

Lernfeld: Die Berufsausbildung mitgestalten

Mögliches Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
<ul style="list-style-type: none"> - Plakat / Liste „Umgangsregeln“ - Rollenspiel „Beruf erklären“ - Übersichtsplakate zum Beruf erstellen 	<ul style="list-style-type: none"> - Kommunikation, Konfliktverhalten - Regeln für ein Miteinander aufstellen - Inhalte der Ausbildung Fachpraktiker - Einsatzgebiete / Leistungsangebote - Unterstützung bei Alltagsverrichtungen (Grundlagen, Vertiefung in ↪ LF - <i>Personen individuell betreuen</i>) - Berufsbild / Anforderungsprofil Fachpraktiker HW - Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten 	
<ul style="list-style-type: none"> - „Anweisung für richtiges Lernen / Arbeiten“ erstellen - Arbeitsablaufpläne schreiben 	Gestaltung hauswirtschaftlicher Prozesse <ul style="list-style-type: none"> - Tagesleistungskurve, Lerntypen, Lerntipps - Personalhygiene - Aufbau / Gestaltung des Arbeitsplatzes - Arbeitsablauf - Arbeitsablaufpläne 	
<ul style="list-style-type: none"> - Merkzettel: „Tipps zum Gesundbleiben“ 	Gestaltung hauswirtschaftlicher Prozesse <ul style="list-style-type: none"> - Arbeitshaltung - Arbeiten im Sitzen und Stehen - Arbeitsplatzgestaltung nach ergonomischen Gesichtspunkten 	

Lernfeld: Speisen und Getränke herstellen und servieren

Mögliches Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
<ul style="list-style-type: none"> - Hilfstabelle für die Umwandlung von Gewichten - Merkblatt „Umrechnen von Rezepten“ - Kopfrechenmeister - „Bingo“ selbst erstellen - Memory zum Bruchrechnen 		Grundrechenarten wiederholen <ul style="list-style-type: none"> - Addition - Subtraktion - Rechnen mit Maßen und Gewichten - schriftliche Multiplikation - schriftliche Division - Brüche erweitern, kürzen, Bruchteile - Addieren / Subtrahieren von Brüchen - Multiplikation / Division von Brüchen
<ul style="list-style-type: none"> - Plakate - Rollenspiel - Spiel „Unfallgefahren“ erstellen - Steckbriefe „Erste Hilfe“ 	<ul style="list-style-type: none"> - Unfallgefahren / Unfallverhütung - Unfallarten - Gefahrensymbole - Verbots- / Gebotszeichen - Erste Hilfe 	
<ul style="list-style-type: none"> - Anweisung Hygiene schreiben - Regelplakate zur Hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> - persönliche Hygiene ↪ LF - <i>Die Berufsausbildung mitgestalten</i> - Betriebshygiene, Produkthygiene, Prozesshygiene - Regeln / Begründungen zur Hygiene 	
<ul style="list-style-type: none"> - Rohkostplatten: Arbeitsabläufe schreiben - Platten zeichnen 	<ul style="list-style-type: none"> - Vorbereitung von LM: Entfernungstechniken, Zerkleinerungstechniken, Misch- und Schlagtechniken - Aufbereitungsarten 	<ul style="list-style-type: none"> - Verarbeitungsverluste

<ul style="list-style-type: none"> - Tabellen Garverfahren - „Wer wird Millionär- Quiz“ 	<ul style="list-style-type: none"> - Garverfahren - Gargeräte, Topfauswahl, Regeln Garen 	<ul style="list-style-type: none"> - Garverluste
<ul style="list-style-type: none"> - Plakate zum Ernährungskreis - Mein Ernährungsverhalten: Ernährungskreis erstellen 	<ul style="list-style-type: none"> - Genuss-, Gesundheits- Eignungswert - Ernährungskreis - Mengeneempfehlungen - Wasser - Erfrischungsgetränke 	<ul style="list-style-type: none"> - Mengen berechnen - Zuckergehalte / Wasseranteile berechnen
<ul style="list-style-type: none"> - Liste geeignete KH erstellen - Plakate „gesunde Kohlenhydrat-spender“ - Merkblatt „kohlenhydratreiche LM“ 	<ul style="list-style-type: none"> - Kohlenhydrate: Einteilung, Vorkommen, Aufgaben, Fotosynthese - küchentechnische Eigenschaften - Getreide: Getreidekorn, Getreidearten, Ausmahlung, Brotsorten - Ballaststoffe: Vorkommen, Wirkung, Empfehlung Zufuhr - Kartoffeln: Kochtypen, Verwendungszweck, Nährwert, Lagerung, Garverfahren - Teigwaren - Reis 	
<ul style="list-style-type: none"> - Menüvorschläge erarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Gemüse: <ul style="list-style-type: none"> - gruppen, Nährwert, schonende Verarbeitung / Zubereitung, Saison - Rollen im Team - Erhaltung der Vitamine - Salate, Gewürze, Kräuter - „5 am Tag“- Kampagne - Obst: Einteilung 	

