

Grundlæggende undervisningsmateriale

- til inspiration

Tilberedning og servering for patienter

44829

Udviklet af:
Maj Majgaard
Ats, Århus Tekniske Skole
Dolerupvej 2- 4
8000 Århus C
Tlf.: 89373635

1. Uddannelsesmålets sammenhæng til FKB/TAK

Uddannelsen hører til i fælles kompetencebeskrivelse 2688:

Patientrelateret service på sygehusene, men kan også være relevant i forhold til 2692: Omsorg, sygepleje og pædagogisk arbejde. Uddannelsesmålet er primært relevant for portører og hospitalsserviceassistenter på sygehusene, men kunne også være relevant for ufaglærte og faglærte sosu-medarbejdere inden for primærsektoren, som arbejder med tilberedning af mad.

Arbejdsfunktioner

Service i patientarbejdet indeholder en række praktiske opgaver, bl.a. deltager serviceassistenter og portører som en del af deres jobudførelse i opgaver i forbindelse med tilberedning og servering af mad for patienter. For at varetage dette arbejde skal medarbejderen kunne samarbejde med forskelligartede patientkategorier med forskellige behov samt have overblik over forskellige former for tilberedning og servering, og de skal kunne samarbejde med forskellige fagpersoner omkring tilberedning og servering. Medarbejderen skal samtidig være serviceminded i forhold til samarbejdet med såvel kolleger som patienter.

Uddannelsen skal sikre, at serviceassistenterne bliver kvalificerede til at yde en høj kvalitet i vejledning og service i forbindelse med tilberedning og servering af mad & drikke for patienter. Dette skulle gerne resultere i, at den enkelte patient eller beboer får styrket sin almene tilstand både fysisk og psykisk samt sin generelle livskvalitet.

Deltagerforudsætninger

Deltagerne er ansat som portører eller i serviceassistentgruppen, eller har intentioner om at blive det; dette gør at de kan have meget forskellig baggrundsviden og udgangspunkter. Derfor skal undervisningen tilrettelægges så der er mulighed for differentiering. Det forudsættes at deltagerne har taget kurset: 42426 Almen fødevarehygiejne - obligatorisk certifikat eller tager kurset i forbindelse med denne uddannelse.

Struktur

Det er vigtigt at lægge vægt på, at det er en praktisk uddannelse, men selvfølgelig med et teoretisk afsæt. Derfor lægges der op til en vekselvirkning mellem diskussion, oplæg og gruppearbejde, samt at den praktiske del af uddannelsen fylder mindst halvdelen af uddannelsen. Den teoretiske del af uddannelsen lægger direk-

te op til den praktiske, og store dele af den er direkte relateret til den praktiske opgave.

2. Ideer til tilrettelæggelse

Temaer

- Ernæring og sundhed - Første dag
- Anretning og servering - Anden dag

Tema 1. Første dag – Ernæring og sundhed

Præsentation af underviser og introduktion af uddannelsens indhold. Dernæst deltager præsentation, hvor der spørges lidt ind til den enkelte deltagers faglige forudsætninger, for derigennem at afklare hvilket niveau der skal startes på.

Det anbefales at starte med en diskussion om sundhed og livskvalitet i al almindelighed, for derefter at give et oplæg om der energigivende stoffer, samt anbefalingerne både i forhold til normalsituationen og i sygdomssituationen. Desuden et kort oplæg om vitaminer & mineraler med fokus på hvordan de bedst bevares under tilberedning og opbevaring af maden.

Efterfølgende kan deltagerne i grupper arbejde med en ernæringsopgave, hvor de skal have mulighed for at læse sig frem til svarene i udleveret materiale. Ved fremlæggelsen danner nogle af svarene udgangspunkt for en holdningsdiskussion..

Det vil være oplagt, at et af spørgsmålene omhandler diæter, f.eks. sygehuskost, småtspisende kost, fedtreduceret diæt samt diabetes diæt. Under fremlæggelsen følges op på disse, for at sikre at alt fagligt relevant er med. Der udleveres ligeledes materiale om diæter, som deltagerne senere kan bruge til at indhente den fornødne faglige viden.

