

# God mad - godt liv

Mange ældre på vores plejecentre er underernærede eller fejlnærede. Det påvirker den ældres livskvalitet og sygdomsrisiko. Det kan der gøres noget ved. Her er 4 uddannelser, der alle styrker SOSU-personalets kompetencer til målrettet at sætte fokus på "God mad – godt liv" for de ældre.



## Samarbejde med ældre om gode kostvaner

2 dage

AMU-uddannelse nr. 42933

Målgruppe: Social- og sundhedshjælpere, social- og sundhedsassistenter, plejehjemsassistenter og tilsvarende grupper, der arbejder i fx hjemmeplejen, leve-bo-miljøer og på plejecentre.

- Hvad er gode kostvaner, når man bliver ældre?
- Enkle metoder til at indsamle og dokumentere ældre borgers spise- og drikkevaner
- Samarbejdet med borgeren om at ændre eller vedligeholde kostvaner
- Kostens betydning for sygdomsforløb, indlæggelser og genindlæggelser

## Værtskab og sociale rammer for ældres måltider

1 dag

AMU-uddannelse nr. 42935

Målgruppe: Social- og sundhedshjælpere, social- og sundhedsassistenter, plejehjemsassistenter og tilsvarende grupper, der arbejder i fx hjemmeplejen, leve-bo-miljøer og på plejecentre.

- Organiseringen af 'det gode måltid'
- Ældre, der spiser alene og ældre, der spiser sammen med andre
- Hverdagsaktiviteter omkring måltidet
- Rollen som vært for måltidet – et pædagogisk redskab

## Ernæringscreening i ældreplejen

3 dage

AMU-uddannelse nr. 42952

Målgruppe: Social- og sundhedshjælpere.

- Screening som redskab til at vurdere ernæringstilstanden hos ældre
- Sundhedsmæssige konsekvenser ved dårlig ernæringstilstand
- Igangsætte målrettede kostændringer
- Observere og dokumentere den ældres ernæringstilstand over tid
- Den tværfaglige og helhedsorienterede indsats

## Tværfagligt samarbejde om måltider til ældre

2 dage

AMU-uddannelse nr. 42934

Målgruppe: Medarbejdere i hjemmeplejen, leve-bo-miljøer, plejecentre og modtagekøkkener med følgende baggrund: 1. Social- og sundhedshjælpere, social- og sundhedsassistenter, plejehjemsassistenter og tilsvarende grupper. 2. Ernæringshjælpere og ernæringsassistenter.

- Sammenhæng mellem borgerens ønsker og behov og selve måltidet
- Måltidets funktion – forebyggelse og sundhedsfremme
- Indsigt i egen og andre faggruppers faglighed og rolle
- Tværfagligt samarbejde og ansvarsfordeling
- Konstruktiv dialog
- Videregivelse af observationer