

Dipl. Aktivierungsfach- frau/-fachmann HF



Beruf

Die Aktivierungsfachfrau und der Aktivierungsfachmann arbeiten mit betagten, chronisch kranken oder behinderten Erwachsenen. Sie fördern und erhalten durch ausgewählte Mittel und Methoden, die körperlichen, geistigen, sozialen und emotionalen Fähigkeiten der Klientinnen und Klienten. Sie unterstützen sie, ihre Ressourcen und Interessen aktiv zu nutzen, damit sie so viel wie möglich selbstständig tun und entscheiden können. Arbeitsorte sind Alters- und Pflegeheime, Tagesstätten, psychiatrische Kliniken und Behindertenwohnheime.

Voraussetzungen

- 3 jährige Berufsausbildung, Berufsmittelschule, Fachmittelschule oder Gymnasium.
- Einfühlungsvermögen, Geduld, psychische Belastbarkeit, Kommunikations- und Teamfähigkeit
- gestalterisches und musikisches Interesse sowie organisatorisches Geschick.
- Eignungsprüfung
- Pflegepraktikum oder Erfahrung im Geriatriebereich.

Ausbildung

- 3-jähriger Bildungsgang, Höhere Fachschulstufe, bestehend aus Unterricht (2 Tage pro Woche plus Blockwochen), Selbststudium und praktischer Arbeit in zwei unterschiedlichen Arbeitsbereichen.
- Entlohnung nach den Richtlinien der Institution
- Studiengebühr von CHF 600 pro Semester
- Titel: dipl. Aktivierungsfachfrau HF/
dipl. Aktivierungsfachmann HF

Schule

medi, Zentrum für medizinische Bildung
Aktivierung
Max-Daetwyler-Platz 2
3014 Bern
Tel. 031 537 31 10
E-Mail: at@medi.ch
www.medi.ch

Aktivierungsfachfrau, mein Beruf

« An einem Abend pro Woche komme ich mit Männern aus allen Abteilungen des Alters- und Pflegeheims zum Männerstammtisch zusammen. Wir sprechen über den Armeedienst, über ihren ehemaligen Beruf oder über Autos. Ich nehme Militärschuhe und einen Militärrucksack mit, Bücher und Bilder, Autozeitschriften und Modellautos. Kürzlich hat einer vom Schindeln erzählt, worauf sie lange gefachsimpelt haben.

Ebenfalls wöchentlich arbeite ich mit fünf Klientinnen und Klienten, die einen Schlaganfall erlitten haben und halbseitig gelähmt sind. Wir sitzen im Kreis, die Bewohner im Rollstuhl, und stupsen einander einen Ballon zu. Oder sie tanzen mit den Rollstühlen, üben mit Bällen Zielwurf, schlagen mit Rhythmus-Instrumenten. Wir lachen viel. Am Schluss sind sie wacher, entspannter, voll Freude.

Die Kochgruppe bereitet einmal in der Woche ein Abendessen zu, meist Apfelkuchen oder Gemüsesuppe mit Würstli. Die Mitglieder der Gruppe rüsten, schneiden, rühren, kneten, wallen, ich koche und backe an der fahrbaren Kochstation. Dabei sprechen wir über Gemüse, Kräuter, Rezepte, und wie die Frauen Früchte eingemacht haben. Nach dem Essen singen wir.

Beliebt ist auch die Vorlese-Gruppe. Am Anfang und Schluss können die Teilnehmenden Musik wünschen, die ich ab CD spiele. Ich lese Geschichten aus dem Alltag vor, Humorvolles, Besinnliches. Dann sprechen wir darüber.

Mit Klientinnen und Klienten, die ins Heim eingetreten sind, führe ich während den ersten drei Monaten eine Einzeltherapie durch. Ich erfasse die Lebensgeschichte, die Bedürfnisse und die Vorlieben. Für jede Person stelle ich Ziele auf. Zum Beispiel betreue ich eine Frau, die gerne gebacken hat. Ich backe mit ihr Kuchen. Sie bekommt Komplimente für das Zvieri, was ihr Selbstvertrauen stärkt. Nach den drei Monaten soll sie Mitglied der Kochgruppe werden.

Ich arbeite gerne mit diesen Menschen. Ich darf ihnen Anstösse geben, wie sie ihre Lebensqualität halten, sogar wieder steigern können. Eine wertschätzende Haltung ist grundlegend. Ich lerne von ihnen. Zum Beispiel von der Frau, die viel Sport getrieben und ein Verkaufsgeschäft geleitet hat. Jetzt ist sie altersdement, kann weder gehen noch reden. Ich staune über ihre innere Freude, wie sie fähig ist, sich trotz ihrer Krankheit wohl zu fühlen. Ich erfahre, dass selbst in einer solchen Situation das Leben lebenswert ist. Wir kommunizieren ohne Worte. Wenn sie mich anlacht und wir uns die Hände drücken, spüre ich Verbundenheit.

Die meisten unserer Bewohnerinnen und Bewohner sterben im Heim. Mit meiner Arbeit trage ich dazu bei, dass sie möglichst erfüllte letzte Jahre erleben und schliesslich auf eine gute Art gehen können. »