

Lehrplan

Berufsfachschule
für Kinderpflege

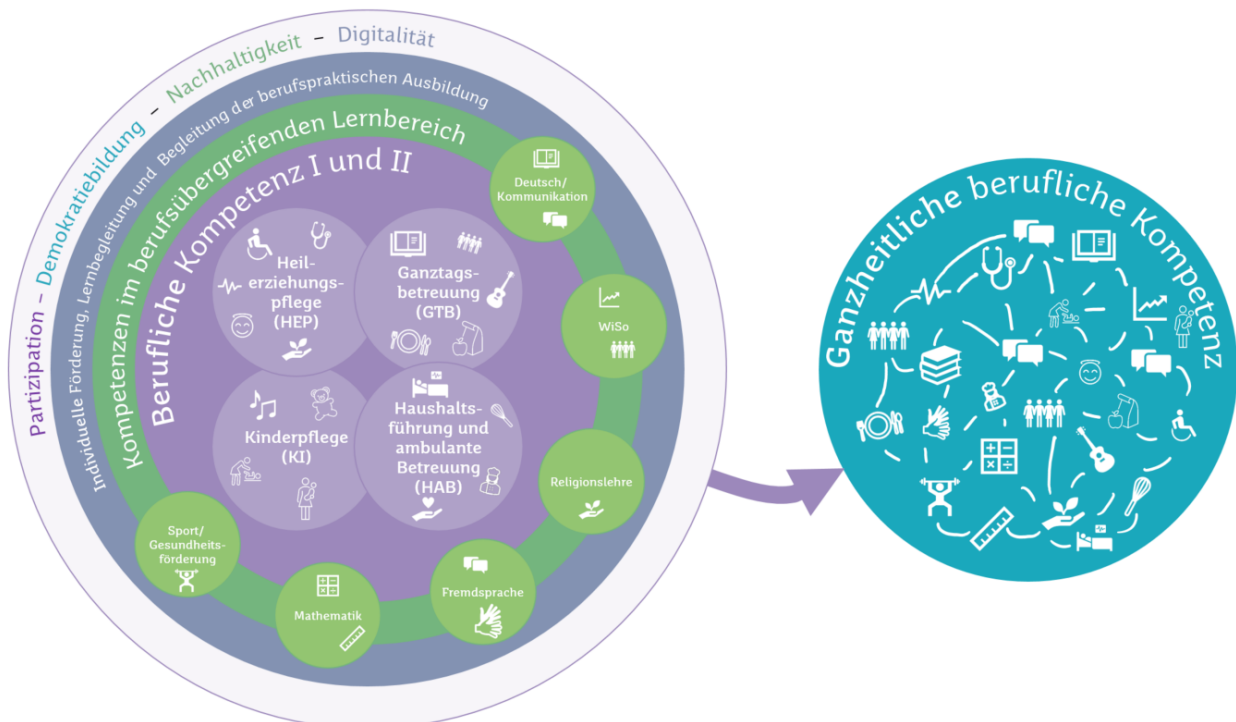
BERUFLICHE
KOMPETENZ
I

Vorwort

Die erfolgreiche Ausbildung an dreijährigen Berufsfachschulen führt zu landesrechtlich geregelten Berufsabschlüssen. Im Saarland sind dies folgende Berufsfachschulen, die bei erfolgreichem Abschluss die Berechtigung zur Führung der jeweiligen Berufsbezeichnung verleihen.

Berufsfachschulen mit landesrechtlich geregeltem Berufsabschluss	Berufsbezeichnung
Berufsfachschule der Fachrichtung Ganztagsbetreuung (BFS-GTB)	Staatlich geprüfte sozialpädagogische Assistentin, Schwerpunkt Ganztagsbetreuung/ Staatlich geprüfter sozialpädagogischer Assistent, Schwerpunkt Ganztagsbetreuung
Berufsfachschule der Fachrichtung Heilerziehungspflege (BFS-HEP)	Staatlich geprüfte Sozialassistentin, Schwerpunkt Heilerziehungspflege/ Staatlich geprüfter Sozialassistent, Schwerpunkt Heilerziehungspflege
Berufsfachschule für Haushaltsführung und ambulante Betreuung (BFS-HAB)	Staatlich geprüfte Assistentin für Ernährung und Versorgung, Schwerpunkt Haushaltsführung und ambulante Betreuung/ Staatlich geprüfter Assistent für Ernährung und Versorgung, Schwerpunkt Haushaltsführung und ambulante Betreuung
Berufsfachschule für Kinderpflege (BFS-KI)	Staatlich anerkannte Kinderpflegerin/ Staatlich anerkannter Kinderpfleger

Das Erreichen beruflicher Handlungskompetenz steht im Mittelpunkt dieser Bildungsgänge. Unter besonderen Voraussetzungen schließt der erfolgreiche Abschluss der Ausbildungen zudem die Berechtigungen eines mittleren Bildungsabschlusses ein. Der Bildungsgang der Berufsfachschulen mit landesrechtlich geregeltem Berufsabschluss dauert drei Schuljahre und gliedert sich in eine zweijährige fachtheoretische Ausbildung in der Schule in Fachstufe I und Fachstufe II, der eine einjährige berufspraktische Ausbildung in geeigneten Praxiseinrichtungen folgt.



Im Zentrum des Gesamtkonzeptes der Lehrpläne stehen die Fächer Berufliche Kompetenz I und Berufliche Kompetenz II. Die Fächer der berufsübergreifenden Lernbereiche sind inhaltlich auf die Lerninhalte der Fächer des berufsbezogenen Lernbereichs (Berufliche Kompetenz I und Berufliche Kompetenz II) abgestimmt. Durch die enge Verzahnung der berufsübergreifenden und

berufsbezogenen Lernbereiche wird der Erwerb beruflicher Kompetenz systematisch unterstützt. Zusätzlicher Raum für individuelle Förderung, Lernbegleitung und Begleitung der berufspraktischen Ausbildung der Schülerinnen und Schüler wird durch den unterstützenden Lernbereich geschaffen. Der hierfür erstellte Handlungsrahmen folgt in seiner Konzeption dem Aufbau der Lehrpläne. Die Befähigung zur Partizipation, Demokratiebildung sowie Kompetenzen in Digitalität und Nachhaltigkeit sind fundamental für zukunftsfähiges berufliches Handeln und somit in allen Lernbereichen integrativ zu vermitteln.

Den Lehrplänen der Fächer der berufsübergreifenden und berufsbezogenen Lernbereiche der Berufsfachschulen mit landesrechtlich geregelter Berufsabschluss liegt die Rahmenvereinbarung der Kultusministerkonferenz über die Berufsfachschulen (Beschluss der KMK vom 17.10.2013 in der Fassung vom 24.03.2022) zu Grunde. Auf Landesebene erfolgen die Regelungen aufgrund

- der Verordnung – Schul- und Prüfungsordnung – über die Ausbildung und Prüfung an der Berufsfachschule der Fachrichtung Ganztagsbetreuung (APO-BFS-GTB) vom 14. Juli 2023 (Amtsbl. I S. 650),
- der Verordnung – Schul- und Prüfungsordnung – über die Ausbildung und Prüfung an der Berufsfachschule der Fachrichtung Heilerziehungspflege (APO-BFS-HEP) vom 14. Juni 2023 (Amtsbl. I S. 437), geändert durch die Verordnung vom 14. Juli 2023 (Amtsbl. I S. 650),
- der Verordnung – Schul- und Prüfungsordnung – über die Ausbildung und Prüfung an Berufsfachschulen für Haushaltsführung und ambulante Betreuung (APO-BFS-HAB) vom 14. Juli 2023 (Amtsbl. I S. 650) und
- der Verordnung – Schul- und Prüfungsordnung – über die Ausbildung und Prüfung an Berufsfachschulen für Kinderpflege (APO-BFS-KI) vom 14. Juli 2023 (Amtsbl. I S. 650).

