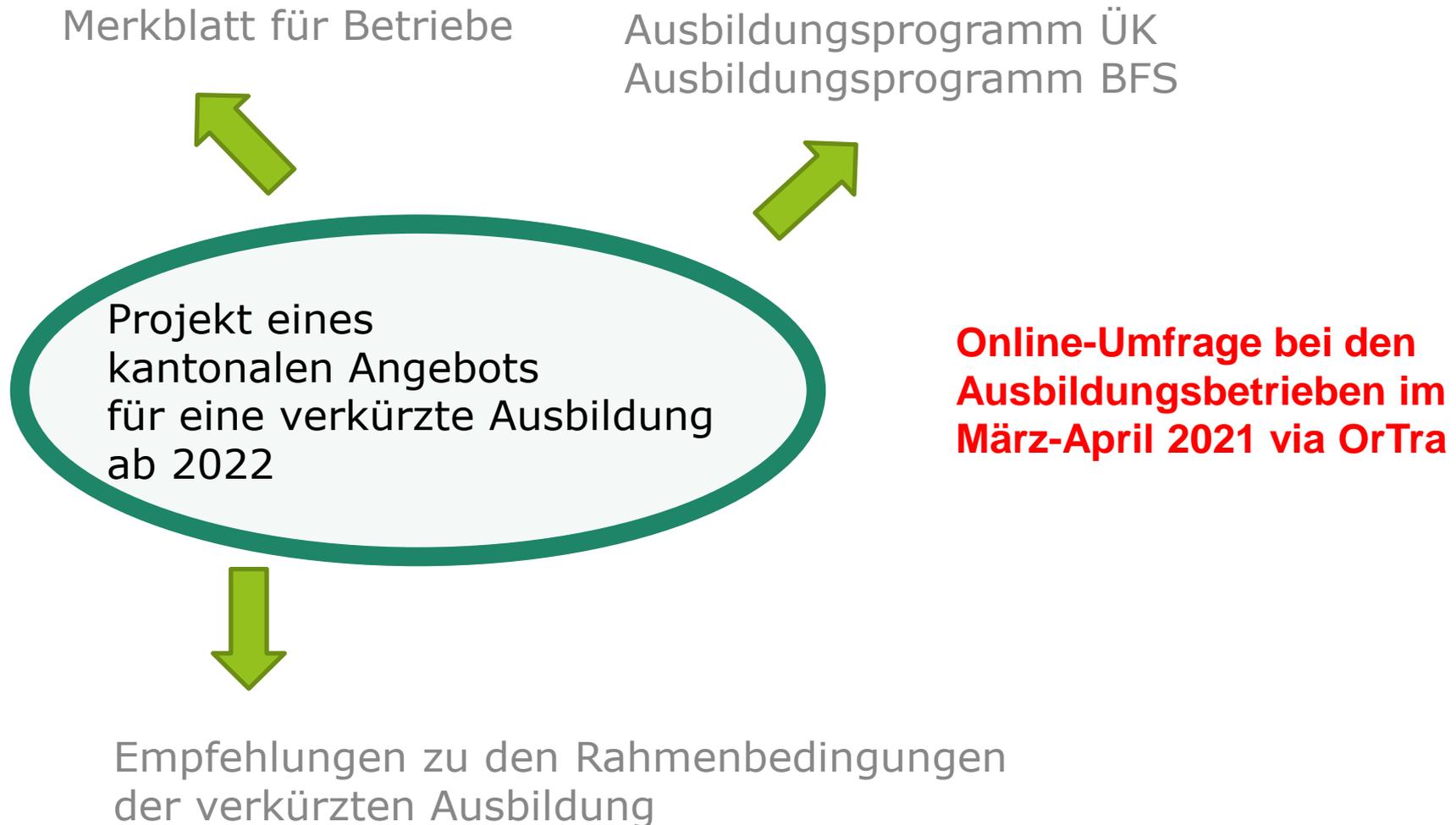
# Input 4 - Lernortkooperation

## Inhaltliches Lernen

### Information und Abstimmung unter den Lernorten



# Projekt eines Angebotes für eine verkürzte Ausbildung in Freiburg ab 2022



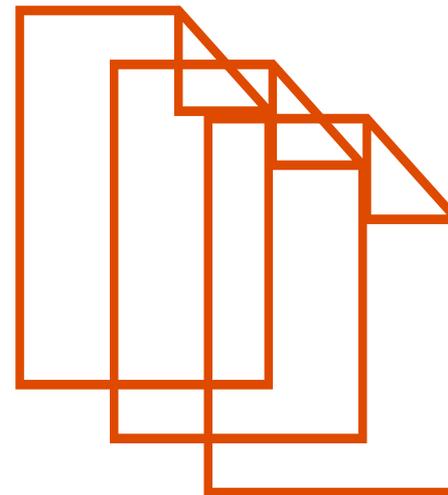
# Handbuch

---

- Das Handbuch steht ab Januar 2021 zur Verfügung (auf D, F und voraussichtlich I)
- Es wird eine PDF- und eine gedruckte Version (Broschüre) geben
- Inhalt: allgemeine Informationen zur Ausbildung, zu den rechtlichen Grundlagen sowie (didaktische) Anleitungen zur Nutzung der Instrumente (= Nachschlagewerk für Berufsbildner/innen)



- Lerndokumentation
- Semesterrückblick
- Bildungsbericht

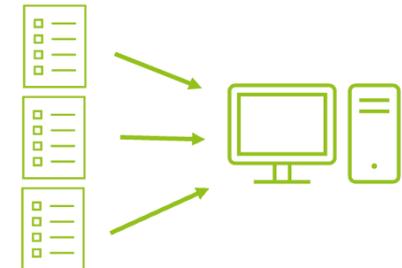


## Ausbildungsplattform time2learn

Zur Unterstützung der betrieblichen Ausbildung steht ab Sommer 2021 allen Lernenden FaBe bzw. allen Lehrbetrieben time2learn zur Verfügung.

Kibesuisse, CURAVIVA Schweiz und INSOS Schweiz engagieren sich zusammen mit SAVOIRSOCIAL für time2learn:

- Qualitätssicherung: Methodik der Ausbildung wird durch die Plattform sehr gut unterstützt
- digitale Kompetenzen sind Schlüsselkompetenzen
- Zeitersparnis für die Berufsbildner/innen
- die Plattform wird national angeboten
- mit der Lizenz sind alle Kosten für die Umsetzungsinstrumente, Handbuch und 87 Mustervorlagen für Praxisaufträge gedeckt
- die Plattform erlaubt das Weitergehen mit einer digitalen Lehr- und Lernplattform (digital.SOCIAL Teilprojekt B)



# PiA-PeF

## Person in Ausbildung - Personne en formation

OdAorg x +

utortrafr.odaorg.ch/modules.php?name=Epakg&a=10400#top

