



دورة متقدمة في إدارة خدمات تغذية كبار السن



دورة متقدمة في إدارة خدمات تغذية كبار السن

المرجع: 224607_1444 التاريخ: 25 - 29 أكتوبر 2027 المكان: أديس أبابا الرسوم: Euro 4500

نظرة عامة

دورة متقدمة في إدارة خدمات تغذية كبار السن لمدة أسبوع، موجهة إلى مديري رعاية كبار السن ومنسقي خدمات الطعام وقادة الرعاية السكنية وفرق التغذية المجتمعية، ويعود المشاركون منها بمحفظة تحسين خدمات تغذية كبار السن. تربط الدورة فحص مخاطر سوء التغذية وتخطيط الوجبات ومراقبة الترطيب وقوام الطعام والإتاحة وسلامة الغذاء والإحالة والتوثيق ومراجعة النتائج عبر بيانات الرعاية. تقدم أجايل للتدريب إدارة خدمات تغذية كبار السن من خلال تحسين خدمي منسق وغير سريري.

الفئة المستهدفة

- وظائف إدارة رعاية كبار السن المسؤولة عن مسارات خدمات التغذية
- وظائف خدمات الطعام المسؤولة عن القوائم والتقديم والسلامة وتجربة الوجبة
- وظائف الرعاية السكنية المسؤولة عن الملاحظة والسجلات والتصعيد
- وظائف الدعم المجتمعي المسؤولة عن الإتاحة والمتابعة والإحالة
- وظائف الجودة المسؤولة عن مراقبة أداء خدمات التغذية

تفترض الدورة أن المشاركين ينسقون خدمات الرعاية أو الطعام بالفعل، ولا تتناول التشخيص السريري أو الوصفات العلاجية الفردية أو قرارات التغذية الأنبوبية أو العلاج الطبي.

الإدارات والقطاعات المستهدفة

تخدم الدورة الإدارات والقطاعات التي تخطط لخدمات التغذية والترطيب لكبار السن أو تقدمها أو تنسقها أو تراقبها.

- خدمات الرعاية السكنية والمعيشة المدعومة
- مؤسسات الرعاية المنزلية والدعم المجتمعي
- عمليات الرعاية الصحية ودعم التأهيل
- فرق خدمات الطعام والإعاشة التعاقدية
- الخدمات الاجتماعية ومؤسسات دعم الشيوخ



أهداف التعلم

بنهاية هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- تطبيق مسار منظم لفحص مخاطر سوء التغذية
- بناء ضوابط لخدمات الوجبات ودعم الترطيب
- مقارنة متطلبات قوام الطعام وكثافة السوائل
- تحليل عوائق سلامة الغذاء والإتاحة وتناول الطعام
- ترتيب أولويات الإحالة والتنسيق متعدد التخصصات
- تقييم نتائج خدمات التغذية واحتياجات التحسين

جدول الدورة

اليوم 1: مخاطر التغذية وسياق الخدمة

- مبادئ ESPEN لخدمات تغذية كبار السن
- مسار الفحص من 5 خطوات وفق MUST
- سجل ملاحظة مخاطر التغذية وأدلتها
- مقابلة تفضيلات الطعام والإتاحة لكبير السن
- خريطة نطاق خدمات التغذية وحدودها

اليوم 2: الوجبات والترطيب والإتاحة

- قائمة كفاية خدمات الوجبات وتنوعها
- سجل مخاطر الترطيب ومراقبة تناول
- مراجعة بيئة الوجبة والمساعدة
- تقييم إتاحة الطعام والدعم التكميلي
- مصفوفة تخطيط الخدمة لمواءمة القائمة والاحتياج



اليوم 3: القوام والسلامة والتصعيد

- إطار IDDSI لقوام الطعام وكثافة السوائل
- بروتوكول اختبار القوام في ظروف التقديم
- قائمة مخاطر سلامة الغذاء وضوابطها
- بطاقة تغير التناول وعلامات التصعيد
- سجل الإحالة إلى اختصاصي التغذية وتسليم المعلومات

