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**   |  | | --- | |  | |