Applications Zoom OrTra Admin OdAorg OLASS ESSG FB LEO BCF SEFRI DeepL LinkedIn Cabane

DE FR

OrTra SANTÉ-SOCIAL FRIBOURG GESUNDHEIT UND SOZIALES FREIBURG

PiA (ehemals ePak G) / Lernende

**Achtung: Sie befinden sich auf der Testversion!**

Auswertungen 1 Gesamt: 2

Lernende	Firma	Lehrbeginn	BBV/BB	Berufsbildner/in	Ausbildungsnetz BBV/BB	Teammitglied	Aktion
Monney Christest ASE EN 2021	OrTra Santé-Social Fribourg	01.09.2021	Monney Christophe				  
TestSabine Testimonia FoRa 2018	OrTra Santé-Social Fribourg	01.08.2019	Monney Christophe				   

Startseite

**PiA (ehemals ePak G)**

- Lernende
- Bildungsplan
- Betriebseinstellungen
- Rapportverwaltung
- Betriebsbenutzer

Verwaltung

Persönliche Links

Stammdaten

Abmelden

OdAorg - powered by Ivaris AG

# PiA-PeF

Person in Ausbildung - Personne en formation

- ◆ **Direkte Verbindung mit der OdAOrg-Datenbank**
- ◆ **1 Web-Applikation - 2 Anwendungen**
- ◆ **Mehrere Zugangsmöglichkeiten von Teammitgliedern, die vom Betrieb verwaltet sind**
- ◆ **Technischer Support von der OrTra (+ Anleitung)**
- ◆ **Angepasste BB-Weiterbildung**
- ◆ **Gleichbehandlung mit dem Gesundheitsbereich**
- ◆ **Modelle / Kantonale Beispiele**

# ESSG – Neue Verordnung : was nicht ändert

---

- **Gemischte Klassen → Alle Fachrichtungen**
- **Inhalte und Verteilung nach Jahr für Allgemeinbildung (ABU) und Sport**
- **Die Kurstage:**
  - 1. Jahr: Donnerstag - Freitag
  - 2. Jahr: Montag - Dienstag
  - 3. Jahr: Mittwoch

# ESSG – Schulplanung

---

AG Romandie -  
Koordination

**Austausch von Informationen und Best Practices unter Berücksichtigung kantonaler Besonderheiten**

AG-ESSG  
Vorsteher + päd.  
Verantw.

