

# Inspirationsmateriale til undervisning

## Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre

42934

**Udviklet af:**

Birgitte Højlund  
Social & SundhedsSkolen, Herning

Hanne Friberg  
SOSU uddannelser, Greve

## 1. Uddannelsesmålets sammenhæng til FKB

Uddannelsen hører til i den fælles kompetencebeskrivelse

- FKB 2222 Ældrepleje, sygepleje og sundhed i kommunerne

### Arbejdsfunktioner

Uddannelsen henvender sig både til udekørende medarbejdere i hjemmeplejen og medarbejdere på plejecentre og henvender sig til både pleje- og kostfagligt personale. Uddannelsen er knyttet til de arbejdsfunktioner, hvor medarbejderne i samarbejde med andre har ansvaret for menuplanlægning, tilberedning og anretning af maden og selve måltidet.

### Relation til tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer (TAK)

Uddannelsesmålet er relateret til flere TAK'er i FKB'en og skal kvalificere deltageren indenfor følgende:

- 1) **Kommunikation, samarbejde og vejledning**  
Deltagerne skal aktivt kunne indgå i et tværfagligt samarbejde med kollegaer om at skabe gode måltider og kan medvirke til at opbygge en samarbejdskultur, der bygger på respekt for de involverede parter holdninger, roller og opgaver. Deltagerne kan indgå i og bidrage til en konstruktiv dialog om løsningen af de fælles opgaver i forbindelse med ældres måltider.
- 2) **Kvalitetssikring, dokumentation og tværsektorielt arbejde**  
Deltageren kan samarbejde med egen og andre faggrupper, der er ansvarlige for madproduktionen fra jord til bord. Deltagerne kan formidle egne observationer og forslag til ændringer til samarbejdspartnere ud fra en anerkendende tilgang og med fokus på at understøtte borgerens funktionsniveau, livskvalitet og ønsker til måltidet.
- 3) **Teamarbejde og projektstyring i pleje- og sundhedsarbejde**  
Deltagerne indgår i et teamsamarbejde omkring ældres måltider og påtager sig et ansvar i forhold til arbejdsopgaver i teamet. Deltagerne har en forståelse for og viden om de samfundsmæssige rammer for arbejdet, herunder organisering og ansvarsfordeling mellem plejefagligt og kostfagligt personale.

## Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre

### Inspirationsmateriale til undervisning

#### Deltagerforudsætninger

Målgruppen er social- og sundhedshjælpere og social- og sundhedsassistenter, og ernæringsassistenter, der arbejder i produktionskøkkener, i hjemmeplejen eller på plejecentre.

#### Struktur

Uddannelsen kan med fordel kombineres med:

- Samarbejde med ældre om gode kostvaner 42933
- Værtskab og sociale rammer for ældres måltider 42935
- Ernæringscreening i ældreplejen m.m. 42952

Det anbefales at uddannelsen 42933 Samarbejde med ældre om gode kostvaner gennemføres som den første.

Forslag til rækkefølge for gennemførelse af de fire uddannelser:



## 2. Ideer til tilrettelæggelse

Uddannelsen har en varighed på 2 dage, som kan tilrettelægges i en vekselvirkning mellem oplæg og mindre opgaver med udgangspunkt i deltagerne praksiserfaringer. Medarbejderne på kurset er sammensat, så der deltager både kostfaglige medarbejdere og plejepersonale.

Forløbet kan med fordel indeholde ½ dags studiebesøg, hvor deltagerne får indblik i en anden faggruppes arbejdsfunktion i forhold til måltider til ældre.

---

## Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre

### Inspirationsmateriale til undervisning

---

### 3. Temaer

#### Temaoversigt

1. Faglighed: Hvad karakteriser mit eget fag i samarbejdet om måltider til ældre?
2. Hvad karakteriserer andre fag i samarbejder om måltider til ældre?
3. Tværfaglighed: Hvordan samarbejder jeg med andre faggrupper?

