

Curricularer Baustein: Alte Menschen beim Essen und Trinken unterstützen

VDAB-Schulungszentrum, Altenpflegeschule in Ortenberg / Wolfgang Ropohl-Beer

Curriculare Einordnung

| | |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Lernbereich | 1. Aufgaben und Konzepte in der Altenpflege |
| Lernfeld | 1.3 Alte Menschen personen- und situationsbezogen pflegen |
| Teil-Lernfeld | Pflege in besonderen Lebens- und Bedarfssituationen |
| Lernsituation(en) | Hilfestellung beim Essen und Trinken geben |
| Zeitlicher Umfang | 4 Unterrichtsstunden |
| Vorschlag für die zeitliche Verortung | 1. Ausbildungsjahr |

Ziele und thematische Einordnung

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Übergeordnete Ziele der beruflichen Handlungskompetenz, die für das ausgewählte Thema besondere Bedeutung besitzen</p> | <p>Die Auszubildenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • erkennen aufgrund ihres Wissens über Funktionen und Aufbau des gesunden menschlichen Körpers Zusammenhänge und leiten daraus prophylaktische und pflegerische Handlungsstrategien ab. • besitzen Kenntnisse aus den Wissensgebieten der Ernährungslehre und Hygiene und beziehen sie entsprechend der individuellen Bedarfssituation in ihre umfassende und geplante Pflege ein. <p>Aus ihren Kenntnissen der Psychologie wissen sie, dass bei jeder pflegerischen Handlung seelische, soziale und kulturelle Belange wichtig sind und gestalten die menschliche Begegnung in der Pflege entsprechend sensibel.</p> <p>Sie haben Kenntnis über die besonderen Belange von älteren behinderten Menschen und berücksichtigen diese im persönlichen Umgang und bei der fachspezifischen Pflege.</p> |
| <p>Spezifische Lernziele (in kompetenzorientierter Formulierung)</p> | <p>Sie sind in der Lage, Fachwissen aufzubauen und anzuwenden. Sie können Situationen analysieren, hieraus Lösungen ableiten, die nächsten Arbeitsschritte festlegen und umsetzen.</p> <p>Sie sind in der Lage, Informationen zu strukturieren, Probleme einzugrenzen, Ressourcen zu erkennen und gemeinsam Lösungsstrategien zu entwickeln bzw. sie anzuwenden.</p> <p>Sie sollen kooperativ arbeiten, Teamfähigkeit entwickeln, sowie ressourcenorientiert zu handeln.</p> <p>Sie lernen mit Spannungen umzugehen und sich flexibel auf neue Situationen einzustellen.</p> |
| <p>Übersicht mit der Zuordnung der Inhalte der beteiligten Fachgebiete</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Anatomie/Physiologie • Diätetik und Ernährungslehre • Rechtskunde • Psychologie • Hygiene |

| Thema der Lernsituation: Hilfestellung beim Essen und Trinken geben | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Zeit (Umfang in Unterrichtsstunden) | Teil-Lernziele für die Lernsituation | inhaltliche Schwerpunkte | methodische Realisierung | Hinweise zur Überprüfung/Evaluation | Bemerkungen |
| 4 Std. | <p>Die Auszubildenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • können den individuellen Hilfebedarf erkennen, geeignete Ziele und Maßnahmen ableiten sowie anwenden • wissen um die Bedeutung von Abhängigkeiten und stellen sich darauf ein • sind in der Lage die allg. und individuellen Rahmenbedingungen einzuhalten • kennen die Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung bei der Hilfestellung der Nahrungs- und Flüssigkeitsaufnahme und können es anwenden • kennen Eß- und Trinkhilfen und setzen es zielgerichtet ein | <ul style="list-style-type: none"> • Pflegedefizit • Pflegebedarf • Abhängigkeit • Selbständigkeit • Selbstbestimmung • individuelle und allg. Rahmenbedingungen • Hilfestellung beim Essen und Trinken • Pflegeressourcen • Eß- und Trinkhilfen | <p>Gruppenarbeit: Arbeitsauftrag Anlage 1 + 2</p> <p>Partnerübungen Diskussion</p> <p>Gruppenarbeit</p> <p>Planspiel: Erstellung eines Protokolls Kurzvortrag der Lehrkraft</p> | <p>Arbeitsblatt (Anlage 2) Evaluation der Gruppenarbeit</p> <p>Erfahrungen strukturiert erfassen/Tafelbild</p> <p>Plakat</p> <p>Checkliste: Handlungskette (Anlage 3)</p> <p>Arbeitsblatt (Anlage 4)</p> | |