**Schaffung von Fächern / Verteilung von Handlungskompetenzen**  
**Identische Verteilung in der französischen und deutschen Abteilungen**

AG pro Fach  
Päd. Verantw. +  
Lehrpersonen

**Planung der Inhalten in Verbindung mit den Zielen**  
**Koordination mit OrTra Freiburg (üK)**  
**Identisches Programm Französisch- und Deutschsprachige**

# Neue Verordnung – Schulplanung

Unterricht	1.LJ Lektionen	2. LJ Lektionen	3. LJ Lektionen	Total Lektionen
<b>Total Lektionen Berufskennnisse</b>	<b>440</b>	<b>440</b>	<b>160</b>	<b>1040</b>
a: Anwenden von transversalen Kompetenzen	60	120	60	240
b: Begleiten im Alltag	200	40	0	240
c: Ermöglichen von Autonomie und Partizipation	40	60	20	120
d: Arbeiten in einer Organisation und in einem Team	40	40	0	80
<b>Total Lektionen allgemeine Kompetenzen</b>	<b>340</b>	<b>260</b>	<b>80</b>	<b>680</b>
e: Handeln in spezifischen Begleitsituationen	50	80	20	150
f: Unterstützen von Bildung und Entwicklung, Erhalten und Fördern von Lebensqualität	50	100	60	210
<b>Total Lektionen Fachrichtung Kinder</b>	<b>100</b>	<b>180</b>	<b>80</b>	<b>360</b>
e: Handeln in spezifischen Begleitsituationen	0	100	20	150
f: Unterstützen von Bildung und Entwicklung, Erhalten und Fördern von Lebensqualität	100	80	60	240
<b>Total Lektionen Fachrichtung Menschen mit Beeinträchtigung</b>	<b>100</b>	<b>180</b>	<b>80</b>	<b>360</b>
e: Handeln in spezifischen Begleitsituationen	0	100	20	120
f: Unterstützen von Bildung und Entwicklung, Erhalten und Fördern von Lebensqualität	100	80	60	240
<b>Total Lektionen Fachrichtung Menschen im Alter</b>	<b>100</b>	<b>180</b>	<b>80</b>	<b>360</b>
e: Handeln in spezifischen Begleitsituationen	0	100	20	120
f: Unterstützen von Bildung und Entwicklung, Erhalten und Fördern von Lebensqualität	100	80	60	240
<b>Total Lektionen generalistische Ausbildung</b>	<b>100</b>	<b>180</b>	<b>80</b>	<b>360</b>
<b>Allgemeinbildung</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>360</b>
<b>Sport</b>	<b>80</b>	<b>80</b>	<b>40</b>	<b>200</b>
<b>Total Lektionen BFS pro Fachrichtung</b>	<b>640</b>	<b>640</b>	<b>320</b>	<b>1600</b>

# ESSG – Neuigkeiten in der Schule

---

- **Aufteilung der Inhalte der Berufskunde in 4 Fächer mit folgender wöchentlicher Aufteilung (in Unterrichtseinheiten):**

	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
<b>Betreuung (BE)</b>	4	6	2
<b>Professionelles Handeln (PH)</b>	4	4	2
<b>Pflege und Gesundheit (PG)</b>	2	2	-
<b>Hauswirtschaft (HW)</b>	2	-	-

- **Im Zusammenhang mit der zunehmenden Digitalisierung wurden 20 UE (PH1) für eine Pilotphase bewilligt.**

# ESSG – Neuigkeiten in der Schule

---

- **BK-Lehrmittel: neue Versionen des Careums, erhältlich im Papier- und E-Book-Format**
  - Die Papierversion wird QR-Coden enthalten, die auf die Classtime-Plattform für Quizz, Übungen,... verlinken. In der e-Book-Version werden die Links direkt integriert.
- **Betonung der zeitlichen Koordination mit der üK, wo möglich** (BiVo sieht vor, dass bestimmte Kompetenzen in verschiedenen Jahren zwischen den üK und der Schule bearbeitet werden).