اليوم 4: التنسيق والمراقبة والجودة

- مصفوفة مسؤوليات التغذية متعددة التخصصات
- مسار النقل بين بيئات الرعاية وإعادة التقييم
- لوحة قبول الوجبات واتجاهات التناول
- سجل حوادث خدمات التغذية والملاحظات
- ورقة هدف تحسين الجودة ومقاييسه

اليوم 5: ممارسة تحسين خدمات التغذية

- تمرين: إكمال مراجعة خدمة مخاطر التغذية
- تمرين: تصميم خطة لدعم الوجبات والترطيب
- تمرين: اختبار تسلسل ضوابط القوام والسلامة
- تمرين: تنسيق الإحالة والتسليم والمراقبة
- المشروع الختامي: محفظة تحسين خدمات تغذية كبار السن

التمارين التطبيقية

تستخدم الدورة أنشطة مقترحة من الرعاية السكنية والمنزلية والدعم المجتمعي والتأهيل وخدمات الطعام.

- نشاط مقترح: فحص سيناريو خدمي وتسجيل الأدلة وتحديد الحدود واختيار مسار التصعيد.
- نشاط مقترح: تحسين سيناريو خدمة وجبة باستخدام ضوابط التفضيل والإتاحة والترطيب والبيئة وسلامة الغذاء.
- نشاط مقترح: تطبيق المصطلحات المشتركة للقوام مع إبقاء التوصيات السريية الفردية لدى الموهنيين المؤهلين.
- نشاط مقترح: بناء مقاييس لاتجاهات التناول والإحالات والحوادث والملاحظات وتحسين الخدمة.



الأسئلة الشائعة

لمن يناسب تدريب إدارة خدمات تغذية كبار السن، وما الذي يفترضه؟

يناسب تدريب إدارة خدمات تغذية كبار السن المهنيين الذين ينسقون الرعاية أو الوجبات أو الترطيب أو الإحالة أو الجودة. يفترض مسؤولية تشغيلية ويترك التشخيص والوصفات العلاجية والتغذية الأنبوية والعلاج الطبي للمهنيين المؤهلين.

كيف تختلف إدارة خدمات تغذية كبار السن عن تدريب التغذية العلاجية السريري؟

تركز إدارة خدمات تغذية كبار السن على مسارات الفحص وتقديم الوجبات والترطيب والإحالة والسلامة والتنسيق والمراقبة والتصعيد، بينما يؤهل التدريب السريري للتقييم والتشخيص والوصف والعلاج الفردي.

كيف تفحص الخدمات مخاطر سوء التغذية لدى كبار السن؟

تستخدم الخدمات أداة فحص منظمة ومصرحاً بها، وتسجل الأدلة المطلوبة، وتصنف المخاطر وفق الأداة، وتتبع مسار العمل المعمول به، وتحيل المخاوف إلى اختصاصيي التغذية المؤهلين.

كيف تدعم خدمات الوجبات الترطيب وإتاحة الطعام لكبار السن؟

تدعم الخدمات الترطيب والإحالة عبر مراقبة تناول وتقديم خيارات مناسبة وتحسين بيئة الوجبة وتوفير المساعدة المتفق عليها وجدولة السوائل والاستجابة للتفضيلات وتصعيد التغييرات المستمرة أو مخاوف السلامة.

كيف تراقب نتائج خدمات تغذية كبار السن؟

ترتبط المراقبة بين إنجاز الفحص والإحالات واتجاهات تناول وسجلات الترطيب وقبول الوجبات والحوادث والملاحظات وإعادة التقييم وإجراءات التحسين الموثقة دون أن تحل محل المقاييس السريرية.

الخاتمة

ترتبط الدورة مخاطر التغذية وخدمات الوجبات والترطيب والقوام وسلامة الغذاء والإحالة والمراقبة وتحسين الجودة. يعود المشاركون بمحفظة تحسين خدمات تغذية كبار السن. تغير المحفظة طريقة تنسيق المسؤوليات وتوثيق المخاطر وتحسين إتاحة الطعام وتصعيد المخاوف ومتابعة النتائج وتعزيز استمرارية الخدمة.