Anlage 1

Frau Zahn, eine 72 jährige Dame lebt seit 3 Monaten im Altenpflegeheim. Durch einen Schlaganfall hat sie eine vollständige Lähmung der rechten Körperhälfte. Eine rheumatische Erkrankung macht es ihr zusätzlich schwer, die linke. Hand zu bewegen. Sie klagt außerdem häufiger über Schmerzen in ihren kleinen Gelenken. Das Sehen fällt ihr ebenfalls schwer.

Sie hat ein gutes Gedächtnis und kann sich uneingeschränkt verbal verständigen. Sie berichtet der Schwester Irma von früher und erzählt von ihren unangenehmen Erfahrungen im Zusammenhang mit Abhängigkeiten. Ihr Lebensziel war es „so lange wie möglich unabhängig zu sein“. Leider sei ihr das jetzt nicht mehr möglich. Früher habe sie sich in vornehmen Kreisen aufgehalten und hierbei beim Essen und Trinken wert auf das Ambiente gelegt. Ihr Geruchs- und Geschmacksinn wären immer noch sehr gut. Deshalb bedeutet ihr die Nahrungs- und Flüssigkeitsaufnahme sehr viel. In diesem Zusammenhang spricht sie von einer Steigerung der Lebensqualität. Sie bittet Schwester Irma in geeigneter Weise um ihre Hilfe.

Anlage 2

Arbeitsauftrag: Analysieren Sie die Pflegesituation von Frau Zahn mit Hilfe dieses Rasters.

| Probleme: | Ressourcen: | Ziele: | Maßnahmen: | Evaluation: |
|------------------|--------------------|---------------|-------------------|--------------------|
| | | | | |

Anlage 3

Checkliste zur Handlungskette: „Essen reichen, anreichen“

A. Vorbereitung

Zimmer:

- Zimmer lüften, Fenster angemessen schließen oder auf kippe stellen
- Sauberes und aufgeräumtes Zimmer, einschließlich Tisch
- Ausreichende Lichtverhältnisse
- Normales Eindecken (möglichst ohne Tablett)

Bewohner/Bewohnerin:

- Information
- angenehme, bequeme Sitzposition
- Hände reinigen dürfen (evtl. Gesicht)
- Serviette oder ähnlichen Schutz vorlegen (Wünsche bedenken)

Pflegeperson:

- sauberes, gepflegtes Aussehen, angenehm riechen
- Hände waschen
- Sich Zeit nehmen, hinsetzen, auf Augenhöhe bleiben

Material:

- möglichst normale Materialien einsetzen, die man aus der Erfahrung kennt
- bei Einschränkungen evtl. Hilfsmittel benutzen
- Material zur Unterstützung der Sitzposition einsetzen
- Schutzmaterialien einsetzen

B. Durchführung: :

- in Ruhe und auf Augenhöhe wird die Nahrung von vorne angeboten
- das Ambiente sollte vorhanden sein
- das Essen benötigt die richtige Temperatur
- Bestecke werden wie gewünscht benutzt
- das Essen wird nicht zusammen gemischt
- die Menge soll angemessen sein z.B. wie der BW es wünscht
- die Anreichgeschwindigkeit richtet sich ebenfalls nach dem BW
- evtl. zwischendurch Getränk reichen
- zwischendurch fragen, ob es schmeckt
- am Ende fragen, ob der BW noch Hunger hat

