

Berufsfachliche Kompetenz (Auszug)

- Nährwertberechnung
- Lebensmittelqualität
- Ernährungsgewohnheiten
- Tageskostpläne
- Bedarfsgerechte
Zusammenstellung von
Speisen
- Merkmale und Qualität bei
Lebensmitteln
- Kommunikation
- Rechte und Pflichten im
Umgang
- Arbeit im Team
- Arbeitstechniken
- Grundlagen der Erziehung
- Entwicklungsprozesse

Berufspraktische Kompetenz (Auszug)

- Grundrezepte
- Vorbereitungstechniken
- Einsatz von Haushaltsgeräten
- Tischgestaltung
- Beurteilung von Speisen
- Garverfahren
- Darbietung von Speisen
- Zutaten und Rezepturen
- Nähetechniken
- textile Gestaltungstechniken
- Farben- und Formenlehre

Berufsfachliche Kompetenz (Auszug)

- Gesundheitswesen
- Gesundheit, Krankheit, Behinderung
- Vererbung
- Vorgeburtliche Entwicklung
- Schwangerschaft
- Geburt
- Entwicklung im ersten Lebensjahr
- Blut
- Herz
- Atmung
- Bewegungsapparat
- Erkrankungen
- Mobilisation

Berufspraktische Kompetenz (Auszug)

- Arbeitsplatz Labor
- Laborgeräte
- Versuchsprotokolle
- Blutuntersuchungen
- Vitalzeichenkontrolle
- Notfallmaßnahmen
- Grundlagen der Textverarbeitung
- Private Korrespondenz
- Formatierungstechnik
- Kommunikation in der Pflege
- Pflege und Ernährung des Säuglings
- Entwicklungsfördernde Maßnahmen
- Pflegemaßnahmen (z.B.: Schmerz, Durchfall, Erbrechen, ...)
- Bewegungsförderung