<ul style="list-style-type: none"> - Gerichtempfehlungen mit gutem Ergänzungswert - Plakate / Folien / Word-Dokumente erstellen 	<ul style="list-style-type: none"> - Nährstoff Eiweiß: Einteilung, Bedeutung, Vorkommen LM, biologische Wertigkeit - Milch: Aufbereitung, Wärmebehandlung, Sorten, Nährwert - Käse: Fettgehaltsstufen, Wassergehalt, Käsegruppen, Fett in Trockenmasse - Eier: Nährstoffe, Lagerung, Haltbarkeit, Kennzeichnung, Verarbeitung - Fleisch: Inhaltsstoffe, Teilstücke, Zubereitung, Lagerung - Fisch: Nährstoffe, Einteilung, Lagerung, Haltbarkeit, Zubereitung 	<ul style="list-style-type: none"> - Mengenerrechnungen Fett
<ul style="list-style-type: none"> - Plakate / Flyer erstellen 	<ul style="list-style-type: none"> - Fette: Vorkommen, Einteilung, Aufgaben - versteckte / sichtbare Fette - Zusammensetzung / Eignung - Schmelzbereich - Risiken der erhöhten Fettzufuhr 	<ul style="list-style-type: none"> - Mengenerrechnungen Fett
<ul style="list-style-type: none"> - Aufwertung von LM: Beispiele erarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Convenience-Produkte - Aufwertung von LM 	<ul style="list-style-type: none"> - Kostenvergleich: selbst hergestellt und vorgefertigt

Lernfeld: Waren lagern

Mögliches Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
<ul style="list-style-type: none"> - Steckbriefe / Plakate zum Verderb von LM 	<ul style="list-style-type: none"> - Verderb von Lebensmitteln: Schimmeln, Säuern, Gären, Faulen - Mikroorganismen: Vorkommen, erwünschte / unerwünschte Wirkungen - Bakterien, Hefen, Schimmelpilze - Lebensbedingungen Mikroorganismen 	
<ul style="list-style-type: none"> - Steckbrief Salmonellose 	<ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittelvergiftungen: Salmonellose, Botulismus - gesetzliche Bestimmungen 	
<ul style="list-style-type: none"> - Checklisten Warenlager / Qualitätskontrollen - Steckbriefe Schädlinge 	<ul style="list-style-type: none"> - Lagerung von Lebensmitteln: Geräte, Räume, Bedingungen - Dokumentation - Qualitätskontrolle - Schädlingsbekämpfung - Kühlen von LM / Kühlschrank 	<ul style="list-style-type: none"> - Lagerbestände berechnen
<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsablaufplan: Einfrieren von Erdbeeren 	<ul style="list-style-type: none"> - Haltbarmachung von LM: Gefrieren, Eiskristallbildung, Schockgefrieren, Regeln zum Einfrieren, Qualitätskontrolle - Einkauf von TK-Ware 	
<ul style="list-style-type: none"> - Rezepte für die Vorratshaltung 	<ul style="list-style-type: none"> - Haltbarmachung von LM: Überblick Haltbarmachungsarten, ausgewählte Methoden zur Haltbarmachung 	<ul style="list-style-type: none"> - Rezepte umrechnen - Gewichtsmaße ↪ LF – <i>Speisen und Getränke herstellen und servieren</i>