#### **Tema 1: Faglighed: Hvad karakteriser mit eget fag i samarbejdet om måltider til ældre?**

Temaet starter med at medarbejderne får kendskab til, hvordan maden produceres i egen organisation og hvad der er kommunens kostpolitik.

Herefter kortlægges og drøftes egen faglige profil, hvad er det for opgaver og kompetencer, som jobfunktionen og faget er karakteriseret ved. Hvad er fagets logik og fagsprog? Hvilket syn har medarbejderne på eget fagområde? Disse spørgsmål bevares sammen med egne fagfæller. Formålet med drøftelserne er, at styrke medarbejdernes evne til se eget fag i forhold til madens vej fra produktionssted til borgerens mave.

For at få indblik i en anden faggruppes faglige forståelse for samarbejdet om måltider for ældre, fremlægger de to faggrupper (kostfaglige og plejepersonalet) deres faglige profiler for hinanden. Temaet slutter at med, at der planlægges et studiebesøg i den andens faggruppe arbejdsfelt og der laves en observationsguide.

#### **Tema 2: Hvad karakteriserer andre fag i samarbejdet om måltider til ældre?**

Medarbejderne er på studiebesøg hos en anden faggruppe end ens egen og der observeres ligheder og forskelle fagene imellem. Observationsguiden giver inspiration til de områder og emner, som medarbejderne skal lægge mærke til på studiebesøget.

#### **Tema 3: Tværfaglighed: Hvordan samarbejder jeg med andre faggrupper?**

Det drøftes hvilken ansvarsfordeling og arbejdsplanlægning, de forskellige faggrupper har i samarbejdet fra jord til bord og hvordan de fælles samarbejder med borgeren

Forslag til emner:

- Hvem tager sig af hvad?
- Er der overlap mellem faggrupperne?
- Hvordan er samarbejdet med borgeren ud fra ud fra borgeren ønsker til maden og måltidet?

## Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre

### Inspirationsmateriale til undervisning

- Hvordan er samarbejdet mellem faggrupper om borgere med særlige behov i forhold til maden?
- Hvordan er formidlingen af viden imellem kostfaglige medarbejdere og plejepersonalet?
- Hvordan inddrages borgeren i menuvalg, indkøb, tilberedning/anretning af mad og i måltidets anretning?
- Hvordan er dialogen mellem den, der producerer maden og den, der skal spise den – hvordan kan det gøres?
- Hvilke opgaver kan den ældre inddrages i og hvordan gribes det an? Aktiv og passiv deltagelse. De fysiske rammer og hygiejneregler i forhold til mulighederne for inddragelse. Kognitive barrierer og hvordan de kan overvindes.
- Hvordan opnår vi åbenhed, så vi tør stille spørgsmål og samtidig anerkender forskellige fagligheder?

I temaet kan der også arbejdes ud fra dilemmaer som karakteriserer de forskellige faggrupper barrierer i samarbejdet. Der kan fx være forskellige værdier, kulturer og forforståelser til såvel madproduktionen, menuplanlægningen, tilberedning og måltidet – hvad giver anledning til, at der i de forskellige faggrupper vil blive truffet forskellige valg.

#### 4. Opgaver og undervisningsmaterialer

Der veksles mellem oplæg, gruppearbejde, dilemmaer, fælles drøftelser og der planlægges en studieopgave i praksis.

Dilemmaspil kan inddrages som en metode i tema 3, som udvikling af tværfaglige kompetencer. Fx kan dilemmaer i samarbejdet mellem faggrupperne skrives ned på kort, som så efterfølgende bruges som dialogkort imellem faggrupperne. Det beskrives hvordan dilemmaspiilet er en metode og det understreges, at der ikke på forhånd er en rigtig eller forkert løsning, men at det gælder om at finde en fælles løsning. Når der arbejdes med dilemmaer, må medarbejderen vove at slippe tidligere kendte tilgange og forholde til ny viden, hvilket vil fremme en dialog og en tværfaglighed forståelse.