# Überbetriebliche Kurse

<b>1. Lehrjahr</b>	<b>T</b>	<b>2. Lehrjahr</b>	<b>T</b>	<b>3. Lehrjahr</b>	<b>T</b>
Esssituationen als Betreuungselement (inkl. ÜK-Einführung)	2	Beziehungsgestaltung – Schwerpunkt Risikofaktoren	2	Beziehungsgestaltung – Vertiefungsmodul	2
Erste Hilfe	1				
Beziehungsgestaltung – Schwerpunkt Nähe und Distanz	1				
<b>Total allgemein: 8</b>	<b>4</b>		<b>2</b>		<b>2</b>
<i>Fachrichtung Kinder</i>					
Säuglinge und Kleinkinder – Beziehungsgestaltung und Körperpflege	2	Bildung und Entwicklung – Schwerpunkt Selbstwirksamkeit	2	Entwicklungsorientierte Inklusions- und Gruppenprozesse	2
Bildung und Entwicklung – Schwerpunkt Bewegung und Spiel	3	Bildung und Entwicklung – Schwerpunkt Kreativität, Spiel und Medien	3		
<i>Fachrichtung Menschen mit Beeinträchtigung</i>					
Pflegehandlungen in Betreuungssituationen 1	2	Pflegehandlungen in Betreuungssituationen 2	2	Anspruchsvolle psychosoziale Betreuungssituationen	1
Teilhabe und Inklusion	3	Selbstbestimmung und Selbstermächtigung	3	Trauer- und Sterbeprozesse	1
<i>Fachrichtung Menschen im Alter</i>					
Pflegemassnahmen in Betreuungssituationen 1	3	Pflegemassnahmen in Betreuungssituation 2	3	Anspruchsvolle psychosoziale Betreuungssituationen	2
Trauer und Sterbeprozesse	2	Selbstbestimmung und Teilhabe	2		
<i>Generalistische Ausbildung</i>					
Pflegemassnahmen in Betreuungssituationen 1	4	Pflegemassnahmen in Betreuungssituationen 2	3	Anspruchsvolle psychosoziale Betreuungssituationen	2
Trauer- und Sterbeprozesse	1	Selbstbestimmung und Teilhabe	2		
<b>Total fachrichtungsspezifisch: 12</b>	<b>5</b>		<b>5</b>		<b>2</b>

# Überbetriebliche Kurse

## Kursinhalte

b6	Esssituationen als Betreuungselement (inkl. ÜK-Einführung)	2 Tage
1. Lehrjahr	Handlungskompetenzbereich b: Begleiten im Alltag > Handlungskompetenz b6: Esssituationen vorbereiten und begleiten	16 Stunden
<p><b>Kompetenzbeschreibung</b> Die Fachperson Betreuung bespricht die Organisation der Mahlzeiten und Zwischenmahlzeiten im Team. Die Fachperson Betreuung stellt mit dem Team, und wenn möglich unter Einbezug der betreuten Person Essensvorschläge zusammen und bereitet Mahlzeiten zu. Sie bringt dabei Vorschläge ein, welche eine ausgewogene und gesunde Ernährung sicherstellen. Die Fachperson Betreuung achtet auf individuelle Vorlieben und gesundheitliche Aspekte, wie Unverträglichkeiten/Allergien/Säuglingsernährung und hält sich an die entsprechenden Abmachungen mit dem Umfeld der betreuten Person. Die Fachperson Betreuung beobachtet die Ess- und Trinkmengen in Bezug auf gesundheitliche Aspekte und reagiert adäquat. Wenn möglich bezieht sie die betreuten Personen in die Zubereitung der Mahlzeiten und Organisation der Essenssituation mit ein oder unterstützt sie bei der Umsetzung. Sie gestaltet die Esssituation nach individuellen Bedürfnissen und nutzt diese für Gespräche. Während des Essens unterstützt sie diejenigen, welche Hilfe benötigen, und fördert die Selbstständigkeit.</p>		
<b>Leistungsziele Betrieb</b>	<b>Leistungsziele BFS</b>	<b>Leistungsziele üK</b>
<p>b6.1 ... bereitet einfache Mahlzeiten unter Einbezug der betreuten Personen zu. (K3)  b6.2 ... beachtet bei der gemeinsamen Zubereitung von Mahlzeiten mögliche Gefahrenquellen für die betreuten Personen und sich und trifft die notwendigen Vorsichtsmassnahmen. (K3)  b6.3 ... geht ressourcenschonend mit Nahrungsmitteln um. (K3)  b6.4 ... bietet individuelle Unterstützung beim Essen an und setzt bei Bedarf Hilfsmittel ein. (K3)  b6.5 ... berücksichtigt Vorlieben und Wünsche der betreuten Personen. (K3)  b6.6 ... gestaltet die Mahlzeiten der betreuten Personen mit speziellen Bedürfnissen und/oder medizinischen Versorgung adäquat. (K3)  b6.7 ... nutzt die Mahlzeiten als Gelegenheit zur Beziehungspflege und trägt zur positiven Kommunikation bei. (K3)  b6.8 ... fördert die Selbstständigkeit der betreuten Personen beim Essen. (K3)</p>	<p>b6.4.1 ... erklärt den Einsatz von Hilfsmitteln zur Unterstützung der Nahrungseinnahme. (K2)  b6.5.1 ... erklärt kulturell bedingte Ernährungsgewohnheiten. (K2)  b6.6.1 ... erklärt die Ernährungslehre. (K2)  b6.6.2 ... erklärt mit der Ernährung verbundene spezielle Krankheitsbilder bzw. Allergien anhand von Beispielen. (K2)</p>	<p><b>b6.1.1.1 ... bereitet einfache Mahlzeiten mit regionalen und saisonalen Produkten zu. (K3)</b>  <b>b6.1.1.2 ... bereitet Mahlzeiten unter Einhaltung der Lebensmittelhygiene zu. (K3)</b>  <b>b6.1.1.3 ... gestaltet die gemeinsamen Mahlzeiten ansprechend. (K3)</b>  <b>b6.1.1.4... zeigt in Übungssituationen, wie sie die Zubereitung von Mahlzeiten als Aktivität mit den betreuten Personen nutzt. (K4)</b>  <b>b.6.4.1.1... unterstützt unter Einbezug von Hilfsmitteln die betreuten Personen bei der Nahrungsaufnahme (K4)</b></p>