Lernfeld: Wohn- und Funktionsbereiche reinigen und pflegen

Mögliches Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
- Liste: „Die Reinigungsmittel in meinem Putzschrank“	- Übersicht Reinigungsmittel: Eigenschaften von Reinigungsmitteln Inhaltsstoffe von Reinigungsmitteln am Beispiel Tenside Umweltschonende Reinigungsmittel Regeln zum Umgang mit Reinigungsmitteln Gefahrensymbole Was sind Pflegemittel? Wie sinnvoll sind Desinfektionsmittel? Bedeutung von Wasser bei der Reinigung	
- Eigenständig ein Mindmap erstellen: Schmutz ist nicht gleich Schmutz!	- Reinigungsarten und –methoden - Schmutz ist nicht gleich Schmutz! - Reinigungsfaktoren	
- Arbeitsablaufplan Fußbodenreinigung	Material, Geräte und Maschinen für die Reinigung von nichttextilen Fußböden	
- Arbeitsablaufplan Fensterreinigung	- Reinigungsarbeiten in den Räumen: Fensterreinigung	

Lernfeld: Textilien reinigen und pflegen

Mögliches Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
- Steckbrief textile Faser	<ul style="list-style-type: none">- Aus welchen Fasern werden Textilien hergestellt?- Produktion von Textilien:<ul style="list-style-type: none">TextilkennzeichnungsgesetzTextilveredelung	
- Merkblatt: So wasche ich Wäsche richtig!	<ul style="list-style-type: none">- Sortieren der Wäsche:<ul style="list-style-type: none">Pflegekennzeichnung- Waschen mit der Maschine:<ul style="list-style-type: none">WaschfaktorenWasch- und ReinigungsmittelgesetzFleckentfernung	Berechnen von Verbrauchsmengen, z.B. Wasser- und Stromverbrauch
- Arbeitsablaufpläne, z.B.: Wäsche schrankfertig machen	<ul style="list-style-type: none">HandwäscheTrocknen der WäscheGlätten der Wäsche	

Lernfeld: Güter und Dienstleistungen beschaffen

Mögliches Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
- Kartenabfrage	- Grundlagen wirtschaftlichen Handelns: Was sind Bedürfnisse? Wie entsteht ein Bedarf? Mit welchen Mitteln kann der Bedarf gedeckt werden?	
- Selbst hergestellte Produkte (z. B.: Marmelade) richtig kennzeichnen - Verkostung von „bio“ – Lebensmitteln - „Faire“-Produkte einkaufen	Beschaffungsmöglichkeiten (Einkauf) Käuferfallen Werbung: Kurzer Überblick über Werbemittel Warenkennzeichnung (gesetzlich, freiwillig)	- Zwei- und Dreisatz - Preise vergleichen - Preisvergleich „Bio“ und „normal“
- Selbst verfasster Beschwerdebrief	- Verbraucherorganisationen: Aufgabe der Verbraucherzentrale(n) Stiftung Warentest	

<ul style="list-style-type: none"> - Richtig ausgefüllte Vordrucke 	<ul style="list-style-type: none"> - Zahlungsverkehr: Barzahlung – halbbare Zahlung – bargeldlose Zahlung – Zahlen mit Karten Homebanking 	<ul style="list-style-type: none"> - Rechnungen (Rabatt, Skonto, MWST)
<ul style="list-style-type: none"> - Geführtes Haushaltsbuch 	<ul style="list-style-type: none"> - Kassen- und Haushaltsbuchführung: Einkommensformen des Privathaushaltes Einnahmen von Großhaushalten Ausgaben der Haushalte Haushaltsplan – Budget Haushaltsbuch Kassenbuch 	<ul style="list-style-type: none"> - Haushaltsbuch führen
	<ul style="list-style-type: none"> - Kaufvertrag (kann in Politik unterrichtet werden): Zustandekommen eines Vertrages Inhalt eines Vertrages Mängel des Kaufvertrages 	

