

כלי מחקר זה נלקח מתוך [מאגר כלי המחקר](#) של קרן שלם התומכת במחקר שמטרתו
שיפור איכות החיים של אנשים עם מוגבלות שכלית התפתחותית והסובבים אותם.

כל המעוניין להשתמש באחד מכלי מחקר מתבקש לפנות לחוקר שערך את המחקר הרלבנטי
ולוודא את אישור השימוש בכלי מבחינת זכויות יוצרים.

שם הכלי: תצפית מטלת האכלה 

פותח בשנת: 2014, על ידי: מלכה אשר 

1	מטרת הכלי	תצפית והכלת מידע אודות מטלת האכלה של אנשים עם מש"ה
2	סוג כלי המחקר	תצפית
3	אוכלוסיית היעד	מטפלים ישירים, צוות מקצועות הבריאות

רשימת מחקרי קרן שלם אשר עשו שימוש בכלי:

מק"ט	שם המחקר
137 למחקר המלא	הערכה בנושא: "שיפור מטלת האכלה בקרב מטפלים ישירים באנשים עם מוגבלות שכלית התפתחותית", 2014, מלכה אשר



[למאגר המחקרים של קרן שלם](#)

מדריך לתצפית מטלת האכלה: מחקר קרן שלם

פברואר 2014

משך התצפית 45 דקות. התצפית תיערך בזמן ארוחת הצהריים / ערב, בתוך חדר האוכל.

בעת התצפית נשים לב לדברים הבאים:

חדר האוכל עצמו ודגשים כלליים:

האווירה הכללית בחדר האוכל: מספר מואכלים, מספר מאכילים.

התרשמות החוקרת: מידת הרעש / שקט, ריחות, תאורה, האם האווירה הכללית נינוחה? שלוהה? מתוחה? אחר?
האם הציוד (שולחנות כסאות, ריהוט, תמונות וכיוצא בזה) נעימים לעין? מזמינים? איזו תחושה מעוררים ויוצרים?
האם נעים לשהות בחדר האוכל? למה ניתן לדמות את האווירה בחדר האוכל?

נשים לב להתרחשויות ספונטניות: האם יש תקשורת בין מאכילים שונים (הצוות) בזמן ההאכלה? בין המואכלים?
האם ישנן תופעות שנראות כלא שגרתיות – מפתיעות את הצוות? אם כן כיצד מתמודדים איתן?

האם 'מטלת ההאכלה' דומה במשהו לאכילה כפי שאנו מכירים אותה (מבחינה רגשית, חברתית, לאו דווקא פיזית)

הדיירים (מואכלים):

מיהם הדיירים (גיל, מין, מאפיינים נוספים)?

באיזה מצב רוח ניכר שמגיעים לארוחה? שמחה? קוצר רוח? ציפייה? וכו'?

באיזה מצב רוח נמצאים במהלך הארוחה? ולאחריה?

האם ניכר שיוצאים שבעי רצון מהארוחה?

לשים לב לדיירים בשלבים שונים של הארוחה, למשל: בעת הכניסה לחדר אוכל, בהמתנה ובחכנות לארוחה,
בארוחה עצמה, ולאחר הארוחה. האם הבדלים במזג? בטיב האינטראקציה עם הצוות? האם ניתן להצביע על
נקודות מפנה/ נקודות מפתח בכל התהליך?

הצוות:

תאור הצוות: גיל, מין, מאפיינים נוספים.

מספר אנשי הצוות בעת ההאכלה? האם יש דינמיקה ביניהם? אם כן מהי?

באיזה מצב רוח ניכר שמגיעים למטלת ההאכלה? מתוחים? נינוחים? לחוצים? האם זו 'עוד מטלה' או שניכר משהו מעבר?

האכלה כחוויה מפחידה, שעלולה להסתיים באסון? (האם זה מורגש?)

האם המאכיל עומד? יושב? האם גופו משדר נינוחות או לא?

האם כל אנשי הצוות מבצעים את מטלת ההאכלה באופן דומה (עמידה/ישיבה, סגנון וכו') או שישנם הבדלים באופן בו מתבצעת המטלה בין אנשי הצוות השונים?

האם יש הבדלים אצל אותו איש צוות בין מואכל אחד למשנהו?

האינטראקציה:

מה משך ההאכלה הממוצע לאדם?

כמה מואכלים מאכיל כל איש צוות במהלך הארוחה? האם בו זמנית? האם אחד אחרי השני?

האם נראה שיש הבדלים בין ההאכלה בתחילת הארוחה לבין סופה (האם מתחיל גבוה ומתדרדר? או להיפך?) עבור כל מואכל ובכלל בין מואכל אחד למשנהו?

האם יש תקשורת בין המאכיל למואכל? האם יש קשר עין? האם יש רגישות לקצב? סבלנות? אדישות? מה ההתרשמות מאיכות האינטראקציה בין השניים.

האם יש למואכלים חלק בבחירת מה שאוכלים? האופן שבו אוכלים? הקצב?

האם המאכילות מציעות שתיה ומתי?

מה קורה כאשר אין היענות מצד המואכל? כיתד מתמודדות המאכילות? האם מנסות לברר למה? האם מציעות מנה חלופית? האם מביעות איכפתיות? ואם כן, למה – לאדם? לביצוע המשימה?

סביבת האכלה:

האם הסביבה נקייה? אסתטית? בטיחותית? האם נשמרת אסתטיות וניקיון המואכל לכל אורך הארוחה?

הצלחת: מגוונת? אסתטית? נעימה לעין? מזמינה? מרתיעה?

כיצד מסתיימת ההאכלה? מי יוזם סיום – המאכיל או המואכל?