Die Lehrpläne der Berufsfachschulen mit landesrechtlich geregelter Berufsabschluss sind handlungsorientiert konzipiert, folgen einer gleichen Struktur und sind verbindlich. Die jeweiligen Bildungsstandards der Kultusministerkonferenz für den Ersten Schulabschluss und Mittleren Schulabschluss sind berücksichtigt. Darüber hinaus sind die Lehrpläne kompetenzorientiert formuliert. Einleitend sind Kernkompetenzen hervorgehoben, die die Hauptintention des Lernfelds bzw. Lerngebiets darstellen. Die nachfolgenden ausführlichen Kompetenzbeschreibungen, unter Verwendung geeigneter Operatoren unterschiedlicher Anforderungsniveaus, präzisieren die angestrebten Handlungskompetenzen. Diese entwickeln sich aus Fachkompetenzen, Selbstkompetenzen und Sozialkompetenzen sowie Methodenkompetenzen, kommunikativen Kompetenzen und Lernkompetenzen. Verbindliche Lerninhalte konkretisieren die Kompetenzbeschreibungen. Wo hilfreich, unterstützen Hinweise für den Unterricht sowie Vorschläge für mögliche Handlungsprodukte die Umsetzung der Lehrpläne im Unterricht.

Ministerium für Bildung und Kultur
Trierer Straße 33
66111 Saarbrücken

Saarbrücken, August 2023

Hinweis:

Der Lehrplan ist online verfügbar unter www.bildungsserver.saarland.de.

Fachbezogene Hinweise

Die Schülerinnen und Schüler erwerben berufliche Handlungskompetenzen, die sie befähigen verantwortungsbewusst und wertschätzend mit den ihnen anvertrauten Kindern umzugehen und sie unter Berücksichtigung ihrer individuellen Ressourcen und Bedürfnisse bei Entwicklungs- und Bildungsprozessen zu begleiten. Sie nehmen ihren Erziehungs-, Bildungs- und Betreuungsauftrag auf der Grundlage des „Bildungsprogramms mit Handreichungen für saarländische Krippen und Kindergärten“ (verlag das netz, 2018) sowie des „Saarländischen Bildungs-, Erziehungs- und Betreuungsgesetzes“ (SBEBG) verantwortungsvoll an.

Die im Folgenden vorgestellten Handlungsfelder des Lehrplans des Faches Berufliche Kompetenz I (BK I) orientieren sich an den Inhalten der Handlungsfelder des „Kompetenzorientierten Qualifikationsprofils für die Ausbildung sozialpädagogischer Assistenzkräfte an Berufsfachschulen“ (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18.06.2020). Der Lehrplan des Faches Beruflichen Kompetenz I bildet dabei schwerpunktmäßig das gesundheitsbezogene Handlungsfeld 6 des Qualifikationsprofils „Betreuungsmaßnahmen und Versorgungshandlungen“ ab und wird um inhaltlich passende Teilaspekte des Handlungsfeldes 2 „Entwicklungs- und Bildungsprozesse begleiten“ in den gesundheitsbezogenen Bereichen Sensorik, Motorik (Bewegung) und Ernährung sowie in den naturwissenschaftlichen und mathematischen Bereichen erweitert. Die fachlichen Inhalte dieser Bereiche werden in Form von Übungen oder als Bildungsaktivitäten praktisch angewendet. Die Umsetzung der geplanten Bildungsaktivitäten kann entweder im Fachpraktikum stattfinden oder als „simulierte“ Aktivität im Rahmen des Unterrichts. Die Ausbildungsinhalte aus den sozialpädagogisch geprägten Handlungsfeldern des Qualifikationsprofils 1-5 werden in dem Fach der beruflichen Kompetenz II (BK II) vermittelt.

Das Handlungsfeld „Sich im Berufsfeld orientieren und eine professionelle Haltung entwickeln“ vermittelt ein Bewusstsein für eine professionelle Haltung als Kinderpflegerin oder Kinderpfleger, gibt einen Überblick über die Ausbildungsstruktur und zeigt die Bedeutung des Begriffs Gesundheit im beruflichen Kontext der Kinderpflege auf. Im Handlungsfeld „Entwicklungs- und Bildungsprozesse im Bereich Bewegung begleiten“ werden Grundlagen zum Verständnis der sensomotorischen Entwicklung von Kita-Kindern gelegt und der Zusammenhang zum Thema Gesundheit hergestellt. Die Kenntnisse bezüglich Aufnahmefähigkeit und körperlicher Leistungsfähigkeit von Kindern ermöglichen den Schülerinnen und Schülern im gesamten späteren Verlauf des Lehrplans die entwicklungsgerechte Begleitung in den einzelnen Bildungsbereichen. In den Handlungsfeldern „Betreuungsmaßnahmen und Versorgungshandlungen ausführen“ werden in den verschiedenen Bereichen Maßnahmen der Hygiene und Gefahrenprävention, Unfallverhütung und Ersten Hilfe dargelegt. Des Weiteren werden Grundlagen einer ausgewogenen Ernährung unter Einbeziehung unterschiedlicher Altersstufen gelegt sowie ernährungsbedingte Erkrankungen aufgezeigt. Die Lehrplaninhalte zum Thema Ernährung werden im Handlungsfeld „Entwicklungs- und Bildungsprozesse im Bereich Ernährung begleiten“ fachpraktisch umgesetzt. Der professionelle Umgang mit Krankheitsbildern wird im Handlungsfeld „Betreuungsmaßnahmen und Versorgungshandlungen im Bereich Krankheiten ausführen“ anhand ausgewählter Beispiele im Hinblick auf das berufliche Umfeld geschult. Das Handlungsfeld „Betreuungsmaßnahmen und Versorgungshandlungen im Bereich der individuellen Unterstützung ausführen“ setzt sich mit Beeinträchtigungen und Verhaltensauffälligkeiten bei der ganzheitlichen Betreuung von Kindern auseinander und zeigt Fördermöglichkeiten auf. Abschließend werden Erfahrungen im naturwissenschaftlichen sowie mathematischen Bereich unter anderem in Form von Experimenten in unterschiedlichen Kontexten im Handlungsfeld „Entwicklungs- und Bildungsprozesse im Bereich naturwissenschaftlicher und mathematischer Grunderfahrungen begleiten“ vermittelt.

Um die Schülerinnen und Schüler bestmöglich auf die Herausforderungen im Berufsfeld der Kinderpflege vorzubereiten, orientiert sich die Lehrplangestaltung an dem in der Berufsausbildung etablierten Modell der beruflichen Handlungskompetenz. Ziel des Lehrplans ist daher die Vermittlung von Fach-, Selbst- und Sozialkompetenz sowie von Methoden-, Lern- und kommunikativer Kompetenz zur Bewältigung beruflicher Handlungssituationen. Dies erfordert eine enge Verknüpfung von Theorie und Praxis.

Der Unterricht an der Berufsfachschule soll eng mit dem Fachpraktikum in der Kindertageseinrichtung in Verbindung stehen, so dass die Schülerinnen und Schüler das erlernte Wissen praktisch anwenden und reflektieren können. Es wird empfohlen den fachtheoretischen Unterricht mit praxisnahen Übungen zu gestalten. Ebenso sollte der Unterricht nach dem Prinzip der doppelten Vermittlungspraxis so gestaltet sein, dass die angewendeten Lehr- und Lernformen in ihrer späteren beruflichen Tätigkeit von den Schülerinnen und Schülern ein- und umgesetzt werden können. Auch ist hier die integrale Persönlichkeitsentwicklung zu berücksichtigen. Im Mittelpunkt der einzelnen Lernfelder steht die Erstellung von Handlungsprodukten, die aus berufsspezifischen Lernsituationen resultieren. Korrespondierende Aufgaben für das Fachpraktikum werden im Unterricht vorbereitet und reflektiert. Die jeweiligen Aspekte der „17 UN-Nachhaltigkeitsziele“ (Sustainable Development Goals, SDGs, UN, 2015) spiegeln sich im Berufsfeld der Kinderpflege vielfältig wider. Daher werden diese an den entsprechenden Stellen im Lehrplan berücksichtigt.

Zur Gewährleistung einer fundierten beruflichen Handlungskompetenz sind sowohl Bezüge zwischen den Fächern der BK I, BK II und der Beruflichen Kompetenz III (BK III) als auch zwischen den Lernfeldern herzustellen. Die einzelnen Lernfelder sind so gestaltet, dass sie aufeinander aufbauen. Die allgemeinen Kommunikationsthemen werden vertieft im Fach Deutsch/Kommunikation unterrichtet. Eine enge Verzahnung sollte zwischen dem berufsübergreifenden Lernbereich und dem berufsbezogenen Lernbereich kontinuierlich stattfinden.

