

#### 4.1 Griglia di valutazione - OSS / CPS Giubiasco

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 - **E.1** Rispettare la sicurezza sul lavoro e le misure igieniche

##### Capacità

- ▶ Rispetta le abitudini dei clienti relativi alla nutrizione e alle bevande.
- ▶ Valuta il comportamento alimentare e lo stato nutrizionale dei clienti.
- ▶ Definisce un protocollo d'idratazione.
- ▶ Istruisce e assiste i clienti a mangiare e a bere.
- ▶ Osserva la masticazione e la deglutizione e attua le misure di supporto necessarie.
- ▶ Utilizza degli strumenti ausiliari per bere e mangiare.
- ▶ Presta attenzione alla consistenza dei cibi nei clienti con disturbi di deglutizione e conosce le misure d'intervento in caso di soffocamento.
- ▶ Dispone l'ambiente in modo che stimoli l'appetito.
- ▶ Considera la biografia dei clienti nello svolgimento delle proprie attività.
- ▶ Se necessario richiede l'intervento degli specialisti responsabili.
- ▶ Esegue la profilassi per la disidratazione.
- ▶ Informa i clienti in modo chiaro e comprensibile sul proprio modo di procedere.

##### Atteggiamenti

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

##### Preparazione

##### Svolgimento

Data:

NOME/COGNOME PIF:

**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 - **E.1** Rispettare la sicurezza sul lavoro e le misure igieniche

**Capacità**

- ▶ *Rispetta le abitudini dei clienti relativi alla nutrizione e alle bevande.*
- ▶ *Valuta il comportamento alimentare e lo stato nutrizionale dei clienti.*
- ▶ *Definisce un protocollo d'idratazione.*
- ▶ *Istruisce e assiste i clienti a mangiare e a bere.*
- ▶ *Osserva la masticazione e la deglutizione e attua le misure di supporto necessarie.*
- ▶ *Utilizza degli strumenti ausiliari per bere e mangiare.*
- ▶ *Presta attenzione alla consistenza dei cibi nei clienti con disturbi di deglutizione e conosce le misure d'intervento in caso di soffocamento.*
- ▶ *Dispone l'ambiente in modo che stimoli l'appetito.*
- ▶ *Considera la biografia dei clienti nello svolgimento delle proprie attività.*
- ▶ *Se necessario richiede l'intervento degli specialisti responsabili.*
- ▶ *Esegue la profilassi per la deidratazione.*
- ▶ *Informa i clienti in modo chiaro e comprensibile sul proprio modo di procedere.*

**Seguito**

**Atteggiamenti**

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

Data:

NOME/COGNOME PIF: