

## **Leve- og bouddannelsen: "Livet omkring måltidet" bygger på følgende AMU-kurser:**

<b>Nummer:</b>	44784
<b>Titel:</b>	Omsorgsarbejdet med ældre i leve- og bomiljøer
<b>Kort titel:</b>	Levebo
<b>Varighed:</b>	4,0 dage.

### **Handlingsorienteret målformulering for arbejdsmarkedsuddannelserne**

Deltageren kan skabe et hverdagsliv sammen med beboerne med baggrund i beboernes livshistorie.

Deltageren kan medvirke til, at aktiviteter i og uden for leve- og bomiljøerne bliver tilpasset beboernes muligheder og behov.

Deltageren kan støtte beboernes mestringsevne og anvende anerkendende og værdsættende arbejdsmetoder i forhold til beboerne, deres pårørende og andre samarbejdspartnere.

Deltageren kan arbejde i forhold til de lokalt besluttede rammer og det lovmæssige grundlag derfor.

<b>Nummer:</b>	44352
<b>Titel:</b>	Samarbejde med ældre om sunde kostvaner
<b>Kort titel:</b>	Ældres kost
<b>Varighed:</b>	3,0 dage.

### **Handlingsorienteret målformulering for arbejdsmarkedsuddannelserne**

Deltagerne kan arbejde forebyggende i samarbejde med den ældre borger for at undgå fejl- og underernæring.

Deltagerne kan observere og beskrive den ældre borgers kost- og drikkevaner og give eventuelle forslag til kostændringer i forhold til den ældre borgers sundhed. De kan støtte og motivere den ældre i at vedligeholde eller omlægge kost- og drikkevaner. De kan henvise den ældre borger til forskellige tilbud og institutioner for at vedligeholde eller ændre den ældre borgers kostvaner.

<b>Nummer:</b>	44829
<b>Titel:</b>	Tilberedning og servering for patienter
<b>Kort titel:</b>	Servering
<b>Varighed:</b>	2,0 dage.

### **Handlingsorienteret målformulering for arbejdsmarkedsuddannelserne**

Deltageren kan vejlede patienter og borgere om ernæringsprincipper og almindelige diæter samt deres betydning for almentilstand og livskvalitet. Deltageren kan anrette og servere mad og drikke for patienter og beboere ud fra forskellige tilberednings- og anretningsprincipper. Deltageren kan opbevare, tilberede og servere fødevarer på en hygiejnisk forsvarlig måde. Deltageren kan anvende maskiner og hjælpemidler i mindre institutionskøkkener i forbindelse med anretning og servering af mad samt indhente fornøden faglig viden.