# Überbetriebliche Kurse

## Lerninhalte üK

### Einführung

- Bedeutung der überbetrieblichen Kurse in der Ausbildung
- Lernortkoordination

- Ausbildungsinstrument überbetrieblicher Kurs inklusive Erläuterungen zum Vorbereitungsauftrag
- Rahmenbedingungen der überbetrieblichen Kurse

### Planung und Zubereitung einfacher Mahlzeiten

- Von A-Z (Planung, Einkaufen, Zubereitung, Aufräumen)
- Verwendung regionaler und saisonaler Produkte
- Lebensmittelhygiene
- Themenbezogene Mahlzeiten (Brauchtum, Geburtstag)
- Einbezug der betreuten Personen bei der Planung und bei der Zubereitung

### Unterstützung und Begleitung beim Essen

- Selbstbestimmung und Autonomie beim Essen
- Essenseingabe inkl. Selbsterfahrung
- Verwendung von geeigneten Hilfsmitteln
- Einbezug unterstützter Kommunikation (Piktogramme, Bilder)
- Anwendung von Verordnungen hinsichtlich Essen
- Einbezug Essbiografie (Fachperson Betreuung und betreute Personen)
- Positive Essatmosphäre

### Das Auge isst mit

- Essen als sinnliches Erlebnis
- Tischdekoration

### Einbezug der transversalen Handlungskompetenzen



## Vorbereitungsauftrag

### Variante 1

Überlegen Sie sich an drei Beispielen, wie Sie in Ihrer beruflichen Praxis betreute Personen in die Zubereitung einer einfachen Mahlzeit miteinbeziehen können.

### Variante 2

Machen Sie Fotos von mindestens drei verschiedenen Hilfsmitteln zur Unterstützung der Nahrungsaufnahme in Ihrem Betrieb.

### Variante 3

Machen Sie Fotos von mindestens zwei Tischdekorationen, die Sie in den letzten Tagen in Ihrem Betrieb eingesetzt hatten.

Der üK ist abgeschlossen

Die Inhalte des üK werden im 2. oder 3. Lehrjahr nochmals vertieft

# üK - Highlights

- ◆ **Beziehungsgestaltung**
- ◆ **Erste Hilfe (Bestätigung)**
- ◆ **Einsatz von neuen Medien**

# BB-Weiterbildung

- ◆ 3 Tage auf Französisch + 2 Tage auf Deutsch zwischen April und Juni
- ◆ 2 Tage auf Französisch + 1 Tag auf Deutsch im Herbst
- ◆ Einführung PiA-PeF und alle Dokumente
- ◆ Priorität an die FR-Lehrbetriebe
- ◆ Max. 2 Personen pro Lehrbetrieb

Anmeldungen via [www.ortrafr.ch](http://www.ortrafr.ch)

Hinweis :

Mindestens 1 BB pro Lehrbetrieb mit einer lernende Person mit Ausbildungsbeginn 2021

---

# Pause

—

# «Reflexionspause»



# Schlusswort

—

## Fragen - Antworten

# Schlusswort

—

**Vielen Dank für Ihre Teilnahme!**