

Krasnostawskie Stowarzyszenie na Rzecz Osób Niepełnosprawnych

**Przygotowywanie i dostarczanie obiadów seniorom zależnym przez
uczestników Warsztatu Terapii Zajęciowej**

Scenariusz warsztatów dla seniorów o zdrowym odżywianiu

Opracowanie: Agata Sadlak-Skrzypek i Alicja Barcikowska

Innowacja powstała w ramach inkubatora innowacji społecznych
„Generator innowacji. Sieci wsparcia”.



Niniejszy materiał opublikowany jest na licencji CC BY 4.0
(Creative Commons-Uznanie autorstwa-4.0 Międzynarodowe (CC BY 4.0)).

Szczegóły licencji znajdziesz pod adresem
<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.pl>.

Projekt „Innowacje w samorządzie” jest realizowany w ramach programu
Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 współfinansowanego
ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.

Krasnystaw 2018



Cel

- 1) Podniesienie wiedzy seniorów o zdrowym żywieniu poprzez organizację cyklu warsztatów o zdrowym odżywianiu

Opis problemu

Wyzwanie, przed którym wszyscy stoimy, to przygotowanie się do starości i tworzenie lepszych warunków życia dla osób, które już teraz są stare. Starzenie się to część naszego życia, dotyczy nas samych, naszych najbliższych i społeczności. Przewidywaną długość życia w Polsce wynosi 77 lat, a w całej Unii Europejskiej 80 lat. Ma to jednak swoje konsekwencje – prawie zawsze wiąże się z problemami zdrowotnymi. W Polsce przewlekłe dolegliwości zgłasza aż 89% osób, które ukończyły 60 lat. Ekspertci są zgodni, że kluczem do lepszej starości jest zdrowy styl życia oraz aktywność społeczna, kulturalna i obywatelska. Kluczowe jest zadbanie o eliminowanie czynników ryzyka, a przez to zmniejszenie liczby kosztownych terapii rozwiniętych już chorób i poprawa jakości życia. Dieta dla seniorów powinna być układana starannie i dostosowana do zmian w organizmie. Musi uwzględniać indywidualne potrzeby i zalecenia dietetyczne lekarza, np. przy cukrzycy czy miażdżycy. U osób starszych często obserwuje się nadwagę lub wychudzenie oraz towarzyszące obu tym stanom niedobory składników pokarmowych. Zdrowe żywienie odgrywa ważną rolę w profilaktyce chorób.

Kadra

- Dietetyk

1. Posiada wykształcenie wyższe i specjalizację w zakresie dietetyki.
2. Jest osobą komunikatywną, potrafiącą nawiązać kontakt z seniorami, ma umiejętność przekazywania informacji w sposób prosty i klarowny.

3. Posiada doświadczenie w prowadzeniu warsztatów grupowych.

- **Instruktor terapii** Pracowni gospodarstwa domowego

1. Posiada wykształcenie minimum średnie odpowiedniej specjalności, umożliwiające wykonywanie zadań na stanowisku instruktora terapii zajęciowej/terapeuty zajęciowej lub wykształcenie wyższe o profilu pedagogicznym, pedagogika specjalna.
2. Ma doświadczenie w kierowaniu zajęciami w Pracowni gospodarstwa domowego (kuchni)

Ponadto w organizacji warsztatów biorą udział:

- koordynator zajmujący się organizacją zajęć, jak też promocją i rekrutacją uczestników,
- księgowa - odpowiedzialna za rozliczanie i dokumentację księgową oraz jej przechowywanie i archiwizację, procedury księgowe oraz prace nad sporządzaniem sprawozdań finansowych, podatkowych itp.

Uczestnicy

Uczestnikami warsztatów jest grupa seniorów aktywnych, zainteresowanych zdrowym odżywianiem – zalecamy, aby była to grupa ok. 10-15 osób. Są to osoby w wieku powyżej 60 lat, emeryci dysponujący czasem wolnym. Mają różne problemy zdrowotne, jednak takie, które nie uniemożliwiają im udziału w zajęciach.

Chętnie uczestniczą w warsztatach, bo stanowią one atrakcyjną formę spędzenia czasu, mają walor poznawczy i integracyjny.

Rekrutację osób starszych aktywnych warto przeprowadzić w lokalnym Klubie Seniora, Uniwersytecie Trzeciego Wieku, Klubie Amazonek itp. Do rekrutacji można wykorzystać plakaty, ogłoszenia na tablicach ogłoszeń, artykuły w prasie lokalnej, kontakty bezpośrednie (polecane). Małą skuteczność

przy rekrutacji tej grupy mają informacje na stronach www, czy w mediach społecznościowych.

W cyklu 3 warsztatów mogą wziąć udział zarówno 3 różne grupy seniorów, gdyż każdy warsztat jest odrębną całością, jak i jedna grupa, która uczestniczy w trzech kolejnych warsztatach, gdyż tematyka każdego z nich jest inna.

Korzyści dla uczestników

Udział w atrakcyjnych warsztatach o zdrowym odżywianiu, na których uczestnicy mieli możliwość zdobyć wiedzę teoretyczną i praktyczną i wprowadzić ją w życie (warsztaty kulinarne + przepisy do wykorzystania w domu). Warsztaty budzą duże zainteresowanie, aktywizują uczestników, podnoszą ich wiedzę, mają też duży potencjał integracyjny.