Lernfeld: Personen individuell wahrnehmen und beobachten

Mögliches Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
- Leitfaden zur Teamarbeit / Umgangsformen erstellen	<ul style="list-style-type: none"> - Arten der Wahrnehmung - Übungen zur Wahrnehmung - Missverständnisse bei der Wahrnehmung / Beobachtung - Formen der Beobachtung - Nähe und Distanz / Distanzzonen - Umgangsformen / Umgangsregeln - Regeln im Team / Reflexion von Teamarbeit - verbale Kommunikation: 4 Seiten einer Nachricht Fallbeispiele / Übungen 	
- Konfliktgespräche führen	<ul style="list-style-type: none"> - Ich – und Du – Botschaften - Aufbau / Vorteile von Ich- Botschaften - Umwandeln von Du- in Ich- Botschaften - Konflikte: Kritik äußern und annehmen Lösen von Konflikten - Merkmale gutes Zuhören 	
- Prüfungsgespräche in Rollenspielen durchführen	<ul style="list-style-type: none"> - nonverbale Kommunikation - Übungen zu Mimik, Gestik, Körperhaltung - Leitfaden für das Prüfungsgespräch 	

Lernfeld: Personengruppen verpflegen

Mögliches Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
<ul style="list-style-type: none"> - Informationszettel / Plakate zu Nährstoffen / vollwertige Ernährung 	<ul style="list-style-type: none"> - Regeln der DGE / Vollwertige Ernährung - Ernährungskreis ↪ LF – Speisen und Getränke herstellen und servieren - Grundnährstoffe und Wasser ↪ LF – Speisen und Getränke herstellen und servieren - Nährstoffbedarf - Vitamine und Mineralstoffe: Aufgaben, Vorkommen, Erhaltung - Verdauung 	<ul style="list-style-type: none"> - Berechnungen zum Nährstoffbedarf
<ul style="list-style-type: none"> - Tageskostplan energiereduzierte Mischkost - Checklisten / Merkzettel für eine Reduktionsdiät erstellen 	<ul style="list-style-type: none"> - Energiebedarf: Grundumsatz / Leistungsumsatz - Normalgewicht / Übergewicht / BMI-Wert - Essverhalten - Energieverbrauch von Tätigkeiten - Energiegehalte von LM - Energiereduzierte Mischkost - Energieempfehlungen für die Mahlzeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Energiebedarf berechnen - Dreisatzberechnungen BMI / Energieverbrauch - Energiegehalte berechnen
<ul style="list-style-type: none"> - Flyer erstellen - Gespräche führen 	<ul style="list-style-type: none"> - Ernährung in der Schwangerschaft und / oder Stillzeit - Kommunikation, Zuhören, Umgangsformen ↪ LF - Personen individuell wahrnehmen und beobachten 	
<ul style="list-style-type: none"> - Plakate / Merkblätter - Frühstücksempfehlung 	<ul style="list-style-type: none"> - Ernährungsempfehlungen für Kinder - Teamarbeit: Arbeitsschritte planen, gestalten, kontrollieren 	
<ul style="list-style-type: none"> - Tageskostplan für Senioren - Empfehlung geeigneter Mittagsgerichte für Senioren 	<ul style="list-style-type: none"> - altersbedingte Veränderungen - Ernährungsempfehlungen für Senioren - Mahlzeitengestaltung 	
<ul style="list-style-type: none"> - Liste mit geeigneten LM erarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - ausgewählte Diätformen (z.B. leichte Vollkost) 	
<ul style="list-style-type: none"> - Vorschläge für die Verteilung / Ausgabe von Speisen erarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Speisenausgabesysteme / Verpflegungssysteme - Qualitätssicherung 	

Lernfeld: Personen zu unterschiedlichen Anlässen versorgen

Mögliches Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
<ul style="list-style-type: none"> - Menüvorschläge erarbeiten - Menükarten anfertigen - Rollenspiele (Beratungsgespräche) 	<ul style="list-style-type: none"> - Menükunde - Saisongemüse / -obst ↪ LF - Speisen und Getränke herstellen und servieren - Herrichten von Tischen / Tafeln, Eindecken - Servieren / Abservieren - Anrichten und Garnieren - Gesprächsführung <ul style="list-style-type: none"> ↪ LF - Personen individuell wahrnehmen und beobachten / ↪ LF - Personengruppen verpflegen - Beratung: Speisen beschreiben, Zubereitungen erklären - Planung und Reflexion von Arbeitsschritten 	<ul style="list-style-type: none"> - Berechnung von Materialmengen
<ul style="list-style-type: none"> - Büfettzeichnung - Beratungsgespräche 	<ul style="list-style-type: none"> - Arten von Büfetts - Aufbau / Gestalten von Büfetts 	<ul style="list-style-type: none"> - Berechnung von Materialmengen / Preisberechnungen - Verarbeitungsverluste
<ul style="list-style-type: none"> - Vorschläge für einen kalten Imbiss / Büfett / Fingerfood ausgewählter Länder 	<ul style="list-style-type: none"> - regionale / fremdländische Küche - Spezialitäten 	

