

Name / Vorname: _____

Kandidatennummer: _____

Betrieb: _____

Besprechung vor der IPA:

Vorgesetzte Fachkraft: _____

Kandidatin / Kandidat: _____

Handlungskompetenz B5: Klientinnen und Klienten bei der Ernährung unterstützen

1. Vor - und Nachbereitung

Bewertungskriterien	Max. Punkte	Begründung	Punkte
1. Verschafft sich alle notwendigen Informationen für die Durchführung des Auftrages	0 - 1		
2. Bereitet das gesamte Material, dem Ablauf entsprechend, vollständig vor	0 - 1		
3. Räumt den Arbeitsplatz gemäss den betrieblichen Richtlinien auf	0 - 1		
4. Reinigt bzw. entsorgt das Material fachgerecht	0 - 1		
Maximale Punktzahl	4	Erreichte Punktzahl	1

Punktevergabe (keine halben Punkte):

0 = nicht / teilweise erfüllt

1 = vollständig erfüllt

2.1 Durchführen der Handlungskompetenzen in der Situation (Fähigkeiten)

Bewertungskriterien	Max. Punkte	Begründung	Punkte
1. Beachtet die Ess- und Trinkgewohnheiten der Klientinnen und Klienten	0 - 3		
2. Ermittelt das Essverhalten und den Ernährungszustand von Klientinnen und Klienten	0 - 3		
3. Führt ein Trinkprotokoll	0 - 3		
4. Leitet die Klientinnen und Klienten beim Essen und Trinken an und unterstützt sie	0 - 3		
5. Beobachtet Kau- und Schluckakte und setzt entsprechend unterstützende Massnahmen um	0 - 3		
6. Setzt Ess- und Trinkhilfen ein	0 - 3		
7. Beachtet die Kostkonsistenz bei Klientinnen/Klienten mit Schluckstörungen und kennt Soforthilfen bei Aspiration	0 - 3		
8. Gestaltet ein appetitanregendes Umfeld	0 - 3		
9. Beachtet bei ihren Aktivitäten die Biografie der Klientinnen und Klienten	0 - 3		
Übertrag: Maximale Punktzahl:		Übertrag: Erreichte Punktzahl 2.1	

Bewertungskriterien	Max. Punkte	Begründung	Punkte
Übertrag: Maximale Punktzahl:		Übertrag: Erreichte Punktzahl 2.1	
10. Holt bei Bedarf Hilfe bei Fachpersonen	0 - 3		
11. Führt die Dehydrationsprophylaxe durch	0 - 3		
12. Informiert Klientinnen und Klienten verständlich und klar über ihr/sein Vorgehen	0 - 3		
Maximale Punktzahl		Erreichte Punktzahl 2.1	

Punktevergabe (keine halben Punkte)

3 = hervorragende Leistung, sehr zuverlässig, selbstständig, aufmerksam

2 = zuverlässige und korrekte Ausführung, kleinere fachliche Mängel erkennbar

1 = wenig zuverlässig, grössere fachliche Mängel erkennbar, eher langsam

0 = mangelhafte und ungenügende Leistung, unzuverlässig

Maximal **DREI** Bewertungskriterien (Fähigkeiten/Haltungen) dürfen total gestrichen werden.

Begründung notieren und entsprechende Zelle leer lassen.

2.2 Durchführen der Handlungskompetenzen in der Situation (Haltungen)

Bewertungskriterien	Max. Punkte	Begründung	Punkte
1. Respektiert die Anliegen und Bedürfnisse der Klientinnen und Klienten im Zusammenhang mit der Nahrungsaufnahme	0 - 3		
2. Pfl egt einen wertschätzenden und einfühlsamen Umgang mit Klientinnen und Klienten	0 - 3		
3. Respektiert die Haltungen der Klientinnen und Klienten zur Ernährung und bietet entsprechende Beratungen im Rahmen ihrer Handlungskompetenzen	0 - 3		
Maximale Punktzahl		Erreichte Punktzahl 2.2	

Punktevergabe (keine halben Punkte)

3 = hervorragende Leistung, sehr zuverlässig, selbstständig, aufmerksam

2 = zuverlässige und korrekte Ausführung, kleinere fachliche Mängel erkennbar

1 = wenig zuverlässig, grössere fachliche Mängel erkennbar, eher langsam

0 = mangelhafte und ungenügende Leistung, unzuverlässig

Maximal **DREI** Bewertungskriterien (Fähigkeiten/Haltungen) dürfen total gestrichen werden.

Begründung notieren und entsprechende Zelle leer lassen.

3. Durchführen der Handlungskompetenzen in der Situation (relevante Qualitätskriterien)

Bewertungskriterien	Max. Punkte	Begründung	Punkte
1. Die Arbeitsorganisation ist logisch geplant	0 - 3		
2. Das Material wird gemäss betrieblichen Vorgaben wirtschaftlich eingesetzt	0-3		
3. Die Wirksamkeit der geleisteten Pflege wird überprüft.	0 - 3		
4. Das Wohlbefinden des Klienten ist jederzeit gegeben.	0 - 3		
5. Die Klientensicherheit ist jederzeit gegeben.	0 - 3		
Maximale Punktzahl	15	Erreichte Punktzahl	3

Punktevergabe (keine halben Punkte)

3 = hervorragende Leistung, sehr zuverlässig, selbstständig, aufmerksam

2 = zuverlässige und korrekte Ausführung, kleinere fachliche Mängel erkennbar

1 = wenig zuverlässig, grössere fachliche Mängel erkennbar, eher langsam

0 = mangelhafte und ungenügende Leistung, unzuverlässig

Berechnung der Gesamt-Punkte

1. Vor - und Nachbereitung

Max. Punkte	4	
Erreichte Punktzahl 1		

2.1 Durchführen der Handlungskompetenzen in der Situation (Fähigkeiten)

Max. Punkte		
Erreichte Punkte 2.1		

2.2 Durchführen der Handlungskompetenzen in der Situation (Haltungen)

Max. Punkte		
Erreichte Punkte 2.2		

3. Durchführen der Handlungskompetenzen in der Situation (relevante Qualitätskriterien)

Max. Punkte	15	
Erreichte Punkte 3		

4. Schutz der persönlichen Integrität und der Sicherheit des Klienten und dessen Umfeld, allfälliger Punkteabzug (-9 Punkte)

Abzug	9	Begründung:
Punkteabzug		Für den Punkteabzug hier einen positiven Wert setzen

Total Bereich 1		$Erreichte\ Punkte\ 1 \times 0.5$
Total Bereich 2		$\frac{18}{Max.Punkte\ 2.1 + 2.2} \times (Erreichte\ Punkte\ 2.1 + 2.2)$
Total Bereich 3		$\frac{10}{15} \times (Erreichte\ Punkte3)$
Total 4 allfälliger Punkteabzug		

Total Situation (max. 30 Punkte)

Bewertung Datum : _____

Vorgesetzte Fachkraft: _____

Expertin / Experte 1: _____