

- 12 – 13** **Was wir wollen**
- 14 – 15** **Der Expertenstandard**
14 Kategorien des Expertenstandards
15 Anforderungen des Expertenstandards
- 16 – 19** **Basiswissen – Körperliche Veränderungen**
16 – 17 Regulation der Nahrungsaufnahme
18 Tipps bei wenig Appetit
19 Wasserhaushalt
- 20 – 23** **Rezeptideen – Kuchen im Glas**
20 Apfelkuchen
21 Hirse-Gemüsekuchen
22 Karottenkuchen
23 Zucchinikuchen
- 24 – 26** **Basiswissen – Körperliche Veränderungen**
24 – 25 Verdauungstrakt, Haut & Nieren
26 Körperzusammensetzung
- 26 – 30** **Basiswissen – Bedarfsgerechte Ernährung**
26 – 27 Bedarfsgerechte Ernährung – Energie- und nährstoffreich
28 – 29 Tabelle zur bedarfsgerechten Ernährung
- 31 – 34** **Rezeptideen – Nährstoffreiche Smoothies**
32 Schokoladen-Smoothie, Spinat-Shake
33 Dinkel-Früchte-Smoothie
- 35 – 38** **Eiweiß – Ein wichtiger Nährstoff**
- 39 – 42** **Rezeptideen – Die eiweißhaltige Belohnung**
40 Hirse-Quarksoufflé
41 Quark-Grieß-Auflauf mit Früchten,
Quarkdessert mit Honig und Kirschgrütze
42 Käsekuchen extra cremig

- 43–45** **Fallbeispiel der Bewohnerin Luise**
- 46–61** **Ernährungszustand ermitteln**
- 47–50** Anforderungen an die Einrichtung
 - 51** Anforderungen an die Pflegekraft
 - 52** Prozess: das Instrument der Pflege
 - 52–53** Der Prozesswegweiser
 - 54–61** Den Ernährungszustand ermitteln – Fallbeispiel Luise
- 62–69** **Planen und koordinieren von Maßnahmen**
- 62** Fallbesprechungen im Team –
 - Die Basis für berufsübergreifende Arbeit
 - 63** Effiziente Pflege durch Planung und Koordination
 - 64–66** Ethische Fallbetrachtung
 - 66–67** Checkliste multiprofessionelles Arbeiten
 - 68–69** Fallbesprechung in einem multiprofessionellen Team
- 70–73** **Basiswissen – Demenz**
- 73** Eat while walking, Fingerfood
- 74–78** **Rezeptideen – Miniknödel Fingerfood**
- 76** Bauernknödel mit Spinat und Käse
 - 77** Quarkknödel, Tiroler Knödel
 - 78** Spaghetti Carbonara als Fingerfood
- 79–82** **Basiswissen – Diabetes mellitus, Medikamente**
- 79–80** Diabetes mellitus
 - 81–82** Medikamenteneinnahme
- 83–95** **Fallbesprechung der Bewohnerin Luise**
- 83** Vorbereitung auf die Fallbesprechung
 - 88** Maßnahmenplan Ernährung (aus der Fallbesprechung Luise)
 - 94–95** Erläuterungen zum Maßnahmenplan

- 96 – 103 Rezepte aus dem Maßnahmenplan für Luise**
- 96** Frühstücksmuffins
 - 97** Gelber Energie-Smoothie, Mandel-Kokos-Bällchen
 - 98** Möhrenrohkost im Pfannkuchen
 - 100** Hirsegritschnitten für Fingerfood, weißer Smoothie
 - 101** Haferkekse, Kakao/Trinkschokolade
 - 102** Tomatencremesuppe
 - 103** Kaspressknödel, Eiweißshake Heidelbeere
- 104 – 109 Konzept zur Ernährungsversorgung**
- 104 – 105** Mehr als nur Essen und Trinken
 - 106** Checkliste – Mahlzeiten- und Interaktionsgestaltung
 - 107 – 109** Expertenzirkel Ernährungsversorgung
- 110 – 165 Basiswissen – Häufige Probleme während und nach der Nahrungsaufnahme, inkl. Rezeptideen**
- 110 – 111** Geschmacksveränderungen
 - 112 – 115** Würzöle
 - 116 – 119** süße und herzhafte Würzpasten
 - 120 – 148** Kau- & Schluckbeschwerden, inkl. Rezeptideen
 - 122 – 125** Konsistenzstufen Speisen
 - 126 – 147** Rezeptteil „Vier Kostformen“
 - 126 – 129** Fisch in vier Kostformen
 - 130 – 133** Geflügel in vier Kostformen
 - 134 – 137** Schwein / Rind in vier Kostformen
 - 138 – 141** Weißkraut oder Rosenkohl in vier Kostformen
 - 142 – 143** Süße Hirsegritschnitten in vier Kostformen
 - 144 – 147** Pfannkuchen in vier Kostformen
 - 148** Konsistenzstufen der Getränke
 - 149** Blähungen & Völlegefühl
 - 150 – 152** Angepasste Vollkost bei unspezifischen
Unverträglichkeiten und gastrointestinalen Erkrankungen
 - 153** Sodbrennen
 - 154 – 156 & 158** Obstipation (Verstopfung)
 - 156 – 157** Rezeptteil Energiekugeln

- 160 – 161** Durchfall
162 – 163 Rezeptteil – Hilfe für Magen und Darm
162 Hirsebrei
163 Morosche Möhrensuppe, Brennnesselsuppe
164 – 165 Stoma
- 166 – 175** **Die Rolle der Küche im Konzept zur Ernährungsversorgung**
167 Qualität der Ernährungsversorgung
167 – 168 Was macht ein gutes Konzept aus?
168 – 169 Koch und Köchin in der Pflegeeinrichtung
170 – 171 Die Ausbildung zum Heimkoch / zur Heimköchin
170 Die Ernährungsfachkraft
172 – 174 Fortbildung „Ölwechsel in der Küche“
175 Küchen-Check
- 176 – 183** **Unterstützung bei der Nahrungsaufnahme**
176 – 177 Appetitfördernde Maßnahmen
177 – 178 Bedeutung von Biographiearbeit
179 – 180 Umgebungsgestaltung – Die Rolle der Hauswirtschaft
180 – 181 Interaktionsgestaltung Essensbegleitung
181 – 183 Hilfsmittel – Kompetenter Einsatz
- 184 – 187** **Informieren – Beraten – Anleiten – Schulen**
184 – 186 Was ist was – Information, Beratung, Anleiten, Schulung
187 Warum ist das wichtig? – Die Aufgabe der Pflegekraft
- 188 – 191** **Evaluieren**
- 192 – 207** **Weitere Rezeptideen**
194 – 199 **Aufstrich herzaft oder süß**
195 Cashew-Schokoladen-Aufstrich
197 Power-Brot & Rote-Bete-Aufstrich
198 Müsli-Brotaufstrich
199 Rauchaufstrich „Leberwurst Style“