4.1 Bewertungsraster

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kompetenzbereiche und konkrete Kompetenzen | Bewertungskriterien aus dem Bildungsplan (Fähigkeiten, Haltungen, betriebliche Präzisierungen)  | Beobachtungen |
|

|  |
| --- |
|  **Kompetenz B.5** Pflegen und Betreuen *Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen*  |

|  |
| --- |
|  *Inklusive Kompetenz* *A.1 Als Berufsperson und als Teil des Teams handeln.* *A.2 Beziehungen zu Klientinnen und Klienten sowie deren Umfeld professionell gestalten.* *A.3 Gemäss den eigenen Beobachtungen situationsgerecht handeln.* *A.4 Gemäss den altersspezifischen Gewohnheiten, der Kultur und der Religion der Klientinnen und Klienten situationsgerecht handeln.* *A.5 Bei der Qualitätssicherung mitarbeiten.* *E.1 Arbeitssicherheit und Hygienemassnahmen einhalten.* *E.3 Die Ressourcen von Klientinnen und Klienten fördern.* |

 | **Fähigkeiten*** Beachtet die Ess- und Trinkgewohnheiten der Klientinnen und Klienten
* Ermittelt da Essverhalten und den Ernährungszustand von Klientinnen und Klienten
* Führt ein Trinkprotokoll
* Leitet die Klientinnen und Klienten beim Essen und Trinken an und unterstützt sie
* Beobachtet Kau- und Schluckakte und setzt entsprechende unterstützende Massnahmen um
* Setzt Ess- und Trinkhilfen ein
* Beachtet die Kostkonsistenz bei Klientinnen und Klienten mit Schluckstörungen und kennt Soforthilfen bei Aspiration
* Gestaltet ein appetitanaregendes Umfeld
* Beachtet bei ihren Aktivitäten die Biografie der Klientinnen und Klienten
* Holt bei Bedarf Hilfe bei Fachpersonen
* Führt die Dehydrationsprophylaxe durch
* Informiert Klientinnen und Klienten verständlich und klar über Ihr/sein Vorgehen

**Haltung*** Respektiert die Anliegen und Bedürfnisse der Klientinnen und Klienten im Zusammenhang mit der Nahrungsaufnahme
* Pflegt einen wertschätzenden und einfühlsamen Umgang mit Klientinnen und Klienten
* Respektiert die Haltungen der Klientinnen und Klienten zur Ernährung und bietet entsprechende Beratungen im Rahmen ihrer Handlungskompetenzen
 | **Vorbereitung**

|  |
| --- |
|  |

**Durchführung**

|  |
| --- |
|  |

**Nachbereitung**

|  |
| --- |
|  |

 |