

Kompetenceudvikling for ansatte i leve-bomiljøer

Et projekt i samarbejde mellem
Social- og sundhedsskolen i Roskilde Amt og
Uddannelsescentret i Roskilde

Ved projektleder Hanne Langager



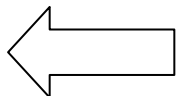
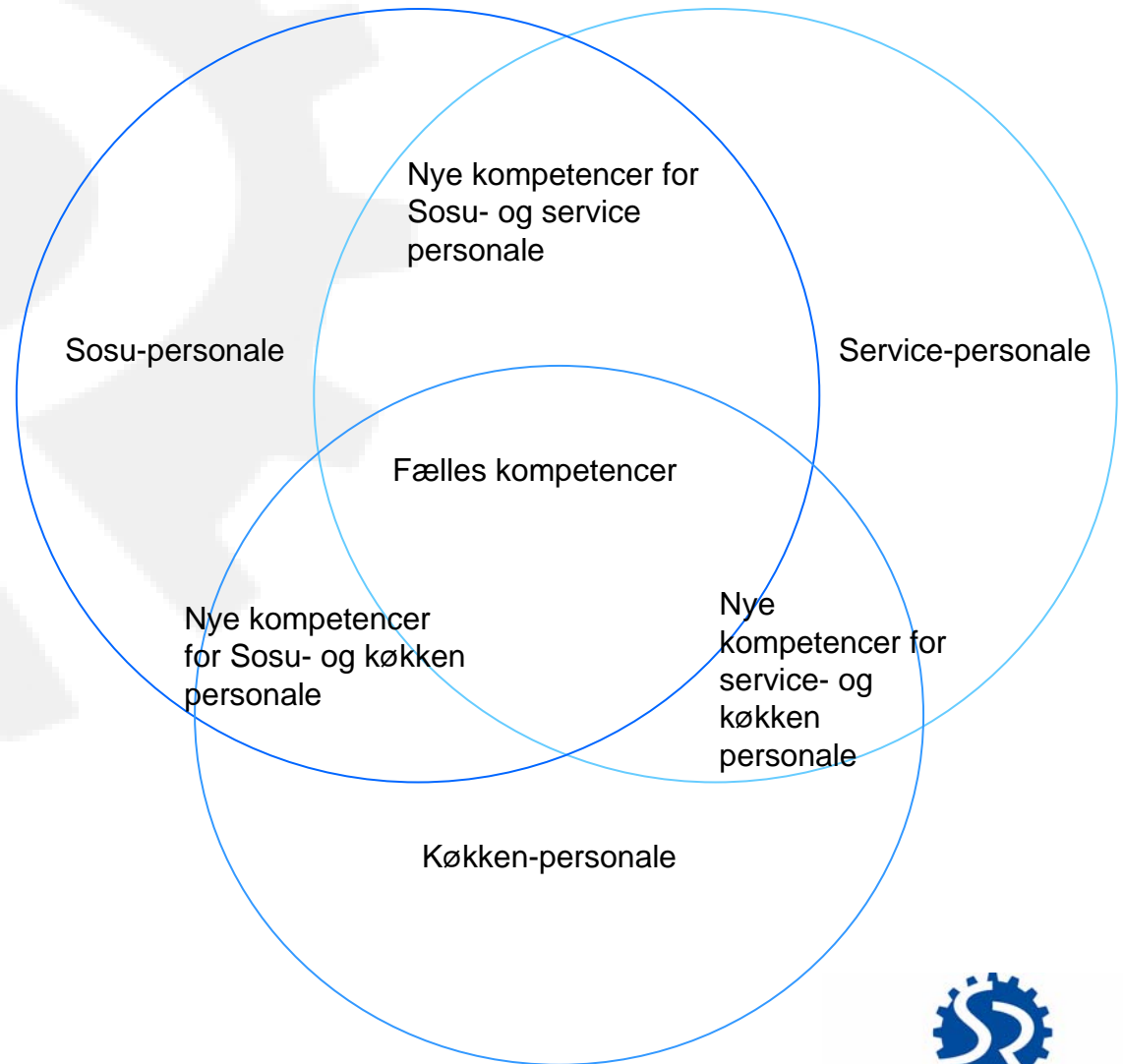
- **Nye kompetencer for medarbejderne i leve-bo miljøer**
- **Flerfagligheden i leve-bo miljøet**
- **Forslag til jobprofiler i et leve-bomiljø**
- **Forslag til kompetenceudvikling for personale leve-bo miljøer**