Miejsce

Część teoretyczna – sala wykładowa, w której znajduje się rzutnik, stoły i krzesła.

Warsztaty praktyczne - w pomieszczeniu, w skład którego wchodzi dobrze wyposażona kuchnia i jadalnia. Przestrzeń nowoczesna i funkcjonalna, pozwalająca na równoległą pracę wielu osób i zachowanie czystości.

Budynek dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych.

Wskazane jest, aby miejsce warsztatów było zlokalizowane blisko centrum miasta/ danej dzielnicy, w miejscu, do którego łatwo będzie dotrzeć uczestnikom.

Narzędzia i materiały

Załączamy opracowane przez dietetyk Agatę Sadlak – Skrzypek materiały do warsztatów dotyczących zdrowego żywienia oraz przepisy do wykorzystania podczas części praktycznej. Opracowania te były drukowane dla wszystkich uczestników warsztatów w taki sposób, aby ich odczytanie nie sprawiało trudności seniorom (wielkość czcionki, kontrast).

Podczas części teoretycznej potrzebny jest rzutnik, prezentacja multimedialna.

Podczas warsztatów praktycznych - dostęp do kuchenki gazowej, zlewu oraz zestaw koniecznych do wykonania przepisów naczyń, przyborów kuchennych i produktów spożywczych, które zostały wstępnie przygotowane przed warsztatami.

Konieczne jest też zapewnienie serwisu kawowego, dostępnego podczas przerw w zajęciach.

Przebieg

Cykl 3 warsztatów. Każdy z nich składa się z części teoretycznej (3 godziny), prowadzonej przez dietetyk oraz części praktycznej (2 godziny) – seniorzy wykonują wspólnie kilka potraw, pod kierunkiem dietetyk i instruktorki Pracowni gospodarstwa domowego. Zakończeniem części praktycznej jest każdorazowo wspólny poczęstunek z przygotowanych podczas warsztatów potraw.

Na każdym z warsztatów zapewniony jest także serwis kawowy.

Ramowy program warsztatów o zdrowym żywieniu dla seniorów				
Część teoretyczna				
Lp.	Ilość godzin	Tematyka wykładu	Treści i umiejętności	Literatura uzupełniająca
1.	3	Żywnienie osób starszych	<ul style="list-style-type: none"> - zapobieganie niedoborom żywieniowym - składniki odżywcze i zapotrzebowanie na nie - zalecenia żywieniowe dla seniorów - piramida żywienia dla seniorów 	Jarosz Mirosław (2008). <i>Żywnienie osób w wieku starszym</i> . Warszawa: PZWL

2.	3	Żywność w profilaktyce chorób żywieniowych	<ul style="list-style-type: none"> - nadwaga i otyłość - cukrzyca - choroby układu krążenia - choroby nowotworowe - osteoporoza - niedokrwistość 	Hasik Jan i Gawęcki Jan (red.) (2003). <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego</i> . Warszawa: PWN
3.	3	Zdrowy senior - jak starzeć się zdrowo	<ul style="list-style-type: none"> - super produkty dla mózgu - brak apetytu - jak temu zaradzić - demencja starcza — czy można jej przeciwdziałać dietą 	<p>Hasik Jan i Gawęcki Jan (red.) (2003). <i>Żywność człowieka zdrowego i chorego</i>. Warszawa: PWN</p> <p>Jarosz Mirosław (2008). <i>Żywność osób w wieku starszym</i>. Warszawa: PZWL</p> <p>Różańska Małgorzata (2017). <i>Super Żywność czyli superfoods po polsku</i>. Wydawnictwo M.</p>

Część praktyczna

Lp.	Ilość godzin	Warsztaty praktyczne	Wykonywane potrawy
1.	2	Żywność osób starszych	<p>Sałatka królewska</p> <p>Rollsy z łososiem i mango</p> <p>Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem lub szynką</p>

			<p>Sałátka z kaszy gryczanej z kukurydzą Domowy hummus dla każdego Muffinki czekoladowe</p>
2.	3	Żywienie w profilaktyce chorób żywieniowych	<p>Kanapki z pastą twarogową z otrębami Zupa jarzynowa fantazja Sałatka z buraków, dyni i koziego sera Łosoś z grilla Ciasteczka owsiane z bananami</p>
3.	3	Zdrowy senior - jak starzeć się zdrowo	<p>Dietetyczna sałatka z kurczaka Sałatka z kaszą jaglaną i cukinią Ciasteczka owsiane z bananami Sałatka z makaronem ryżowym i brokułem Zapiekanka rybna w sosie porowo śmietanowym</p>

Literatura

- Hasik Jan i Gawęcki Jan (red.) (2003). *Żywienie człowieka zdrowego i chorego*. Warszawa: PWN
- Jarosz Mirosław (2008). *Żywienie osób w wieku starszym*. Warszawa: PZWL
- Różańska Małgorzata (2017). *Super Żywność czyli superfoods po polsku*. Wydawnictwo M.

A oto kilka zdjęć z naszych warsztatów o zdrowym odżywianiu dla seniorów.







