

Måltidsglede og samhandling

1. Emnekode: E-BA250
Bachelor nivå
2. Antall studiepoeng: 5
3. Navn på emnet: Måltidsglede og samhandling
4. Undervisningsspråk: Norsk
5. Semester (høst/vår): Vår og høst ved etterspørsel
6. Studierett: Norsk Hotellhøgskole, frittstående EVU-emne.
7. Forkunnskapskrav: Generell studiekompetanse eller realkompetanse. Søkere som ikke kan tas opp med denne bakgrunn kan likevel følge kurset og motta kursbevis.
8. Anbefalte forkunnskaper: Ingen.
9. Innhold:

Mat og måltider er en sentral del av hverdagen for beboere på sykehjem, og eldre hjemmeboende er en faglig viktig oppgave for personal og ansatte. Feilernæring og underernæring i norske sykehjem, og hos hjemmeboende eldre er fortsatt et betydelig utfordring, og ulike tiltak er satt i gang som for eksempel det nasjonale pasientsikkerhetsprogrammet, app'en Appetitus og «Leve hele livet».

Å optimalisere ernærings- og måltidsarbeid hvor beboerens behov oppfylles, krever både høy faglig kompetanse, innsikt i beboernes behov og tverrfaglig samarbeid. I skjæringspunktet mellom helsefaglig kunnskap, ernæring, måltidskunnskap og service ligger en helhetlig og tverrfaglig kunnskap. Et skjæringspunkt som favner muligheter for å øke en tverrfaglig innsikt og et kunnskapsgrunnlag som inkluderer både ernærings- og måltidskunnskap.

Dette er innfallsvinkelen til kurset, hvor ulike aktører rundt sykehjemsbeboeren, og andre som arbeider innen området skal kunne øke kompetansen innen måltids- og ernæringsarbeid.

10. Læringsutbytte:

En kandidat med fullført og bestått emne vil ha følgende læringsutbytte innenfor følgende fem temaområder:

- 1. Måltidets ulike roller**
 - Måltidskunnskap
 - Måltidsopplevleser
- 2. Helsefaglige utfordringer / kunnskap**
 - Dysfagi, Medisinbruk, Demens, Allergier, Munnhelse
- 3. Service ledelse**
 - Service leveranse, service organisering, synlig og usynlige sider ved service
- 4. Tverrfaglig samarbeid**

- Samarbeid mellom ulike aktører i måltidsarbeid

5. Appetittskapende aktiviteter

- Trening, og andre aktiviteter

Kunnskaper :

- Kandidaten har kompetanse som overbygning til grunnleggende ernærings- og måltidskunnskap, hvor det fokuseres på juridiske aspekter, tverrfaglig samarbeid, forebyggende og helsefremmende arbeid.
- Kandidaten kan bruke ny forskning og innovative prosesser for å optimere kvaliteten på måltidsarbeidet i sykehjem, og for de hjemmeboende eldre.

Ferdigheter:

- Kandidaten kan identifisere beboerens behov i måltids situasjonen med tanke på planlegging, servering og gjennomføring av måltidet.
- Kandidaten kan anvende konkrete kunnskaper om hvilke forhold som kan svekke beboerens måltidsopplevelse.
- Kandidaten kan anvende ny forskning innen fagfeltet på en selvstendig måte, for å optimere ernærings- og måltidsarbeidet.
- Kandidaten kan anvende kunnskaper om måltidets sosiale dimensjon, i ulike møter.

Generell kompetanse:

- Kandidaten har særlig innsikt i måltidskunnskap og service, der samhandling mellom beboer og personale står sentralt.
- Kandidaten kan bidra til nytenkning og innovasjonsprosesser som fremmer ernærings- og måltidsarbeidet i sykehjem.
- Kandidaten kan kommunisere om aktuelle problemstillinger og tilnærminger i ernærings- og måltidsarbeidet i sykehjem.
- Kandidaten kan anvende nye kunnskaper og ferdigheter og igangsette tverrfaglige måltidsprosjekter i sykehjem.

