

安老服務業 《能力標準說明》 能力單元

能力單元橫跨不同職能範疇

名稱	準備膳食給有進食困難的長者
編號	106216L2
應用範圍	此能力單元適用於安老服務業負責準備特別膳食的員工。這能力的應用必須在督導下，能夠按照機構的程序及指引，以及專業醫療人員的建議，為不同長者準備合適的特別膳食，以提供充足及全面的營養。
級別	2
學分	2 (僅供參考)
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 準備特別膳食的相關知識</p> <ul style="list-style-type: none"> • 健康飲食原則，例如：健康飲食金字塔、三高一低 • 食物衛生守則，例如：生熟食物分開存放 • 瞭解長者因年老機能衰退，需要安排特別膳食以幫助他們吸收足夠營養的情況，例如：牙齒脫落引致吞嚥困難 • 瞭解為有吞嚥困難的長者準備膳食的方法，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 使用凝固粉 • 將食物攪碎等 • 瞭解患病長者的飲食基本原則，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 糖尿病病患者要限制每餐的碳水化合物攝取總量 • 高膽固醇患者要減少海鮮、蛋黃、內臟等高膽固醇的食物 • 高血壓患者要控制食鹽的攝取量 • 瞭解長者在膳食上的特別喜好或習慣，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 農曆初一、十五喜吃齋菜 • 特別節日安排應節食品，例如：中秋節提供無糖月餅等 <p>2. 準備特別膳食</p> <ul style="list-style-type: none"> • 根據機構指引，以及專業醫療人員的建議，執行準備特別膳食的程序，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 正確使用各種食物處理器及用具，例如：榨汁機、攪拌機、篩子等 • 確保食物及食具器皿的清潔衛生 • 先將食物完全煮熟，然後才攪磨成糊狀 • 適當地使用凝固粉 <ul style="list-style-type: none"> • 攪磨食物時會透過加入適量的湯、牛奶、果汁等以增加食物的味道及營養價值等 • 將飯及餸菜分別盛載，讓長者清楚看見整份飯餐中有不同的食物 • 善用各種方法增加食物外觀的吸引力，以增加長者的食慾。可透過配搭不同顏色的食物，例如：紅蘿蔔蓉、南瓜蓉、番茄蓉、煲熟及壓爛的蛋黃、果醬、果蓉等，令食物在視覺上更有吸引力 <p>3. 展示專業能力</p> <ul style="list-style-type: none"> • 能夠在食物的形狀、配搭及餐具上，提高長者的食慾及進食能力，以及配合長者的膳食需要，減低哽咽風險
評核指引	<p>此能力單元的綜合成效要求為：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 能夠瞭解準備特別膳食的知識和技巧，按專業醫療人員的建議及機構準備特別膳食的程序和指引，為個別長者提供合適的特別膳食；及 • 能夠運用合適的方法，增加食物營養，以及提高長者的食慾。
備註	