Im Rahmen der Qualifizierung zur Kindertagespflegeperson sind in dem vorliegenden Lehrplan die im Handbuch "Qualität in der Kindertagespflege. Qualifizierungshandbuch (QHB) für die Bildung, Erziehung und Betreuung von Kindern unter drei" (Klett/Kallmeyer, 2019) geforderten allgemeinen gesundheits- und sicherheitsbezogenen sowie allgemein pflegerischen Lerninhalte umfänglich abgebildet. Die konkreten Inhalte der jeweiligen Lernfelder des vorliegenden Lehrplans sind daher kontinuierlich auch auf das Berufsfeld der Kindertagespflege zu beziehen. Die spezifischen Aspekte der Kindertagespflege werden im Rahmen der Beruflichen Kompetenz III unterrichtet. Eine enge Verzahnung ist daher auch mit dem Fach Berufliche Kompetenz III notwendig. Eine genaue Auflistung der Lerninhalte des QHB für die Kindertagespflege findet sich im Anhang des Lehrplanes der Beruflichen Kompetenz III.

Übersicht über die Lernfelder

Fachstufe I		
Lfd. Nr.	Lernfeld	Zeitrichtwert (UStd.)
1	Orientierung im Berufsfeld	40
2	Grundlagen der motorischen und sensorischen Entwicklung	40
3	Unfallverhütung und Grundlagen der Ersten Hilfe bei Kindern	40
4	Umsetzung von Hygienemaßnahmen im beruflichen Alltag	100
5	Grundlagen gesunder Ernährung	60
6	Ernährungsformen	40
7	Ernährung von Säuglingen, Kleinkindern und Kindern	20
8	Ernährungsbedingte Erkrankungen	20
Gesamtstunden		360

Fachstufe II		
Lfd. Nr.	Lernfeld	Zeitrichtwert (UStd.)
9	Entwicklungs- und Bildungsprozesse im Bereich „Ernährung“ begleiten	80
10	Krankheiten wahrnehmen und Gefährdungen einschätzen	40
11	Infektionskrankheiten und Abwehr	60
12	Weitere Erkrankungen und gesundheitliche Beeinträchtigungen sowie Resilienzförderung bei Kindern	40
13	Verhaltensauffälligkeiten und Menschen mit besonderen Bedürfnissen	40
14	Entwicklungs- und Bildungsprozesse im Bereich „Naturwissenschaftliche und mathematische Grunderfahrungen“ begleiten	100
Gesamtstunden		360

Handlungsfeld: Sich im Berufsfeld orientieren und eine professionelle Haltung entwickeln

Lernfeld 1: Orientierung im Berufsfeld

Zeitrhythmus: 40 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler lernen die Ausbildungsinhalte und die Struktur der Ausbildung kennen. Die Schülerinnen und Schüler werden sich der Bedeutung des Begriffs Gesundheit bewusst und reflektieren Gesundheitsförderung in Bezug auf sich selbst und im Alltag der Kindertageseinrichtung.

Die Schülerinnen und Schüler stellen die Struktur der Ausbildung mit ihren Inhalten angemessen – auch mittels digitaler Medien – dar. Sie beschreiben die vollständige Handlung als didaktisches Grundprinzip ihrer Ausbildung und die damit einhergehende berufliche Handlungskompetenz. Sie erklären die einzelnen Phasen der vollständigen Handlung anhand eines berufsbezogenen Beispiels und stellen dies in passender Form dar. Die Schülerinnen und Schüler präsentieren ihre Ergebnisse strukturiert und adressatengerecht.

Die Schülerinnen und Schüler erklären den Begriff Gesundheit und verschiedene Einflussfaktoren. Sie reflektieren die Bedeutung der Gesundheit im Rahmen ihrer Tätigkeit in Kindertageseinrichtungen sowie für die Gesellschaft und sich selbst. Sie erarbeiten im Team die Bedeutung von Resilienz für das Salutogenese-Prinzip und entwickeln Strategien zur Förderung der eigenen Resilienz.

Auf Basis einer gesundheitsfördernden Lebensführung erläutern sie die Säulen der Gesundheits-erziehung in Bezug auf Bewegung, Ernährung und Hygiene.

Mit Hilfe einer Internetrecherche zur KIGGS-Studie diskutieren die Schülerinnen und Schüler die aktuelle Gesundheitssituation von Kindern.

Lerninhalte

- Struktur und Inhalte der Ausbildung, relevante Aspekte der Ausbildungs- und Prüfungsordnung in der jeweils geltenden Fassung: Versetzungsregelung, schriftliche Prüfungsfächer, Praktikum, Praktikumsbereiche, Bedingungen zum erfolgreichen Abschluss des Ausbildungsgangs
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten (Aufstiegsfortbildungen in den Fachschulen für Sozialpädagogik im Saarland), Überblick über Struktur/Inhalte der Kindertagespflege
- Didaktisches Prinzip der vollständigen Handlung, Phasen, Handlungskompetenz
- Begriff Gesundheit
- Einflussfaktoren: genetische Faktoren, individuelle Lebensweise, soziale Einflüsse, Lebens- und Arbeitsbedingungen, allgemeine Umweltbedingungen
- Salutogenese-Modell, Resilienz (schützende Faktoren, Risikofaktoren)
- Gesundheitsfördernde Lebensführung: Bedeutung des Schlafs
- Säulen der Gesundheitserziehung
- Aktuelle Gesundheitssituation von Kindern (KIGGS-Studie/Kinder- und Jugendgesundheits-survey)

Hinweise für den Unterricht

Mögliche praktische Übungen: Anwendung von Resilienzstrategien (Achtsamkeitsübungen, Entspannungübungen); APO-BFS-KI; Bezug zu: BK II, LF 1; BK III, LF 1 herstellen

Mögliche Handlungsprodukte

Informationsflyer zur Ausbildung; Ablaufplan der Ausbildung; Mindmap; Resilienzlandkarte

Handlungsfeld: Entwicklungs- und Bildungsprozesse im Bereich „Bewegung“ begleiten

Lernfeld 2: Grundlagen der motorischen und sensorischen Entwicklung

Zeitrhythmus: 40 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler lernen die Grundlagen der motorischen und sensorischen Entwicklung von Kindern sowie deren Bedeutung für die Gesundheit kennen. Sie lernen Methoden zur Unterstützung der Entwicklung im motorischen und sensorischen Bereich kennen.

Die Schülerinnen und Schüler geben die Bedeutung der motorischen und sensorischen Entwicklung für die Gesundheitssituation von Kindern an. Die Schülerinnen und Schüler nennen Grenzsteine der Grob- und Feinmotorik in der Entwicklung bis zum Grundschulalter. Sie stellen die motorischen Entwicklungsprinzipien dar. Die Schülerinnen und Schüler beschreiben den passiven und aktiven Bewegungsapparat im Überblick. Im Team recherchieren sie verschiedene Methoden zur Förderung der Motorik in der Kindertageseinrichtung, wählen eine aus und präsentieren diese mittels angemessener Medien. Die Schülerinnen und Schüler stellen das Konzept der autonomen Bewegungsentwicklung von Emmi Pikler und deren besondere Bedeutung im Krippenbereich dar.

Die Schülerinnen und Schüler geben die sensorische Entwicklung exemplarisch für das Seh- und Hörvermögen an. Sie beschreiben Methoden zur Förderung der Sensorik.

Die Schülerinnen und Schüler reflektieren den Zusammenhang von sensorischer, motorischer und sprachlicher Entwicklung. Die Schülerinnen und Schüler erkennen die Wichtigkeit einer angemessenen Bewegung für die gesunde Lebensführung. Sie reflektieren ihre eigene Bewegungsaktivität und werden sich ihrer Rolle als Bewegungsvorbild für Kinder bewusst.

Lerninhalte

- Begriff sensorische und motorische Entwicklung
- Bedeutung der sensorischen und motorischen Entwicklung für die Gesundheit
- Entwicklung im motorischen Bereich: Grobmotorik (Drehen, Sitzen, Krabbeln, Laufen, Aufheben, Treppensteigen, Hüpfen, Pedalbenutzung); Feinmotorik (Tastsinn, Scheren- und Pinzettengriff), Motorische Entwicklungsprinzipien im Überblick
- Bewegungsapparat: Passiver Bewegungsapparat (Knochen, Gelenke, Knorpel, Bänder); Aktiver Bewegungsapparat (Muskeln, Sehnen)
- Methoden zur Förderung der Motorik: Bewegungsgeschichte, Kinder-Yoga
- Sinnesorgane
- Entwicklung im sensorischen Bereich: Sehvermögen (Farben, Formen, Schärfe, Hörvermögen (Richtungshören))
- Methoden zur Förderung der Sensorik: Fühlkisten, Geräuschmemory

Hinweise für den Unterricht

Mögliche praktische Übungen: Bewegungsgeschichte durchführen; vertieftes Fachwissen und differenzierte Umsetzung findet im Fach Sport/Gesundheitsförderung statt; Zusammenhänge mit den anderen Bildungsbereichen und Querschnittsaufgaben herstellen, Bezug zu: BK I, LF 9, 14; BK II, LF 3, 8 – 12 herstellen; Bezug zum Fach Wirtschafts- und Sozialkunde: 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung – Agenda 2030 der UN (UN-Nachhaltigkeitsziel 4) herstellen

Mögliche Handlungsprodukte

Wandzeitung zur motorischen, sensorischen Entwicklung; Erstellen einer Fühlkiste, eines Barfußpfades oder eines Geräuschmemorys; Entwickeln einer Bewegungsgeschichte

Handlungsfeld: Betreuungsmaßnahmen und Versorgungshandlungen im Bereich „Unfallverhütung und Erste Hilfe ausführen“

Lernfeld 3: Unfallverhütung und Grundlagen der Ersten Hilfe bei Kindern

Zeitrichtwert: 40 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler erarbeiten Maßnahmen zur Unfallverhütung und Ersten Hilfe und setzen diese exemplarisch um.

Die Schülerinnen und Schüler erläutern alters- und entwicklungsbedingte mögliche Gefahrenquellen/Unfallursachen im Arbeitsumfeld für Kinder sowie die entsprechenden Unfallschwerpunkte. Sie entwickeln im Team geeignete Präventionsmaßnahmen und stellen diese, auch mittels geeigneter digitaler Medien, dar. Sie beachten dabei die Entwicklung des Gefahrenbewusstseins bei Kindern sowie häufig vorkommende alters- und entwicklungsbedingte Unfallrisiken.

Die Schülerinnen und Schüler erklären die Notwendigkeit eines Gefahrentrainings und beschreiben anhand eines berufsbezogenen Beispiels dessen Durchführung.

Sie wenden situationsgerecht Maßnahmen der Ersten Hilfe an und simulieren die altersgerechte Versorgung in typischen Notfallsituationen in der Kindertageseinrichtung.

Die Schülerinnen und Schüler werden für Gefahren im Alltag von Kindertageseinrichtungen sensibilisiert und ihnen wird ihre Verantwortung bei der präventiven Gefahrenvermeidung bewusst. Sie analysieren die Gefahrenquellen und Unfallrisiken auch für die Fachkräfte in der Einrichtung.

Lerninhalte

- Gefahrenquellen und Unfallursachen: Turn- und Spielgeräte, Elektrizität (Steckdose), Gegenstände (Messer, Scheren, sonstige scharfe oder spitze Gegenstände), Straßenverkehr, Sonne, altersunangemessene Spielsachen/-materialien
- Unfallschwerpunkte: Sturz, Verletzung, Verbrühung/Verbrennung, Ertrinken, Vergiftung, Verschlucken /Ersticken, Verätzung
- Präventionsmaßnahmen: Gefahrenquellen beseitigen im Innen- und Außenbereich, Regeln zur Unfallprävention für pädagogische Fachkräfte
- Gefahrentraining
- Erste Hilfe

Hinweise für den Unterricht

Mögliche praktische Übungen: Gefahrentraining (Verkehr, Feuer, Küchengeräte), Erste Hilfe am Kind-Kurs; Ergonomie, Rettungskette, Broschüren zu Giftpflanzen, Informationen der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung zu Unfallverhütung und Kindersicherheit; Bezug zu: BK I, LF 2; BK III, LF 2 herstellen

Mögliche Handlungsprodukte

Mindmaps zu möglichen Gefahrenquellen und Präventionsmaßnahmen; Checkliste „Unfallfreie Kindertageseinrichtung“ mit baulichen Präventionsmaßnahmen; Buddybook zu „Sicher Handeln im pädagogischen Alltag – meine Präventionsregeln“; Ablaufplan des Gefahrentrainings

Handlungsfeld: Betreuungsmaßnahmen und Versorgungshandlungen im Bereich „Hygiene“ ausführen

Lernfeld 4: Umsetzung von Hygienemaßnahmen im beruflichen Alltag

Zeitrichtwert: 100 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit den notwendigen Hygienemaßnahmen im beruflichen Alltag auseinander und wenden diese an. Sie informieren sich über eine nachhaltige Lebensführung und handeln danach.

Die Schülerinnen und Schüler erklären die Bedeutung der persönlichen Hygiene für den beruflichen Alltag. Sie beschreiben Maßnahmen der eigenen Körperpflege sowie der Körperpflege des Kindes und wenden diese Maßnahmen exemplarisch an.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Sauberkeitsentwicklung bei Kindern und erläutern geeignete Möglichkeiten der Sauberkeitsbegleitung unter Berücksichtigung des kindlichen Entwicklungsstandes. Die Schülerinnen und Schüler erklären die Bedeutung der beziehungsvollen, kooperativen Pflege nach Emmi Pikler für eine vertrauensvolle Pflegesituation. Sie wenden die Grundlagen der Säuglingspflege an.

Im Zusammenhang mit dem Umgang mit Lebensmitteln beschreiben die Schülerinnen und Schüler die Maßnahmen der Personalhygiene/Individualhygiene, der Lebensmittelhygiene sowie der Küchenhygiene. Dabei beachten sie die derzeit gültigen gesetzlichen Vorgaben und insbesondere die Pflicht zur Dokumentation. Die Schülerinnen und Schüler beschreiben im Zuge der Bedarfsreinigung die Vorgehensweise bei der Säuberung von Spielmaterialien und verschmutzter Wäsche.

Die Schülerinnen und Schüler recherchieren mit geeigneten Medien Möglichkeiten zur nachhaltigen Lebensweise in Bezug auf Vermeidung von Umweltbelastungen, Abfallvermeidung sowie Mülltrennung im Alltag der Kindertageseinrichtung und diskutieren diese im Team. In diesem Zusammenhang reflektieren die Schülerinnen und Schüler ihren eigenen Beitrag zur nachhaltigen Lebensführung im privaten Bereich.

Lerninhalte

- Persönliche Hygiene, eigene Körperpflege
- Körperpflege des Kindes: Zahn-, Haar-, Nagel-, Haut-, Ohren-, Nabel-, Fußpflege
- Säuglingspflege: An- und Ausziehen, Heben und Tragen, Wickeln
- Sauberkeitsentwicklung und -begleitung: Wickeln, grundlegende Körperanatomie, beziehungsvolle Pflege nach Emmi Pikler, kindliche Signale des Sauberwerdens, Unterstützungsmöglichkeiten der Fachkraft
- Personalhygiene/Individualhygiene
- Lebensmittelhygiene, Verderb von Lebensmitteln
- Hygiene am Arbeitsplatz: Küche, Bedarfsreinigung, Spielmaterialien, Wäschepflege
- Gesetzliche Vorschriften: Lebensmittelhygiene-Verordnung, HACCP-Konzept, Dokumentation
- Nachhaltigkeit am Arbeitsplatz

Hinweise für den Unterricht

Mögliche praktische Übungen: Zähneputzen nach der KAI-Methode, Müll sammeln und in Bezug auf Nachhaltigkeit trennen, Wickelarbeitsplatz nach hygienischen Gesichtspunkten unter Berücksichtigung der beziehungsvollen Pflege nach Emmi Pikler gestalten, Küchenarbeitsplatz nach hygienischen Gesichtspunkten kindgerecht gestalten (lernfeldübergreifend auch Unfallverhütung berücksichtigen); Bezug zu: BK III, LF 2 herstellen; Bezug zum Fach Wirtschafts- und

Sozialkunde: 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung – Agenda 2030 der UN (UN-Nachhaltigkeitsziel 12) herstellen: Einmalwindeln vs. Mehrfachwindeln, Plastik vs. unverpackt, Abfalltrennsysteme; gesetzliche Grundlagen, Qualitätssicherung

Mögliche Handlungsprodukte

Planung und Durchführung einer internen Hygieneschulung; Buddybook Hygiene oder Nachhaltigkeit; Motivationshilfen zum Toilettentraining; „Wickelkiste“ zusammenstellen und gestalten; Arbeits-/Ablaufplan zur Küchenreinigung

Handlungsfeld: Betreuungsmaßnahmen und Versorgungshandlungen im Bereich „Ernährung“ ausführen

Lernfeld 5: Grundlagen gesunder Ernährung

Zeitrichtwert: 60 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler lernen die Grundlagen einer gesunden Ernährung kennen.

