

Fortbildung geriatrisch geschulter Koch/geschulte Köchin

Ausgangssituation:

Demografische Entwicklungen belegen deutlich, dass der Anteil älterer und hochbetagter Menschen in unserer Gesellschaft im Steigen ist. Neue Wohn- und Betreuungsformen, mit dem Anspruch einer hohen Lebensqualität, sind dabei im Kommen. In diesem Zusammenhang ist die Gemeinschaftsverpflegung gefordert, den besonderen Ernährungsbedürfnissen in der Verpflegung dieser Zielgruppe, gerecht zu werden.

Essen und Trinken stellen ein zentrales Grundbedürfnis dar.

Zielsetzung:

Um diesen Erfordernissen gerecht zu werden, benötigen Köche/Köchinnen in geriatrischen Einrichtungen ein besonderes Wissen sowie spezielle praktische Fertigkeiten. Die Herausforderungen in der Verpflegung älterer und hochbetagter Menschen bestehen vor allem darin, einerseits die Lebensqualität zu erhalten bzw. zu verbessern und andererseits Mangelernährung zu verhindern. Gerade das Alter ist geprägt von (teilweise sehr schwerwiegenden) Erkrankungen, welche spezielle ernährungstherapeutische Maßnahmen erforderlich machen. Dies wird durch das interdisziplinäre Zusammenwirken verschiedener Berufsgruppen ermöglicht und dabei kommt auch den Köchen/Köchinnen eine wichtige Rolle zu.

Aus diesem Grund ist eine diesen Anforderungen entsprechende Fort- und Weiterbildung notwendig. Dies garantiert ein verantwortungsvolles Handeln und ist ein wesentliches Kriterium für die Patientensicherheit/Bewohnerorientierung und Qualitätssicherung.

Wer soll diese Fort- und Weiterbildung besuchen?

Köche und Köchinnen, die in folgenden Institutionen tätig sind:

- geriatrische Wohn-, Pflege- und Betreuungseinrichtungen
- Gemeinschaftsverpflegung (mit Schwerpunkt Seniorenverpflegung)
- Home-Care-Services (z. B. Herstellung Essen auf Rädern)
- Krankenhäuser
- Kur- und Rehabilitationszentren
- u.v.m.

Voraussetzungen:

Abgeschlossene Kochlehre mit mind. 3-jähriger Praxis. Bei vorangegangener Ausbildung zum diätetisch geschulten Koch können Teile der Inhalte (Ernährungslehre und Lebensmittelkunde) angerechnet werden.

Inhalte:

Ernährungslehre und Lebensmittelkunde (kann vom diät. geschulten Koch anerkannt werden)

- Bedeutung der Ernährung für Gesundheit und Krankheit
- Energie- und Nährstoffbedarf
- Grundzüge der Ernährungslehre: Nährstoffe (Aufbau und Wirkung, Verdauung der Nährstoffe)
- Die Ernährung des gesunden Menschen
- Lebensmittelkunde (Regionalität, Saisonalität, Bio, etc.)
- Grundzüge der Nährwertberechnung

15 Lehreinheiten

Der alte Mensch: Bedürfnisse, Probleme

- Physiologische Veränderungen im Alter und deren Auswirkungen auf die Nahrungszufuhr
- Grundzüge der gesunden Ernährung unter Berücksichtigung der Anforderungen älterer, alter und hochbetagter Menschen
- Bedürfnisgerechte Ernährung (Schwerpunkt Demenz)
- Konsistenzdefinierte Kostformen (Neurologische Erkrankungen, Schlaganfall, Schluckstörungen)
- Energie- und/oder Eiweißangereicherte Kostformen (Mangelernährung, Wundheilungsstörungen)
- Gastroenterologische Kostformen (Leichte Vollkost, Durchfall, Verstopfung, Nahrungsmittelintoleranzen...)
- Stoffwechselerkrankungen (Diabetes, Rheuma, Gicht...)
- Geschmacks- und Sinnesschulung
- Biografie-Schulung
- Kommunikation mit älteren, alten und hochbetagten Menschen

31 Lehreinheiten

Küche, Kochen, Verpflegungsmanagement – Fokus Geriatrie

- Speiseplangestaltung, Rezepturerstellung
- Küchentechnik
- Präsentation von Speisen
- Kostformen in der Geriatrie und deren praktische Umsetzung
- Anreicherung von Speisen (Kalorien, ..)

24 Lehreinheiten Praxis (Kochen)

Gesamt: 70 Lehreinheiten

Abschluss:

Projektarbeit und mündliches Fachgespräch

Nach erfolgreicher Prüfung:

Diplom und Zeugnis zum geriatrisch geschulten Koch

Ausgestellt vom Verband der Diätologen Österreichs in Zusammenarbeit mit dem WIFI

Begrenzte Teilnehmeranzahl: 16 Personen