C. Nachbereitung:

- wie viel gegessen und getrunken wurde?
(auf Dauer müssen appetithemmende Faktoren ausgeschaltet werden)
- Kontrolle, ob bereitgestellte Medikamente eingenommen worden sind
- Kontrolle, ob Nahrungsaufnahme erfolgt, besonders wichtig bei Diabetikern
- Geschirr abräumen
- Evtl. Endlagerung bzw. neu lagern
- Mundpflege, Mund spülen, evtl. Prothese reinigen, Gesichtspflege
- Evtl. Toilettengang anbieten/Inkontinenzversorgung
- Mittagsruhe
- Evtl. Bekleidung wechseln, Schutztücher entfernen
- Dokumentation

Anlage 4

Arbeitsblatt Eß- und Trinkhilfen

Arbeitsauftrag: a. Nennen Sie Eß- und Trinkhilfsmittel.
b. Wann werden diese eingesetzt?

| a. Hilfsmittel | b. Anwendung bei: |
|-----------------------|--------------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Erprobungspass zum curricularen Baustein

Thema: **Alte Menschen beim Essen und Trinken unterstützen**

Erprobungen: **1x Eigenerprobung (APS Ortenberg)**

1. Empfehlungen für die Verwendung des curricularen Bausteins

Dieser Baustein eignet sich besonders im Einführungsblock, wenn das Ziel darin liegt, für die praktische Arbeit im ordnungsgemäßen Anreichen von Essen und Trinken zu sorgen. Er lässt sich allerdings auch später, d.h. im ersten Halbjahr umsetzen, wenn vorher ein Teil der Anatomie und Physiologie des oberen Verdauungstraktes einschließlich der Auswirkungen von krankhaften Veränderungen z.B. Schluckstörungen und seine Folgen unterrichtet worden sind. Der Baustein setzt Fächerintegration voraus, auf der Planungsebene ist eine enge Koordination mit Fachdozenten empfohlen. Das kurze Fallbeispiel kann variabel gestaltet werden. Der Baustein ist zeitlich unabhängig im Hinblick auf die Selbsterfahrung im Zusammenhang mit Abhängigkeit und sensibilisiert für das weitere praktische Vorgehen. Der Baustein fördert außerdem Entwicklung eines professionellen Verständnisses für die allgemeinen und individuellen Rahmenbedingungen. Genug Zeit für Partnerübungen und deren Auswertung einplanen, die Begriffe „Abhängigkeit“, „Selbständigkeit“, „Selbstbestimmung“ exemplarisch erklären lassen. Die vorgesehene Zeit ist in der Regel sehr knapp; unsere Empfehlung ist Unterrichtszeit zu verdoppeln.

2. curriculare Passung

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bezug zum hessischen Rahmenplan (Präzisierung, Veränderung, Akzentuierung usw.) | Seiten 14, 20, 27 Baustein betrifft mehrere Lernfelder Ziele müssen präzisiert werden |
| Bezug zum schulinternen Curriculum (notwendige Voraussetzungen, Einordnung in den Ausbildungsgang) | am Anfang der Ausbildung/Einführungsblock bzw. im 1. Ausbildungsjahr möglich |
| Begriffliche Klarheit/Verständlichkeit | sehr gut gelungen |
| Angemessene Ausführlichkeit | sehr gut gelungen |

3. Sicherung der Qualitätsmerkmale des Lernfeldkonzepts (auf der Planungsebene)

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| auf der Zielebene : Orientierung auf berufliche Handlungskompetenz | gut – sehr gut gelungen |
| auf der Inhaltsebene : (reale berufliche Anforderungen, lernprozessge- rechte Struktur des Aneignungsprozesses, realis- tische Stoff-Zeit-Relation) | gut gelungen |
| auf der didaktisch-methodischen Ebene : (handlungsorientiertes Vorgehen, Orientierung auf selbstständiges ganzheitliches Lernen, anspruchsvolle Lernhandlungen) | gut – sehr gut gelungen |

4. Umsetzungsqualität (Reflexion des Unterrichts)

| | |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Realisierbarkeit | gut möglich, Stoff-Zeit-Problem |
| anspruchsvolle Lernaufgaben | sehr gut gelungen |
| Befähigung zum zunehmend selbst gesteuerten ganzheitlichen Lernen | sehr gut – gut gelungen |
| Reflexion der Lernprozesse | gut möglich |
| Motivation/Zufriedenheit der Auszubildenden | sehr gut gelungen |