Die Schülerinnen und Schüler bewerten Lebensmittel auf Grundlage unterschiedlicher Auswahlkriterien (Lebensmittelwerte) und werden sich der Bedeutung einer vielseitigen Ernährung für die Gesundheit bewusst.

Die Schülerinnen und Schüler ordnen Lebensmittel hinsichtlich ihrer Hauptnährstoffe und arbeiten mit geeigneten Modellen zur gesunden, ausgewogenen Ernährung.

Die Schülerinnen und Schüler erklären den Aufbau und die Anwendung der Ernährungspyramide und stellen die Portionsgrößen für Erwachsene und Kinder angemessen dar.

Die Schülerinnen und Schüler berechnen den Kohlenhydratgehalt von Lebensmitteln anhand der Nährstofftabelle sowie der Zutatenliste und nennen die Folgen eines zu hohen Kohlenhydratkonsums. Im Team diskutieren sie gesunde Alternativen und stellen diese angemessen mit analogen oder digitalen Medien dar.

Die Schülerinnen und Schüler bewerten Getränke in Bezug auf ihren Gehalt an Haushaltszucker und erkennen die Bedeutung von Wasser als Hauptflüssigkeitsquelle für eine gesunde Ernährung. Die Schülerinnen und Schüler nennen ungesüßten Tee als weitere gesunde Flüssigkeitsquelle.

Die Schülerinnen und Schüler beurteilen anhand der Ernährungspyramide ihr eigenes Ernährungs- und Trinkverhalten und entwickeln ein Bewusstsein für eine gesunde Ernährung.

Lerninhalte

- Lebensmittelwerte: ökologisch, ökonomisch, kulturell, Gesundheit, Genuss
- Aufbau, Funktion und Energiegehalt der Hauptnährstoffe: Kohlenhydrate, Eiweiße, Fette, Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe, Wasser
- Energiebilanz
- Modelle zur gesunden, ausgewogenen Ernährung: Ernährungskreis mit Lebensmittelgruppen, 10 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), Ernährungspyramide

Hinweise für den Unterricht

Mögliche praktische Übungen: Sortierspiel gesunde/ungesunde Lebensmittel; Material der DGE, Bundeszentrum für Ernährung (BzFE), Bezug zum Fach Wirtschafts- und Sozialkunde: 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung – Agenda 2030 der UN (UN-Nachhaltigkeitsziel 12) herstellen: nachhaltiger Konsum von Lebensmitteln; Bezug zu: BK I, LF 8, 9; BK III, LF 2 herstellen

Mögliche Handlungsprodukte

Nährstoffmappe; Ernährungsprotokoll/-tagebuch führen; Checkliste „gesunde Ernährung“; selbstgestaltete Ernährungspyramide; Lapbook Ernährung; Saisonkalender; Steckbriefe (z. B. Getreide, Obst, Gemüse); Übersicht Kohlenhydratgehalt von Lebensmitteln: „Zuckertablett“ erstellen

Handlungsfeld: Betreuungsmaßnahmen und Versorgungshandlungen im Bereich „Ernährung“ ausführen

Lernfeld 6: Ernährungsformen

Zeitrichtwert: 40 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über unterschiedliche Kostformen und kulturelle Einflüsse in Bezug auf Essgewohnheiten und nehmen Bezug zur Nachhaltigkeit.

Die Schülerinnen und Schüler stellen ausgewählte Ernährungsformen/Kostformen medienbasiert dar. Sie diskutieren im Team Vor- und Nachteile dieser Ernährungsformen für die Kinder in der Kindertageseinrichtung aus ernährungsphysiologischer Sicht. Die Schülerinnen und Schüler erläutern den Begriff Nachhaltigkeit in Bezug auf vollwertige Ernährung und verdeutlichen die Bedeutung des ökologischen Fußabdrucks als Kriterium bei dieser Ernährungsform. Sie reflektieren den Bezug zur Nachhaltigkeit hinsichtlich der regionalen Verwendung und Verfügbarkeit von Lebensmitteln. Im Team diskutieren sie die Vor- und Nachteile von Fastfood und informieren sich über geeignete alternative Lebensmittel für Kinder.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben kulturelle Einflüsse bei der Lebensmittelauswahl und deren Zubereitung und beachten diese im Alltag der Kindertageseinrichtung. Sie respektieren verschiedene kulturabhängige Ernährungsgewohnheiten.

Die Schülerinnen und Schüler nennen exemplarisch verschiedene Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten und beschreiben den Umgang damit.

Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihren eigenen ökologischen Fußabdruck und leiten für sich Verhaltenskonsequenzen ab.

Lerninhalte

- Vollwertige Ernährung
- Vegetarische Kost (Ovolaktovegetarier, Laktovegetarier, Veganer)
- Kulturelle Einflüsse: Religion, Region/Klima, Ernährungsgewohnheiten, Lebensmittel, Zubereitungsart
- Fastfood: Vor- und Nachteile
- Geeignete Lebensmittel für Kinder
- Lebensmittelallergien: Nussallergie, Milcheiweißallergie
- Lebensmittelunverträglichkeiten: Laktoseintoleranz, Glutenunverträglichkeit

Hinweise für den Unterricht

Mögliche praktische Übungen: Zubereitung verschiedener kultureller Speisen, Berechnung des eigenen ökologischen Fußabdruckes; Haltung der DGE zur vegetarischen/veganen Ernährung recherchieren; weitere alternative Ernährungsformen (anthroposophische Ernährung in Waldorf-Kindertageseinrichtungen), Bezug zum Fach Wirtschafts- und Sozialkunde: 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung – Agenda 2030 der UN (UN-Nachhaltigkeitsziel 12) herstellen; Bezug zu: BK I, LF 5, 8, 9; BK III, LF 2 herstellen

Mögliche Handlungsprodukte

Rezeptlandkarten für „Rezepte aus aller Welt“ oder Rezeptweltkarte erstellen; selbstgestaltete vegetarische/vegane Ernährungspyramide

Handlungsfeld: Betreuungsmaßnahmen und Versorgungshandlungen im Bereich „Ernährung“ ausführen

Lernfeld 7: Ernährung von Säuglingen, Kleinkindern und Kindern

Zeitrichtwert: 20 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler erläutern den Einfluss des Alters auf die Anforderungen an eine Ernährung von Säuglingen, Kleinkindern und Kindern in Kindertagesstätten.

Die Schülerinnen und Schüler stellen die Veränderung des Ernährungsverhaltens in verschiedenen Altersstufen chronologisch im Team dar. Den Schülerinnen und Schülern wird die Bedeutung einer altersangemessenen Ernährung bewusst.

Die Schülerinnen und Schüler diskutieren Vor- und Nachteile des Stillens. Sie recherchieren verschiedene Säuglingsmilchnahrungen und ihre Zubereitung unter Beachtung entsprechender Hygienrichtlinien. Sie stellen diese mittels geeigneten Medien dar.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Einführung der Beikost bis hin zur vollständigen Familienkost. Sie entwickeln exemplarisch Menüvorschläge für Frühstück, Mittagessen und Zwischenmahlzeit/Snacks für Kleinkinder und Kinder in Kindertageseinrichtungen nach ernährungsphysiologischen Prinzipien sowie dem Prinzip der gesunden Ernährung unter Beachtung der kulturellen Lebenswelt sowie Nachhaltigkeit. Sie recherchieren verschiedene Rezepte für Kinder in der Kindertageseinrichtung und stellen diese im Plenum dar.

Lerninhalte

- Ernährung im Säuglingsalter: Stillen/Muttermilch, Säuglingsmilchnahrung/Säuglingsanfangsnahrung, Convenience-Produkte
- Zeitlich abgestimmte Einführung und Herstellung der Beikost: Gemüse, Obst, Getreide, Getränke
- Ernährung im Kleinkindalter: Milch- und Milchprodukte, Vollkornprodukte, Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch, Eier, Hülsenfrüchte
- Ernährung im Kindergartenalter: vollwertige Mahlzeiten, Zwischenmahlzeit/Snacks
- Hygienemaßnahmen und -richtlinien bei der Speisezubereitung: Reinigung von Babyflaschen, Oberflächen, Gegenständen, hygienische Zubereitung der Speisen
- Ernährungsphysiologische Prinzipien anhand der Ernährungspyramide

Hinweise für den Unterricht

Mögliche praktische Übungen: Reinigung von Babyflaschen, Gegenständen; Bezug zu: BK I, LF 4, 5, 8, 9 herstellen

Mögliche Handlungsprodukte

Erstellung eines altersbezogenen Menüvorschlags; Übersicht über Säuglingsmilchnahrungen; Checkliste bei der Hygiene/Reinigung von Trinkflaschen sowie Zubereitung von Säuglingsnahrung; Wandzeitung; Rezeptbuch für Babys, Kleinkinder und Kindergartenkinder

Handlungsfeld: Betreuungsmaßnahmen und Versorgungshandlungen im Bereich „Krankheiten“ ausführen

Lernfeld 8: Ernährungsbedingte Erkrankungen

Zeitrhythmus: 20 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler identifizieren unangemessene Ernährung als mögliche Ursache von Erkrankungen und erarbeiten Möglichkeiten des Umgangs damit.

