

4.1 Griglia di valutazione

OSS

1/2

Competenza B5

Cura e assistenza: Assistere i clienti nell'assunzione dei pasti

Competenze trasversali: **A.1** Operare come professionista e membro di un team - **A.2** Strutturare in modo professionale il rapporto con i clienti e con il loro contesto - **A.3** Operare in funzione della situazione e delle proprie osservazioni. - **A.4** Operare in funzione delle abitudini legate all'età, alla cultura e alla religione dei clienti. - **A.5** Collaborare alla garanzia della qualità. **E.1** Rispettare la sicurezza sul lavoro e le misure igieniche - **E.3** Stimolare le risorse personali dei clienti.

Capacità

- ▶ Rispettano le abitudini dei clienti relativi alla nutrizione e alle bevande.
- ▶ Valutano il comportamento alimentare e lo stato nutrizionale dei clienti.
- ▶ Definiscono un protocollo d'idratazione.
- ▶ Istruiscono e assistono i clienti a mangiare e a bere.
- ▶ Osservano la masticazione e la deglutizione e attuano le misure di supporto necessarie.
- ▶ Utilizzano degli strumenti ausiliari per bere e mangiare.
- ▶ Prestano attenzione alla consistenza dei cibi nei clienti con disturbi di deglutizione e conoscono le misure d'intervento in caso di soffocamento.
- ▶ Dispongono l'ambiente in modo che stimoli l'appetito.
- ▶ Considerano la biografia dei clienti nello svolgimento delle proprie attività.
- ▶ Se necessario richiedono l'intervento degli specialisti responsabili.
- ▶ Eseguono la profilassi per la deidratazione. Informano i clienti in modo chiaro e comprensibile sul proprio modo di procedere

Atteggiamenti

- ▶ Rispettano i desideri e le necessità dei clienti in materia di nutrizione
- ▶ Trattano i clienti con stima e tatto.
- ▶ Rispettano gli atteggiamenti dei clienti in materia di nutrizione e li consigliano nei limiti delle proprie competenze.

Preparazione

Svolgimento

4.1 Griglia di valutazione

2/2

Capacità

- ▶ *Rispettano le abitudini dei clienti relativi alla nutrizione e alle bevande.*
- ▶ *Valutano il comportamento alimentare e lo stato nutrizionale dei clienti.*
- ▶ *Definiscono un protocollo d'idratazione.*
- ▶ *Istruiscono e assistono i clienti a mangiare e a bere.*
- ▶ *Osservano la masticazione e la deglutizione e attuano le misure di supporto necessarie.*
- ▶ *Utilizzano degli strumenti ausiliari per bere e mangiare.*
- ▶ *Prestano attenzione alla consistenza dei cibi nei clienti con disturbi di deglutizione e conoscono le misure d'intervento in caso di soffocamento.*
- ▶ *Dispongono l'ambiente in modo che stimoli l'appetito.*
- ▶ *Considerano la biografia dei clienti nello svolgimento delle proprie attività.*
- ▶ *Se necessario richiedono l'intervento degli specialisti responsabili.*
- ▶ *Eseguono la profilassi per la deidratazione. Informano i clienti in modo chiaro e comprensibile sul proprio modo di procedere*

Atteggiamenti

- ▶ *Rispettano i desideri e le necessità dei clienti in materia di nutrizione*
- ▶ *Trattano i clienti con stima e tatto.*
- ▶ *Rispettano gli atteggiamenti dei clienti in materia di nutrizione e li consigliano nei limiti delle proprie competenze.*

Svolgimento**Seguito**

Data:

NOME/COGNOME PIF: