



SCHULEN FÜR PFLEGEBERUFE HERFORD-LIPPE

LE 1.5 Essen und Trinken

Praxisbezug:

Die Gefahr einer Mangelernährung ist in jedem Alter gegeben. Pflegebedürftige Menschen können oder wollen aus den verschiedensten Gründen häufig nicht ausreichend essen und trinken. Mit pflegerischen Maßnahmen soll die Gefahr einer Mangelernährung frühzeitig erkannt bzw. einer bestehenden Mangelernährung entgegen gewirkt werden.

Lernziele:

1. Der Auszubildende erfasst die Ernährungssituationen von Pflegebedürftigen und kann den Ernährungszustand beurteilen.
2. Der Auszubildende kann daraus eine Pflegeplanung erstellen, geeignete Maßnahmen ableiten und im Sinne des Pflegeprozesses evaluieren.

Gedankliche Annäherung:

Reflektieren Sie Ihre eigenen Ernährungsgewohnheiten.
Welche Faktoren beeinflussen Ihr Ernährungsverhalten?

Aufgabenstellung:

Bearbeitung vor Abschluss der Lerneinheit möglich ja nein

(ja , wenn die Themenbereiche Nährstoffe (Aufgaben, Bedarf, ...), Mangelernährung und Schluckstörungen abgeschlossen sind)

1. Wählen Sie einen geeigneten Pflegebedürftigen aus und ermitteln Sie mit Hilfe unterschiedlicher Beobachtungskriterien und eines Assessmentinstrumentes (sofern für die Zielgruppe vorhanden: PEMU, MNA, SGA, MUST, NRS, ...) dessen Ernährungszustand.
2. Nehmen Sie eine Beurteilung des Ergebnisses vor, stellen Sie heraus, welche Faktoren das Ernährungsverhalten des ausgewählten Patienten wesentlich beeinflussen und erstellen Sie auf dieser Grundlage eine Pflegeplanung zur LA Essen und Trinken (Pflegediagnosen, ...) schriftlich.

Auswertung:

Die Vorstellung Ihres Arbeitsauftrages mit einer kurzen Patientenvorstellung erfolgt im Rahmen der Praxisbegleitung.

Angebahnte Kompetenzen durch den Praxisauftrag gemäß Niveau 4 des DQR:

Wissen:

Die Auszubildenden erwerben ein vertieftes fachtheoretisches Wissen und verstehen den Zusammenhang zwischen Ernährungsverhalten und Gesundheit/Krankheit. Sie kennen die Funktionen der Verdauungsorgane, der Nährstoffe sowie den Flüssigkeits- und Nährstoffbedarf.

Fertigkeiten:

Die Auszubildenden können geeignete Assessmentinstrumente und Methoden zur Beurteilung des Ernährungszustandes individuell unter Berücksichtigung möglicher Handlungsalternativen anwenden.

Die Auszubildenden wenden Maßnahmen bei der oralen und enteralen Ernährung (per Sonden) zur Verhinderung bzw. Minimierung von ernährungsbedingter Mangel- und Fehlernährung situationsbezogen an.

Sozialkompetenz:

Die Auszubildenden wirken innerhalb des interdisziplinären Teams bei der Beratung und Anleitung von Patienten und Angehörigen in Ernährungsfragen mit.

Die Auszubildenden erkennen Ernährungsbedürfnisse der Patienten und berücksichtigen diese bei der Planung von Pflegemaßnahmen.

Selbständigkeit:

Die Auszubildenden analysieren und hinterfragen die Ernährungssituation von Patienten. Die Auszubildenden setzen sich Lern- und Arbeitsziele, die sie in Absprache mit Pflegebedürftigem, Angehörigen und therapeutischem Team reflektieren, bewerten und verfolgen.

Kalkulierter Zeitbedarf:

Erarbeitung: 3 Stunden

Auswertung: 30 bis 60 Minuten

PEMU:

https://www.dnqp.de/fileadmin/HSOS/Homepages/DNQP/Dateien/Expertenstandards/Ernaehrungsmanagement_in_der_Pflege/Ernaehrung_PEMU.pdf

MNA:

http://www.mna-elderly.com/forms/MNA_german.pdf

SGA:

<http://www.dgem.de/sites/default/files/PDFs/Screening/SGA%20Bogen2.pdf>

MUST:

<http://www.dgem.de/sites/default/files/PDFs/Screening/Malnutrition%20Universal%20Screening%20Tool.pdf>

NRS:

<http://www.dgem.de/sites/default/files/PDFs/Screening/Nutritional%20Risk%20Screening.pdf>