Die Schülerinnen und Schüler nennen Fehlernährung als Ursache für Übergewicht, Adipositas, Untergewicht und charakterisieren die einzelnen Krankheitsbilder im Überblick. Sie beschreiben exemplarisch Diabetes mellitus als Stoffwechselerkrankung und recherchieren im Team die Besonderheiten im Umgang mit an Diabetes mellitus erkrankten Kindern. Diese stellen sie mit Hilfe geeigneter Medien dar.

Die Schülerinnen und Schüler geben Laktoseintoleranz und Zöliakie als Beispiele für Lebensmittelunverträglichkeiten mit passenden Symptomen an und wählen auf Grundlage vorliegender Unverträglichkeiten begründet geeignete Lebensmittel für die Mahlzeiten in der Kindertageseinrichtung aus.

Sie beschreiben die Faktoren Haushaltszucker, Bakterien und Zeit als Ursache bei der Entstehung von Karies und erläutern die notwendige zahnmedizinische Behandlung. Die Schülerinnen und Schüler werden sich vor dem Hintergrund der Folgen einer Fehlernährung der Bedeutung einer gesunden Ernährung bewusst und verhalten sich entsprechend.

Lerninhalte

- Übergewicht, Adipositas: Begriffsdefinition, Ursache, Behandlungsmöglichkeiten
- Untergewicht: Begriffsdefinition, Ursache, Behandlungsmöglichkeiten
- Diabetes mellitus als Beispiel einer Stoffwechselerkrankung: Unterscheidung Typ I und II im Überblick mit jeweils Ursache, Symptome, Behandlungsmöglichkeiten
- Laktoseintoleranz und Zöliakie als Unverträglichkeiten
- Karies: Ursache, Symptome, Behandlung, Prävention

Hinweise für den Unterricht

Mögliche praktische Übungen: Gespräch mit Kindern über eine gesunde Ernährung planen, durchführen und reflektieren; Material von Krankenkassen; DGE; BZfE; fitKid; Bilderbücher zu Krankheitsbildern

Mögliche Handlungsprodukte

Infoposter; Gallery-Walk; Flipbook zu Ernährungstipps; Elterninformationsabend zum Thema Über- oder Untergewicht planen

Handlungsfeld: Entwicklungs- und Bildungsprozesse im Bereich „Ernährung“ begleiten

Lernfeld 9: Entwicklungs- und Bildungsprozesse im Bereich „Ernährung“ begleiten

Zeitrhythmus: 80 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler werden sich ihrer Verantwortung bezüglich der Entwicklung eines gesunden Ernährungsverhaltens bei Kindern in der Kindertageseinrichtung bewusst. Sie unterstützen die Erziehung und Bildung der Kinder im Bereich Ernährung.

Die Schülerinnen und Schüler erklären die Ziele und die Bedeutung der Ernährungserziehung in der Kindertageseinrichtung. Die Schülerinnen und Schüler recherchieren verschiedene methodische Möglichkeiten der Umsetzung der Ernährungserziehung in der Kindertageseinrichtung. Im Team wählen sie eine Methode aus und präsentieren diese strukturiert. Die Schülerinnen und Schüler beschreiben verschiedene Prinzipien, die sie bei der Mahlzeitengestaltung in der Kindertageseinrichtung berücksichtigen. Bei der Gestaltung der Mahlzeit beachten die Schülerinnen und Schüler relevante Aspekte wie gesunde Ernährung, Allergien, kulturelle Essgewohnheiten und Nachhaltigkeit (regionale und saisonale Lebensmittel) sowie den Tagesablauf und die Partizipationsmöglichkeiten. Sie achten auf mögliche Gefahren und einen sicheren Umgang bei der Zubereitung.

Die Schülerinnen und Schüler informieren sich über Feste in verschiedenen Kulturen, stellen diese kreativ dar und diskutieren die Bedeutung von „Festen feiern“ in der Kindertageseinrichtung. Die Schülerinnen und Schüler verdeutlichen im Team die Gestaltungsmöglichkeiten anlassbezogener Feste im Jahresablauf. Sie planen eine Feier mit Verpflegung unter Berücksichtigung aller notwendigen Voraussetzungen wie Ernährungs-/Kostformen, Allergien und Unverträglichkeiten, Religionszugehörigkeit, kulturelle Besonderheiten, Partizipation, Nachhaltigkeit, Hygienemaßnahmen, räumliche Gegebenheiten und Sicherheitsaspekte. Die Schülerinnen und Schüler planen eine Bildungsaktivität mit Kindern im Bereich „Ernährung“, führen diese durch und reflektieren sie kriteriengeleitet. Die Schülerinnen und Schüler sind sich ihrer Vorbildrolle für die Kinder im Hinblick auf eine gesunde Ernährung bewusst. Sie verhalten sich dementsprechend verantwortungsbewusst.

Lerninhalte

- Ernährungserziehung, Ziele: Gesunderhaltung, gesunde Entwicklung, angemessenes Sozialverhalten bei Tisch, Tischsitten, Tischkultur
- Methoden der Ernährungserziehung: Ernährungsspiele, -geschichten, -lieder, -gedichte, gemeinsames Planen, Zubereiten und Nachbereiten von Mahlzeiten
- Prinzipien der Mahlzeitengestaltung im Tagesablauf der Kindertageseinrichtung: Auswahl kindgerechter Rezepte und Zubereitungsverfahren, ansprechendes Anrichten, gemeinsame Zubereitung vollwertiger Speisen, Lebensmittelauswahl nach Geschmack der Kinder, kulturelle Essgewohnheiten und Nachhaltigkeit, Partizipation der Kinder, Einbezug der Tagesroutine
- Zahngesunde Ernährung, Karies
- Fest- und Feiertagsgestaltung im Jahresablauf, Bedeutung von Festen und Feiern
- Bildungsaktivität im Bereich „Ernährung“ planen, durchführen und reflektieren

Hinweise für den Unterricht

Mögliche praktische Übungen oder Bildungsaktivitäten: gemeinsames Zubereiten einer Mahlzeit, Anleitung eines Ernährungsspiels, Betrachtung eines Buches zum Thema Ernährung; Zusammenhänge mit den anderen Bildungsbereichen und Querschnittsaufgaben herstellen, Bezug zu: BK I, LF 2, 5-8, 14; BK II, LF 3, 5, 8-12; BK III, LF 2 herstellen; Bezug zum Fach Wirtschafts- und Sozialkunde: 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung – Agenda 2030 der UN (UN-Nachhaltigkeitsziel 4, 12) herstellen

Mögliche Handlungsprodukte

Checkliste zur Planung einer Feier mit Verpflegung; Übersicht Zuckergehalt von Lebensmitteln (Bezug zu zahngesunder Ernährung); Spiele zu Geschmackserfahrungen entwickeln; Buddy-Book zu Methoden der Ernährungserziehung; Planung/Gestaltung eines Festes nach Jahreszeiten oder ein Fest der Kulturen mit Verpflegung; Bildrezepte gestalten; schriftliche Planung und Reflexion einer Bildungsaktivität

Handlungsfeld: Betreuungsmaßnahmen und Versorgungshandlungen im Bereich „Krankheiten“ ausführen

Lernfeld 10: Krankheiten wahrnehmen und Gefährdungen einschätzen

Zeitrichtwert: 40 Unterrichtsstunden

Den Schülerinnen und Schülern wird die Wichtigkeit von Beobachtung bei der Erkennung von Krankheiten oder Hinweisen auf Kindeswohlgefährdung deutlich. Sie erläutern geeignete Maßnahmen.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben allgemeine Aufgaben im Umgang mit kranken Kindern in der Kindertageseinrichtung. Sie interpretieren Veränderungen der Körpertemperatur, des Essverhaltens, der Ausscheidungen, der Gesichts- und Hautfarbe und allgemeine Krankheitsanzeichen, wie starke Müdigkeit, Unwohlsein, Kopfschmerzen und sozialer Rückzug, als erste Anzeichen einer beginnenden Erkrankung.