Lernfeld: Wohnumfeld und Funktionsbereiche mitgestalten

Mögliches Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
<ul style="list-style-type: none"> - Checkliste „eigene Wohnung“ - Grundrisszeichnung 	<ul style="list-style-type: none"> - Wohnbedürfnisse - Wohnfunktionen - Wohnungsgrundrisse - Wohnungsbewertung - Ermittlung individueller Wohnbedürfnisse - Haushaltsplan / -buch ↳ LF - Güter und Dienstleistungen beschaffen - Schulden 	<ul style="list-style-type: none"> - einfache Maßstabsberechnungen - Kostenberechnungen - Einnahmen und Ausgaben - Kredite berechnen
<ul style="list-style-type: none"> - Einrichtung / Gestaltung des Wohnzimmers 	<ul style="list-style-type: none"> - Gestalten und Einrichten von Räumen - Grundriss Wohnzimmer - Gestaltungselemente: Farblehre Beleuchtung Möbel Fußbodenbeläge Dekoration 	<ul style="list-style-type: none"> - Angebote vergleichen und Preise berechnen

<ul style="list-style-type: none"> - Küchenplanung mit Grundrissymbolen 	<ul style="list-style-type: none"> - Gestalten und Einrichten von Räumen: Küchen im Privathaushalt, Küchenformen, Küchenplanung Küchen im Großhaushalt 	<ul style="list-style-type: none"> - Angebote vergleichen und Preise berechnen
<ul style="list-style-type: none"> - Merkblatt: Einrichtung einer seniorenrechtlichen Wohnung 	<ul style="list-style-type: none"> - Wohnqualität für Senioren ↳ LF - <i>Personen individuell betreuen</i> Eingangsbereich Wohnraum Schlafzimmer Bad und WC Küche 	
<ul style="list-style-type: none"> - Liste geeigneter Pflanzen - Arbeitsablaufplan Blumengesteck 	<ul style="list-style-type: none"> - Zimmer-, Balkon- und Gartenpflanzen: Topfpflanzen Umtopfen Pflanzen in verschiedenen Räumen Schnittblumen Blumengestecke 	

Lernfeld: Personen individuell betreuen

Mögliches Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
<ul style="list-style-type: none">- Mindmap Betreuungsleistungen- Collagen zu Lebenssituationen	<ul style="list-style-type: none">- Versorgungs- und Betreuungsleistungen- Lebenskurven- Lebensabschnitte / Lebenssituationen	
<ul style="list-style-type: none">- Checklisten für ein Projekt- Projekt: z.B. Denkspiele, Bewegungsspiele für Kinder	<ul style="list-style-type: none">- Entwicklung des Babys- Pflege und Ernährung- Bedürfnisse von Kindern- Spiele / Spielarten / Kinderfeste- Erziehungsstile	
<ul style="list-style-type: none">- Referate Drogen	<ul style="list-style-type: none">- Gefährdungen Jugendlicher- Pubertät- Drogen- Umgang mit Problemen	

<ul style="list-style-type: none"> - Sammlung / Checkliste Betreuungsangebote - Projekt: z.B. Seniorennachmittag 	<ul style="list-style-type: none"> - Ablösung vom Beruf - Veränderungen im Alter - Freizeitaktivitäten - Betreuungsleistungen - Hilfe bei Alltagsverrichtungen ↳ LF - <i>Die Berufsausbildung mitgestalten</i> ↳ LF - <i>Wohnumfeld und Funktionsbereiche mitgestalten</i> - Erkrankungen, z.B. Demenz 	
<ul style="list-style-type: none"> - Projekt mit beeinträchtigten Menschen, z.B.: „gesunde Ernährung“ / Betreuungs- und Beschäftigungsangebote erarbeiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Arten der Beeinträchtigung - Betreuungsleistungen für beeinträchtigte Menschen - Hilfe bei Alltagsverrichtungen - ausgewählte Beeinträchtigungen, z.B. das Down-Syndrom - Umgang mit beeinträchtigten Menschen - Arbeitsteilung und Kooperation im Team 	
<ul style="list-style-type: none"> - Merkzettel Krankheiten 	<ul style="list-style-type: none"> - Krankenpflege: Beobachten des Kranken Krankheiten, z.B. Fieber Medikamente, Hausapotheke - Umgang / Betreuung von Kranken 	