Nye kompetencer for medarbejderne i leve-bo miljøer

Fælles kompetencer:

- Selvbestemmelsesretten forvaltet i et leve-bo miljø
- Netværksskabende aktiviteter i forhold til dagligdagens gøremål
- Fælles værdigrundlag
- Kommunikation og samarbejde i leve-bo miljøer
- Indkøb/ budget og økonomi



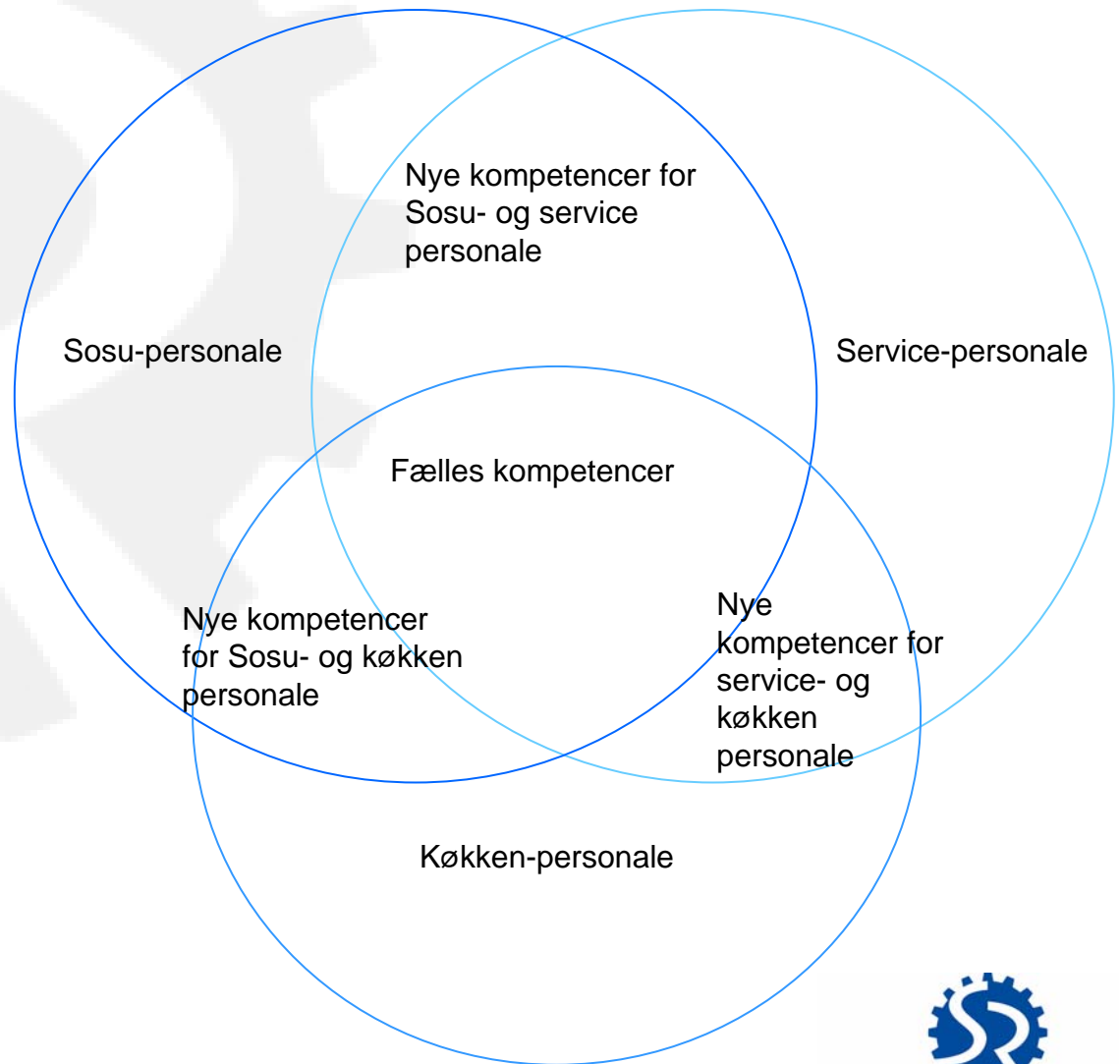
Nye kompetencer for medarbejderne i leve-bo miljøer

Nye kompetencer for Sosu- og servicepersonale:

- Menuplanlægning
- Praktisk madlavning
- Arbejdsplanlægning
- Portionsstørrelser
- Egenkontrol – almen hygiejne
- Mad til borgere med særlige behov

Nye kompetencer for Køkken- og servicepersonale:

- Generelle aldersbetingede sygdomme
- Etik og moral i samværet med ældre
- Generelle forflytninger
- Inddrage maden og rengøringen i det pædagogiske arbejde i dialog med borgeren
- Færdigheder i elementære personlige pleje- og omsorgsopgaver



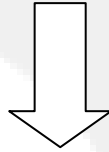
” At lave mad på en institution handler om andet end at stå og røre rundt i en gryde”

” Hvis vi skaber bredde i feltet og samarbejder kan vi opnå fantastiske resultater”

Citat Hanne Larsen, Centerleder



Jobprofil: mad- og omsorgsmedarbejder i leve-bo miljø



**Mad- og omsorgsmedarbejderen er en:
Synlig, troværdig, kompetent person i alrummet.**

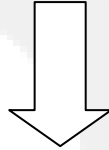
Har udover arbejdet med madlavning kontakt med borgerne på fællesarealet.

Står også for at aktivere og engagere den ældre i daglige gøremål.

Kan bistå ved personlig pleje og omsorg for den enkelte borger i samarbejde med det øvrige personale



Køkkenassistent/ ernæringsassistent/køkkenleder



**Mad- og omsorgsperson i
leve-bo miljø**



Køkkenassistent/ ernæringsassistent/køkkenleder kompetenceudviklingsforløb

5 dage Leve-bo kursus (under udvikling)

**5 dage Netværksskabende aktiviteter for ældre og
handicappede**

5 dage De almindeligst forekommende sygdomme hos ældre

5 dage Forflytningsteknik og speciallejrning

5 dage Omsorg for personer med demens

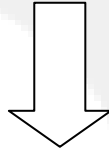
3 dage Medvirken ved lægemiddelbrug i omsorgsarbejdet

2 dage Hygiejniske principper ved personlig pleje

**4 uger Praksisnær læring – sidemandsoplæring på
arbejdspladsen i personlige pleje og omsorgsopgaver**



Jobprofil: service- og omsorgsmedarbejder i leve-bo miljø



Sikre en effektiv og høj standard indenfor organisering af rengøring og tøjvask.

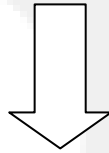
Kan bistå ved personlig pleje og omsorg for den enkelte borger i samarbejde med det øvrige personale

Står også for at aktivere og engagere den ældre i daglige gøremål.

Kan evt. gå på tværs af 2 leve-bo grupper.



Faglært Serviceassistent



**Service- og omsorgsperson i
leve-bo miljø**

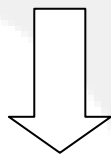


Faglært serviceassistent kompetenceudviklingsforløb

- 5 dage Leve-bo kursus (under udvikling)
- 5 dage Netværksskabende aktiviteter for ældre og handicappede (
- 5 dage De almindeligst forekommende sygdomme hos ældre
- 5 dage Omsorg for personer med demens
- 3 dage Medvirken ved lægemiddelbrug i omsorgsarbejdet
- 5 dage Kostlære
- 5 dage Diæt og allergikost
- 3 dage Økonomistyring i mindre køkkener
- 2 dage Hygiejniske principper ved personlig pleje
- 4 uger Praksisnær læring – sidemandsoplæring på arbejdspladsen i personlige pleje og omsorgsopgaver



Jobprofil: Jobprofil for sosumedarbejder i leve-bo miljø

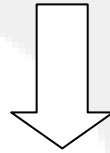


Varetager pleje, omsorg og praktisk bistand til den enkelte borger i samarbejde med de øvrige medarbejdere i leve-bo miljøet.

Varetager evt. også arbejdet med madlavningen og rengøring.



Social- og sundhedshjælper/assistent



**Social – og sundhedshjælper/ assistent med
medansvar for rengøring og mad og måltider
i leve-bo miljøet**



Social- og sundhedshjælper /assistent kompetenceudviklingsforløb

3 dage Almen fødevarehygiejne – certifikatkursus

5 dage Leve-bo kursus (under udvikling)

5 dage Kostlære

10 dage Tilberedningsmetoder i institutionskøkkener

5 dage Diæt og allergikost

3 dage Økonomistyring i mindre køkkener

