

安老服務業 《能力標準說明》 能力單元

「臨床護理」職能範疇

名稱	設計特別的餐類
編號	106018L6
應用範圍	這能力單元適用於安老服務業從事臨床護理的員工。這能力的應用涉及批判性地分析及判斷能力，能夠以豐富的營養學專門知識，整合長者的飲食及疾病情況各方面數據，為長者設計特別的餐類，並檢討餐類對提升長者營養及控制病情的成效，促進長者的整體飲食健康。
級別	6
學分	9 (僅供參考)
能力	<p>表現要求</p> <p>1. 長者特別餐類的相關知識</p> <ul style="list-style-type: none"> • 瞭解有特別需要的長者之成因及病理，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 吞嚥困難 • 營養不良 • 患病 • 現正接受的治療等 • 瞭解評估長者飲食的方法 • 瞭解長者經常食用的特別餐類，以及有關營養及生理學知識，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 低熱量餐 • 吞嚥困難餐 • 低鈉餐等 • 瞭解設計個人化特別餐單的技巧 • 瞭解長者對食物的喜好，參考個人背景及本地文化 • 瞭解編寫特別餐單的方法 • 瞭解檢討特別餐對改善長者的營養及健康的成效技巧 <p>2. 設計特別餐類</p> <ul style="list-style-type: none"> • 評估長者飲食及健康狀況，包括： <ul style="list-style-type: none"> • 營養評估 • 吞嚥能力評估 • 疾病史 • 曾接受及正接受的治療等 • 分析評估的結果及整合各方面數據，判斷長者需要特別餐類的原因，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 從飲食習慣控制血糖 • 中風後有吞嚥困難的長者需進食糊質的食物，以防吸入性肺炎等 • 按長者需要特別餐的原因，設計個人化的餐類，例如： <ul style="list-style-type: none"> • 提供額外營養，例如：患癌的長者需進食比正常較高的營養 • 因應有吞嚥困難的長者，例如：中風後有吞嚥困難的長者需進食糊狀的食物，以減低食物誤進氣管的機會 • 控制疾病，例如：糖尿病患者需進食升糖指數較低的食物，以保持血糖的穩定 • 避免影響現正接受的治療，例如：服用部份抗凝血藥的長者不能進食維生素K的食物，以保持藥物的效能 • 對食物有偏好，例如：部份長者因宗教或個人原因不吃某種食物 • 編寫個人特別餐單，內容包括 <ul style="list-style-type: none"> • 食物材料，例如：牛肉、花生等 • 營養成份，例如：脂肪及蛋白質的份量等 • 處理方法，例如：攪碎、煮爛等 • 烹調方法，例如：避免煎炸、辛辣等 • 附加材料，例如：凝固粉、蛋白粉等 • 特別需要的原因，例如：低鈉、低熱量等 • 檢討長者的營養及疾病狀態，例如：體重、血糖、血壓等，並按飲食、食慾及健康狀況，修改特別餐單內容

安老服務業 《能力標準說明》 能力單元

能力	3. 展示專業能力 <ul style="list-style-type: none">• 能夠按照實証為本指引，設計特別餐類• 尊重長者對飲食的個人喜好
評核指引	此能力單元的綜合成效要求為： <ul style="list-style-type: none">• 能夠評估長者的飲食及健康狀態，分析長者需要特別餐類的原因，整合各方面數據，為長者設計適切的特別餐類；及• 能夠正確地編寫特別餐單，並按長者的飲食及疾病情況的變化，修改特別餐單內容。
備註	