Die Schülerinnen und Schüler entwickeln in Gruppen anhand der Beobachtungen für die Kindertageseinrichtung angemessene Maßnahmen im Umgang mit kranken Kindern. Im Rahmen der Kindesbeobachtungen nehmen die Schülerinnen und Schüler Hinweise auf Kindeswohlgefährdung wahr. Sie beschreiben den Begriff, die Bedeutung, die Formen, die Merkmale und die Anzeichen einer Kindeswohlgefährdung. Auf Basis der geltenden Gesetzeslage erläutern sie Handlungsnotwendigkeiten bei Verdachtsfällen anhand von Fallbeispielen. Sie erklären dabei die Melde- und Dokumentationspflichten sowie Schweigepflicht und Datenschutz.

Die Schülerinnen und Schülern werden für Kindeswohlgefährdende Anzeichen sensibilisiert.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben exemplarisch ein Einrichtungskonzept zum Kinderschutz und Beschwerdemanagement.

Lerninhalte

- Aufgaben im Umgang mit kranken Kindern
- Krankenbeobachtung und Maßnahmen
- Begriff, Bedeutung, Formen, Merkmale und Anzeichen Kindeswohlgefährdung sowie rechtliche Grundlagen
- Exemplarisches Vorgehen bei Verdacht auf Kindeswohlgefährdung nach § 8a SGB VIII (Elternhaus) und § 47 SGB VIII (Betreuungseinrichtung)
- Melde- und Dokumentationspflichten, Schweigepflicht und Datenschutz
- Einrichtungskonzept zum Kinderschutz und Beschwerdemanagement

Hinweise für den Unterricht

Fiktive Fallbeispiele; Sozialgesetzbuch (SGB XIII § 8a, § 47), Gesetz zur Kooperation und Information im Kinderschutz (KKG); Bezug zum Fach Wirtschafts- und Sozialkunde: 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung – Agenda 2030 der UN (UN-Nachhaltigkeitsziel 3) herstellen; Bezug zu: BK III, LF 2 herstellen

Mögliche Handlungsprodukte

Informationsblatt für Eltern oder Kolleginnen und Kollegen zum Thema Kindeswohlgefährdung oder Kinderschutzkonzept; Flussdiagramm zum Umgang bei Kindeswohlgefährdung

Handlungsfeld: Betreuungsmaßnahmen und Versorgungshandlungen im Bereich „Krankheiten“ ausführen

Lernfeld 11: Infektionskrankheiten und Abwehr

Zeitrichtwert: 60 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler beschäftigen sich mit dem Thema Infektionskrankheiten, den Abwehrmechanismen des Körpers und geeigneten Vorsorgemaßnahmen. Sie erläutern geeignete Maßnahmen beim Auftreten einer Infektionskrankheit in der Kindertagesstätte.

Die Schülerinnen und Schüler nennen Übertragungswege für Krankheitserreger und beschreiben unspezifische Abwehrmechanismen des menschlichen Körpers. Sie erklären die Entstehung und Funktion von Antikörpern als Teil der spezifischen Abwehr und nennen Gedächtniszellen als Grundlage der Immunität.

Sie vergleichen tabellarisch die wichtigsten Punkte zur aktiven und passiven Immunisierung und stellen Impfung als wichtige Präventionsmaßnahme heraus.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben Allergien als überschießende Reaktion des Immunsystems. Sie nennen ausgewählte Allergiearten als Beispiele und geben notwendige Maßnahmen der Ersten Hilfe an.

Die Schülerinnen und Schüler nennen Viren als Erreger von Masern, der Hand-Mund-Fuß-Krankheit und Windpocken und beschreiben jeweils Übertragungswege, Symptome, Behandlungs- und Vorbeugemaßnahmen dieser Infektionskrankheiten. Sie reflektieren unter Berücksichtigung der Ansteckungsgefahr und möglicher Folgen der Krankheit die Impfpflicht gegen Masern in Kindertageseinrichtungen und Schulen. Sie leiten notwendige Maßnahmen beim Auftreten der Hand-Mund-Fuß-Krankheit und bei Windpocken in der Kindertageseinrichtung ab.

Die Schülerinnen und Schüler nennen Bakterien als Erreger von Scharlach und stellen Übertragung, Symptome, Behandlungs- und Vorbeugemaßnahmen der Infektionskrankheit übersichtlich dar. Sie leiten notwendige Maßnahmen bei einem Scharlachfall in der Kindertageseinrichtung auch unter Berücksichtigung des Infektionsschutzgesetzes ab.

Die Schülerinnen und Schüler sind für das Einhalten der Hygienevorschriften sensibilisiert und verhalten sich entsprechend ihrer Vorbildrolle.

Die Schülerinnen und Schüler stellen exemplarisch die Borreliose und FSME als durch Zecken übertragene parasitäre Erkrankungen dar und leiten im Team Vorbeugemaßnahmen bei Aufenthalt im Freien ab. Sie fassen die Vorgehensweise bei einem Kopfläusebefall in der Kindertageseinrichtung zusammen.

Die Schülerinnen und Schüler geben die Salmonellose als eine Lebensmittelinfektion an und entwickeln geeignete Präventionsmaßnahmen.

Lerninhalte

- Übertragungswege: direkt (Tröpfcheninfektion), indirekt (Schmierinfektion)
- Abwehr des Körpers: Erregergruppen (Bakterien, Viren, Parasiten)
- Impfungen als Vorsorge
- Aktive, passive Immunisierung
- Allergie: Lebensmittel-, Kontakt-, Insektengiftallergie
- Infektionskrankheiten: Masern, Scharlach, Hand-Mund-Fuß, Windpocken, Magen-Darm-Erkrankungen durch Bakterien und/oder Viren
- Parasitäre Erkrankungen: Zecken (Borreliose, FSME), Kopfläuse
- Lebensmittelinfektionen: Salmonellen

Hinweise für den Unterricht

Robert-Koch-Institut (Rki.de), Infektionsschutz.de, Impfkalender, Infektionsschutzgesetz (§ 33-36), Lebensmittel-hygiene; Bezug zu: BK I, LF 4 herstellen

Mögliche Handlungsprodukte

Elternbroschüren, -informationsblätter, -aushänge, -abende erarbeiten; Steckbrief

Handlungsfeld: Betreuungsmaßnahmen und Versorgungshandlungen im Bereich „Krankheiten“ ausführen

Lernfeld 12: Weitere Erkrankungen und gesundheitliche Beeinträchtigungen sowie Resilienzförderung bei Kindern

Zeitrichtwert: 40 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit ausgewählten gesundheitlichen Beeinträchtigungen, dem Thema Stress sowie mit angemessenen Maßnahmen im Umgang damit auseinander. Sie entwickeln Strategien zur Resilienzförderung bei Kindern.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben exemplarisch Asthma als Atemwegserkrankung und fassen die wichtigsten Informationen über das Krankheitsbild, die Besonderheiten in der Betreuung und den richtigen Umgang bei einem Asthmaanfall strukturiert zusammen. Die Schülerinnen und Schüler erklären Neurodermitis als Beispiel einer chronischen Hauterkrankung und beschreiben mögliche Auslöser und Maßnahmen zur Vermeidung von negativen Einflüssen wie z. B. Stress. Sie beschreiben unterschiedliche Ursachen von Stress bei Kindern und entwickeln im Team resilienzfördernde Maßnahmen zum Umgang mit Stress bei Kindern in der Kindertageseinrichtung. Die Schülerinnen und Schüler wählen im Team ein Konzept der Resilienzförderung aus und stellen dieses strukturiert mittels angemessener Medien dar. Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihre persönlichen Stressauslöser und den Umgang damit.