11. Arbeidsformer:

Emnet blir organisert som et nettstøttet studium. Undervisningen er tilrettelagt slik at studentene kan arbeide ved siden av nettstudiet.

12. Vilkår for å gå opp til eksamen:

Et arbeidskrav må være bestått for å kunne gå opptil eksamen.

13. Eksamen:

Hjemmeeksamen med et aktuelt tema på ca. 1500 – 2000 ord. Vurdering: Karakter A-F.
Kursbevis dersom enn ikke tar eksamen.

14. Litteratur/pensum:

1/3 valgfritt pensum
2/3 obligatoriske pensum

Austbo Holteng, L. B., Froiland, C. T., Corbett, A., & Testad, I. (2017). Care staff perspective on use of texture modified food in care home residents with dysphagia and dementia. *Ann Palliat Med*, 6(4), 310-318. doi:10.21037/apm.2017.06.24

- Bellettiere, J., Carlson, J. A., Rosenberg, D., Singhania, A., Natarajan, L., Berardi, V., . . . Kerr, J. (2015). Gender and Age Differences in Hourly and Daily Patterns of Sedentary Time in Older Adults Living in Retirement Communities. *PLoS One*, *10*(8), e0136161. doi:10.1371/journal.pone.0136161
- Buccheri, C., Mammina, C., Giammanco, S., Giammanco, M., Guardia, M. L., & Casuccio, A. (2010). Knowledge, attitudes and self-reported practices of food service staff in nursing homes and long-term care facilities. *Food Control*, *21*(10), 1367-1373. doi:<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2010.04.010>
- Hansen, K. V. (2016). Food and meals in caring institutions – a small dive into research. *International Journal of Health Care Quality Assurance*, *29*(4), 380-406. doi:doi:10.1108/IJHCQA-08-2015-0092
- Helsedirektoratet. (2012). *Kosthåndboken – veileder i ernæringsarbeid i helse- og omsorgstjenesten*. Oslo: Helsedirektoratet.
- Johns, N., Edwards, J. S. A., & Hartwell, H. J. (2013). Hungry in hospital, well-fed in prison? A comparative analysis of food service systems. *Appetite*, *68*(0), 45-50. doi:<http://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2013.04.006>
- Johns, N., Hartwell, H., & Morgan, M. (2010). Improving the provision of meals in hospital. The patients' viewpoint. *Appetite*, *54*(1), 181-185. doi:<http://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2009.10.005>
- Li-Jen, J. H., Eves, A., & Desombre, T. (2003). Gap analysis of patient meal service perceptions. *International Journal of Health Care Quality Assurance*, *16*(2/3), 143-153. Retrieved from <http://search.proquest.com/docview/229606093?accountid=136945>
- Omsorgsdepartementet, H.-o. (2015). Demensplan 2020. *12*.
- Pouyet, V., Cuvelier, G., Benattar, L., & Giboreau, A. (2015). A photographic method to measure food item intake. Validation in geriatric institutions. *Appetite*, *84*(0), 11-19. doi:<http://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2014.09.012>
- Sortland, K., Skjeggstad, G., Jansen, L., & Berglund, A. (2009). Elderly persons' nutrition and food intake in a nursing home - a pilot study [Norwegian]. *Nordic Journal of Nursing Research & Clinical Studies / Vård i Norden*, *29*(4), 25-29. Retrieved from <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=c8h&AN=2010532239&scope=site>
- Ugolini, M. M., Rossato, C., & Baccarani, C. (2014). A five-senses perspective to quality in hospitals. *The TQM Journal*, *26*(3), 284-299. doi:doi:10.1108/TQM-01-2014-0010
- Whitney, E. N., & Rolfes, S. R. (2011). *Understanding nutrition* (11th ed. ed.). Belmont, CA: Thomson Wadsworth.

Chapter 17; Life Cycle Nutrition: Adulthood and the Later Years (s 575-598)

Highlight 17, Nutrient-Drug Interactions (s 599-603)

15. Åpent for privatister: Nei
16. Ansvarlig fakultet og institutt: Det samfunnsvitenskapelige fakultet, Norsk hotellhøgskole.
17. Emneansvarlig: Kai Victor Hansen