## 5. Litteraturliste mv.

### **Hjemmesiden for Servicestyrelsens projekt God mad – Godt liv**

- "God mad - godt liv" er et udviklingsprojekt i Servicestyrelsen. Formålet med projektet er at sikre ældre borgere måltider med optimal kvalitet - målt på både ernæring og oplevelse.

Projektets hjemmeside: <http://www.servicestyrelsen.dk/godmadgodtliv>

På hjemmesiden kan du f.eks. downloade et idékatalog:

- "Idékatalog: Idéer til gode måltider - i plejeboliger og ældres eget hjem":

Link til idékataloget: <http://www.servicestyrelsen.dk/udgivelser/aeldre/rapporter-og-boger-om-aeldre/idekatalog-ideer-til-gode-maltider-i-plejeboliger-og-aeldres-eget-hjem>

### **Litteratur**

Brandt, Irene: "Fokus på maden". Lederforum 1/2006 Artikel fra Fulgsanggården i Grenå om køkkenassistenter i leve-bo-miljøer, deres opgaver og organisering af arbejdet.

Højlund, Birgitte: "Liv i køkkenet". Film og opgavebog med cases og opgaver omkring tværfaglighed. Erhvervsskolernes forlag 2010

Lundqvist, Britta: "Madlavning tæt på beboerne" : Artikel fra leve-bomiljøet Søhusparken i Ebeltoft, hvor der er kostfagligt personale i alle boenheder. Fag og Arbejde januar 2010

Lundqvist, Britta: "Når hverdagslivet flytter med" En artikel, der refererer fra en tværfaglig konference, som FOA og Kost- og Ernæringsforbundet afholdt i 2005: Leve-bo-miljø – på arbejde i de ældres hjem.

"Leve-bomiljøer – En faglig og menneskelig udfordring" Om opgaver og tværfaglighed for pleje- og køkkenpersonale i leve-bo-miljøerne. Pjece udgivet af FOA og Kost- og Ernæringsforbundet 2005. Bestilles på [www.foa.dk](http://www.foa.dk)

"Smag på maden". Maden skal ikke betragtes som færdig, når den er leveret til plejecentret. En række plejehjem har haft besøg af en kok, som giver plejepersonalet inspiration til hvordan maden fra storkøkkenet kan smages til. Indblik 1/2007

With, Jesper: "Her bliver man gerne lidt længere". Køkkenchefen på plejehjem-

## Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre

### Inspirationsmateriale til undervisning

---

met Lotte fortæller hvordan hans køkken altid står åbent og hvordan han greb opgaven an, da han skulle starte som kok. *Køkkenliv* 2/2008

#### **Baggrundslitteratur:**

Beck, Anne Marie og Pedersen, Agnes: "God ernæring hos ældre". Munksgaard 2008

Beck, A.M., Elsig, M. og Ovesen, L: "Uden mad og drikke... del 1-3" Fødevare-direktoratet 2002

Berthelsen, Jens: "Dilemmaet som lærer – om undervisning med læring gennem dilemmaer". Samfundslitteratur 2001

Rambøll: "Socialministeriets undersøgelse af madservice. Muligheder og barrierer for en mere hensigtsmæssig indretning". Socialministeriet 2006

Beck, A.M. m.fl.: "Anbefalinger for udviklingen af Den attraktive måltidsservice til ældre"

Afrapportering af projekterne under "Bedre mad til ældre". Danmarks Fødevare-forskning 2006

Ejnæs, Morten: "Faglighed og tværfaglighed" Akademisk Forlag 2006

[http://www.epos-amu.dk/media\(875,1030\)/TUP-evalueringsrapport\\_januar\\_2008.pdf](http://www.epos-amu.dk/media(875,1030)/TUP-evalueringsrapport_januar_2008.pdf)

Evalueringsrapport fra TUP projektet "Fra flerfaglighed til tværfaglighed". Der er bl.a. foretaget en analyse af kompetenceprofil og model for kompetenceudvikling af "Den tværfaglige underviser". Projektet beskriver, hvordan en underviser kan udvikle tværfaglige kompetencer.