Lerninhalte

- Asthma als Beispiel für eine Atemwegserkrankung
- Neurodermitis als Beispiel für eine Hauterkrankung
- Stress bei Kindern: Stressauslöser, Stressreaktion, Prävention
- Resilienz: Risiko- und Schutzfaktoren
- Resilienzförderung: Methoden, Konzepte (Papilio)

Hinweise für den Unterricht

Mögliche praktische Übungen: Entspannungsübungen für Kinder, Yoga für Kinder, Unterstützung der sozial-emotionalen Entwicklung, bewegungsfördernde Raumgestaltung unter Beachtung von Gefahrenquellen und Verhaltensregeln, Bewegungsbaustellen, Bewegungsprojekte; Bezug zu: BK I, LF 1; BK II, LF 1, 8, 12 herstellen

Mögliche Handlungsprodukte

Steckbriefe; Internetrecherche; Bewegungsspiele; Fantasiereisen; Infobroschüre zu Asthma und Neurodermitis

Handlungsfeld: Betreuungsmaßnahmen und Versorgungshandlungen im Bereich der individuellen Unterstützung ausführen

Lernfeld 13: Verhaltensauffälligkeiten und Menschen mit besonderen Bedürfnissen

Zeitrichtwert: 40 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit verschiedenen Arten von Beeinträchtigungen und Verhaltensauffälligkeiten von Kindern in Kindertageseinrichtungen sowie geeigneten Fördermöglichkeiten auseinander.

Die Schülerinnen und Schüler erklären die Begriffe Beeinträchtigung/Behinderung und stellen Formen von Behinderungen im Überblick im Team dar. Sie beschreiben die Prinzipien von Separation, Integration sowie Inklusion und diskutieren die derzeitige Situation in Kindertageseinrichtungen. Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihre eigenen Erfahrungen sowie Einstellungen und Verhalten gegenüber Menschen in behindernden Lebenssituationen. Die Schülerinnen und Schüler ermitteln den individuellen Unterstützungsbedarf von Kindern aus Fallbeispielen und simulieren in Kleingruppen den professionellen Umgang mit verschiedenen Behinderungsformen im Alltag.

Die Schülerinnen und Schüler nehmen die Vielfalt der Menschen als Chance wahr und begegnen allen Kindern, Eltern und dem Team wertschätzend.

Lerninhalte

- Begriffsklärungen: Beeinträchtigung/Behinderung, Exklusion, Separation, Integration, Inklusion, UN-Behindertenrechtskonvention, UN-Kinderrechtskonvention
- Besonderheiten im Umgang mit Beeinträchtigungen im Bereich der Sinneswahrnehmung und dem Bewegungsapparat
- Verhaltensauffälligkeiten am Beispiel Autismus, ADHS sowie der pädagogische Umgang damit

Hinweise für den Unterricht

Vereine (Betroffene; Autismus, Gehörlose); Bezug zum Fach Wirtschafts- und Sozialkunde: 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung – Agenda 2030 der UN (UN-Nachhaltigkeitsziel 10) herstellen; Bezug zu: BK II, LF 4, 5, 8, 12 herstellen

Mögliche Handlungsprodukte

Checkliste Barrierefreiheit (Schule, Einrichtung)

Handlungsfeld: Entwicklungs- und Bildungsprozesse im Bereich "Naturwissenschaftliche und mathematische Grunderfahrungen" begleiten

Lernfeld 14: Entwicklungs- und Bildungsprozesse im Bereich „Naturwissenschaftliche und Mathematische Grunderfahrungen“ begleiten

Zeitrichtwert: 100 Unterrichtsstunden

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit den verschiedenen Erfahrungsbereichen der Naturwissenschaft sowie der mathematischen Grundbildung auseinander. Sie begleiten die Entwicklungs- und Bildungsprozesse der Kinder in diesen Bereichen.

Die Schülerinnen und Schüler geben die Bedeutung der kindlichen Neugier als Motor für das Lernen an. Sie stellen die kognitive Entwicklung im Überblick dar.

Die Schülerinnen und Schüler erklären den Forscherkreislauf anhand eines Beispiels aus der Lebenswelt der Kinder. Sie erläutern naturwissenschaftliche Grundlagen anhand der Erfahrungsbereiche Wetter, Garten, Wald und Wasser.

Die Schülerinnen und Schüler beantworten die Fragen der Kinder zu den verschiedenen Entwicklungsbereichen mit altersangemessenen Erklärungen.

Die Schülerinnen und Schüler planen Bildungsaktivitäten in einem ausgewählten Bereich, setzen die Aktivität um und reflektieren diese im Team kriteriengeleitet.

Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihre Haltung zu Tieren und ihren Umgang mit ihnen und sind sich ihrer Vorbildfunktion bewusst. Ebenso erklären und reflektieren die Schülerinnen und Schüler den ressourcenschonenden Umgang mit der Umwelt und ihren Beitrag zur nachhaltigen Lebensführung.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben die Bedeutung der mathematischen Grunderfahrung und stellen die Entwicklung im mathematischen Bereich im Überblick dar.

Die Schülerinnen und Schüler beschreiben ausgewählte Methoden sowie Materialimpulse zur Begleitung der mathematischen Grunderfahrung, setzen diese im Alltag um und gestalten eine gezielte Bildungsaktivität in diesem Bereich. Die Schülerinnen und Schüler beschreiben den Zusammenhang von Mathematik und weiteren Bildungsbereichen.

Die Schülerinnen und Schüler reflektieren ihre eigene Haltung zur Mathematik. Die Schülerinnen und Schüler sind sich ihres Einflusses bei der Interessensentwicklung der Kinder im Bereich der Mathematik bewusst, sie nehmen daher ihre Vorbildrolle wahr und verhalten sich dementsprechend.

Lerninhalte

- Begriff und Bedeutung der naturwissenschaftlichen Grunderfahrungen
- Bedeutung der naturwissenschaftlichen Forschung: Forscherkreislauf: Neugier, Experimentieren, Reflexion
- Kognitive Entwicklung: Schemata, Akkommodation und Assimilation sowie die Phasen der Entwicklung
- Altersangemessene Erklärung für naturwissenschaftliche Phänomene
- Naturwissenschaftliche Grundlagen in den Erfahrungsbereichen
- Veränderung von Stoffen (Aggregatzustände, Gemisch, Lösung, Emulsion)
- Erfahrungsbereich Wetter: Wolken, Niederschlag, Gewitter, Regenbogen, Jahreszeiten (Jahreskreislauf) mit typischen Veränderungen in der Umwelt, Sonne als Energiequelle (Fotosynthese in Grundzügen)
- Erfahrungsbereich Garten: Bau und Entwicklung einer Pflanze, Kräuter, Nutzpflanzen, Giftpflanzen, Tiere
- Erfahrungsbereich Wald: Baumarten, Stoffkreisläufe (Laubverfärbung, Humus, Pilze), Tiere und Nahrungsbeziehungen

- Erfahrungsbereich Wasser: Bedeutung für Natur und Alltag, nachhaltiger Umgang mit der Ressource
- Begriff und Bedeutung der mathematischen Grunderfahrungen
- Entwicklung im mathematischen Bereich
- Bereiche für die frühe mathematische alltagsintegrierte Bildung: Zahlen, Mengen, Raum und Formen, Muster, Messen und Größen, Daten und Wahrscheinlichkeiten
- Ausgewählte Methoden und Materialimpulse zur Begleitung im Bereich der Mathematik
- Bildungsaktivität in dem Bereich "Naturwissenschaftliche und mathematische Grunderfahrungen" planen, durchführen und reflektieren

Hinweise für den Unterricht

Mögliche praktische Übungen oder Bildungsaktivität im Bereich naturwissenschaftliche Grunderfahrungen (Experimentieren, Pflanzen züchten, Kräutergarten anlegen); mögliche praktische Übungen oder Bildungsaktivität im Bereich mathematische Grunderfahrungen (Formen aus Naturmaterialien legen); Bildungsprogramm mit Handreichungen für saarländische Krippen und Kindergärten; Besuch des Schülerforschungszentrums, Stiftung Kinder forschen; heimische Pflanzen als Anschauungsmaterial, Bestimmung der Pflanzen und Tiere via App und Bücher, NABU; Zusammenhänge mit den anderen Bildungsbereichen und Querschnittsaufgaben herstellen, Bezug zu: BK I, LF 2, 9; BK II, LF 3, 8-12; BK III, LF 2 herstellen; Bezug zum Fach Wirtschafts- und Sozialkunde: 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung – Agenda 2030 der UN (UN-Nachhaltigkeitsziel 4, 14, 15) herstellen

Mögliche Handlungsprodukte

Experimente protokollieren und durchführen in den verschiedenen Erfahrungsbereichen (Pflanzen unter verschiedenen Bedingungen wachsen lassen), Anlegen eines Gartens, Kräuterbeetes, Einrichten einer Forscherwerkstatt, Herstellung eines Herbariums; Saisonkalender; Steckbriefe (Getreide, Obst, Gemüse); Erklärvideo; Fragenkatalog möglicher Kinderfragen je Erfahrungsbereich; schriftliche Planung und Reflexion einer Bildungsaktivität