En måde at få bearbejdet denne uddannelse på, er via en case (lokalt tilpasset). Her får man vendt det etiske, det praktiske, det teoretiske og det hygiejniske syn på tilberedning og servering. Det er vigtigt at casen lægger op til at gruppen skal forholde sig personens livskvalitet og velbefindende. Så inden første dag er slut, skal deltagerne deles op i grupper, der får hver sin case. Hver gruppe fokuserer på en af de nævnte diæter og når at sætte sig ind i diæten og komme med praktiske løsningsforslag.

Tilberedning og servering for patienter

Grundlæggende undervisningsmateriale

Det vil være oplagt at bede deltagerne tage et eksemplar af deres institutionskøkkens nedskrevne kostpolitik med på kurset. Dette kan let gøres som en del af indkaldelsesbrevet. Underviseren kan så kopiere de forskellige kostpolitikker til alle deltagere, og inddrage materialet i arbejdet med de praktiske cases.

Tema 2: Anden dag: Tilberedning og servering

Efter en snak om førstedagen, lægges der op til den praktiske udførelse af casen. Her vil det være oplagt at repetere temperaturer og hygiejne i forbindelse med madvarer i al almindelighed. Man kan her snakke om betydningen af anretning & servering, f.eks. farvernes og konsistensens betydning for patientens oplevelse af måltidet.

De almindelige forekommende køkkenmaskiner tages med hver enkelt gruppe undervejs.

Ved fremlæggelsen, som der skal planlægges god tid til, skal der lægges vægt på det visuelle, det smagsmæssige, det ernæringsmæssige og det hygiejniske resultat, samt det menneskelige hensyn, i forhold til den beskrevne person. Fremlæggelsen skal foregå i plenum, hvor alle har lov til at spørge, og hvor underviseren skal sørge for at samle op på løse ender. Her skal også spørges ind til deltagernes viden om de energigivende stoffer, således at det sikres at deltageren er i stand til at gennemskue om en kost f.eks. har et højt kulhydratindhold eller fedtindhold.

Under fremlæggelsen skal man også snakke om ansvar, kompetence og samarbejdspartnere, hvis det ikke er gjort før. Tag også en diskussion om casens forhold i forhold til serviceassistentens arbejdsopgaver i de lokale områder.

Sidst på dagen eller hvis der i løbet af dagen er tid til det, vil det være rigtig godt at næringsberegne kosten fra de forskellige cases vha. f.eks. Ankerhus kostprogram. Dette vil yderligere give deltagerne en fornemmelse for, hvad der skal tages hensyn til, når en given diæt skal sammensættes. Men jeg mener det allervigtigste er at tage god tid under fremlæggelserne, således at deltagerne får en god visuel forståelse for, hvordan kosten skal sammensættes ud fra en given diæt.

3. Opgaver og undervisningsmaterialer

Ren besked-serien: ”Mad og sunde tal”

http://netbutik.forbrug.dk/pdf_temp/madogsundetal.pdf samt ”Bedre kost – mere motion” http://netbutik.forbrug.dk/pdf_temp/bedrekost.pdf (Fundet på www.10.10.05) (Forbrugerstyrelsen)

Langager, Hanne Hyldgaard: *Mad + mennesker*, Erhvervsskolernes Forlag. 2003

Ankerhus Kostprogram – Winfood 2.0 (Kosttabelforlaget)

www.madogsundhed.dk

De lokale sygehuses diætvejledninger.

4. Litteraturliste mv.

Nedergård, Gustav: *Human Ernæring - grundbog i ernæring*, Nucleus Forlag U 2002

Hagerup, Lisbeth: *Naturens vitaminer & mineraler*, Forlaget Ved Skoven. 1997

”*Anbefalinger for den danske institutionskost*”, Veterinær- og Fødevaredirektoratet. 2000. <http://www.foedevarestyrelsen.dk/fdir/publications/2000008/rapport.pdf> (Fundet på [www:10.10.05](http://www.10.10.05))