Lernfeld: Dienstleistungs- und kundenorientiertes Handeln im Einsatzgebiet

Mögliches Handlungsprodukt	Inhalte	
	Fachtheorie	Mathematik
<p><u>Rahmenszenario</u></p> <p>Paula und Tom sind im dritten Ausbildungsjahr als Fachpraktikerin / Fachpraktiker Hauswirtschaft. Sie absolvieren ihre betriebspraktische Ausbildung (BPA) im Einsatzgebiet.</p> <p>Paula hat sich das Altenheim „Seniorenresidenz Stephanstraße“ ausgesucht. Am Morgen ihres ersten Arbeitstages lernt Paula die Seniorenresidenz kennen und wird von ihrer Chefin, Frau Schmitz, durch das Haus geführt. Die Seniorenresidenz hat verschiedene Bewohner, die unterschiedlich versorgt und betreut werden müssen. Zum Beispiel gibt es ein Wohnhaus, in dem die Bewohner noch ziemlich selbstständig sind, aber es gibt auch einige, die viel Unterstützung benötigen, weil sie dement sind.</p> <p>Frau Schmitz erklärt Paula, wie ihre Arbeit in der BPA aussehen wird. Paula wird verschiedene Bereiche der Senioreneinrichtung durchlaufen:</p> <p>- Arbeit in der Hausreinigung / - Arbeit in den Wohngruppen (z. B. Unterstützung der verschiedenen Bewohner)</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Checkliste hauswirtschaftliche Dienstleistungen - Rollenspiel Gespräch - Anweisung: Umgang mit Reklamationen 	<ul style="list-style-type: none"> - Zielgruppen in den Einsatzgebieten - Bedürfnisse der Zielgruppen, insbesondere: Senioren - Hauswirtschaftliche Dienstleistungen - Arbeitsverhalten und Professionalität - situationsgerechte und kundenorientierte Gesprächsführung <ul style="list-style-type: none"> ↳ LF – Personen individuell wahrnehmen und beobachten - kundenorientierte Bearbeitung von Reklamationen - Hygiene <ul style="list-style-type: none"> ↳ LF – Speisen und Getränke herstellen und servieren - Sicht- / Unterhalts- / Grundreinigung <ul style="list-style-type: none"> ↳ LF – Wohn- und Funktionsräume reinigen und pflegen - Bewohnerzimmer reinigen und pflegen 	
<ul style="list-style-type: none"> - Arbeitsablaufpläne erstellen - Rollenspiel Auftragserteilung - Arbeitsablaufpläne mit Zeitangaben 	<ul style="list-style-type: none"> - Gesprächsführung - Nasszellen reinigen 	<ul style="list-style-type: none"> - Rechnen mit Zeiteinheiten

<ul style="list-style-type: none"> - Materialien für ein Projekt erarbeiten - Aktivierungskarten erstellen 	<ul style="list-style-type: none"> - Formen der Demenz - Die Krankheit „Alzheimer“ <ul style="list-style-type: none"> ↳ LF – Personen individuell betreuen - Verwirrtheit erkennen und beobachten - Die Lebenswelt von Demenzerkrankten - Bedürfnisse der Erkrankten - Beschäftigungsangebote für Demenzerkrankte - Vorschläge für Aktivierungen erarbeiten - Grundsätze der Ernährung von Senioren / Demenzerkrankten <ul style="list-style-type: none"> ↳ LF – Personen individuell betreuen - Frühstück für Senioren 	<ul style="list-style-type: none"> - Einfache Kostenkalkulationen und Preisgestaltung
<p>evtl. weitere Lernsituationen, ausgerichtet an dem jeweiligen Einsatzgebiet der betriebspraktischen Ausbildung</p>		