

Podrobnosti – rezervace:

1. Na kurz je nutno se přihlásit elektronickou formou na <http://www.jidelny.cz>.
2. Vstupné na kurz činí: 650,- Kč. Ve výjimečných případech lze uhradit vstupné hotově u prezence. Při platbě v hotovosti se vstupné zvyšuje o 100,- Kč vč. DPH!
3. Přihlášku a platbu odešlete tak, abychom je obdrželi nejpozději 7 dní před akcí. Vstupné uhradte převodem na účet u Raiffeisenbank a.s. 916995001/5500, variabilní symbol bude číslo přihlášky. Předpis k platbě získáte vyplněním přihlášky na www.jidelny.cz. Věnujte, prosím, vyplnění přihlášky mimořádnou pozornost, na jejím základě bude vystaven daňový doklad o platbě, který obdržíte u prezence. Prosíme o doplnění jména účastníka do platebního příkazu (kolonka Informace pro příjemce). Oznámení o platbě přineste, prosím, s sebou.
4. Bezplatné storno přihlášky přijímáme nejpozději 5 pracovních dnů před zahájením kurzu. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100,- Kč/osobu. Přihlášku lze zrušit pouze elektronickou poštou (e-mail: info@jidelny.cz). Při neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatek nevracíme.
5. Případné změny programu budou uveřejněny na portálu jidelny.cz.
6. V případě dotazů volejte 377 457 329 od 8:00 do 11:30 hod.



FIREMNÍ SEMINÁŘE NA ZAKÁZKU

Potřebujete proškolen více zaměstnanců najednou v oblasti Hygienického minima ve stravovacích službách? Je pro vás důležité zvolit si obsah a rozsah školení dle vašich požadavků a potřeb? **Připravíme Vám seminář na zakázku.**

NABÍDKA SEMINÁŘŮ:

Hygienické minimum
Bezpečnost potravin v gastronomii
Systém HACCP a jeho udržování
Audit systému HACCP



Při zájmu více účastníků (zpravidla 15–30) připravíme pro vás seminář z této nabídky přímo ve vaší provozovně. Napište na email: info@jidelny.cz a my vám připravíme nezávazný návrh.

VYUŽIJTE BOHATÝCH ZNALOSTÍ A ZKUŠENOSTÍ NAŠICH LEKTORŮ

ODBORNÝ KURZ ÚSTAVNÍHO STRAVOVÁNÍ 2012



Kurzy jsou zařazeny do kreditního systému České asociace sester

Počet kreditů za účast na kurzu: 4

ČAS/KK/664/2012

Dietní systém a diety v domovech pro seniory a ústavech sociální péče

Program:

08:15 – 08:45	Prezence
08:45 – 09:00	Zahájení kurzu
09:00 – 09:15	Informačně propagační vystoupení
09:15 – 10:15	Odborné sdělení – I. část (Dietní systém)
10:15 – 10:25	Kreativita v našich jídelnách = základ úspěchu!
10:25 – 11:25	Odborné sdělení – II. část (Dieta)
11:25 – 12:00	Přestávka
12:00 – 14:00	Odborné sdělení – III. + IV. část (Dieta, Konzumace stravy)

Změna programu vyhrazena

Vstup na základě elektronické rezervace na: www.jidelny.cz

Kdy a kde se s námi můžete setkat:

14. 5. 2012	Ostrava	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martíňka 1439/4
15. 5. 2012	Olomouc	U-klub, Šmeralova 12
16. 5. 2012	Zlín	Střední zdravotnická škola - aula, Broučkova 372, Přiluky
17. 5. 2012	Brno	Evropská základní škola - aula, Čejkovická 10
21. 5. 2012	České Budějovice	Integrovaná střední škola stavební - konferenční sál, Nerudova 59
22. 5. 2012	Praha	Hotel Michael, Pod Lysinami 474/1, Praha 4
23. 5. 2012	Hradec Králové	Kulturní středisko Médium, Jana Masaryka 605
30. 5. 2012	Ústí nad Labem	Dům techniky, Veleslavínova 14
31. 5. 2012	Plzeň	Střední průmyslová škola dopravní - kinosál, Karlovarská 99



Poskytovatel pobytových forem sociálních služeb má povinnost zajistit uživatelům služby celodenní stravu odpovídající věku, zásadám racionální výživy a potřebám dietního stravování (zákon č.108/2006 Sb., vyhl. 340/2007 Sb., § 29 1 e).

Zajištění péče vyžadující dietní úpravu stravy nelze deklarovat bez dietního systému. Poskytovatel těchto služeb proto musí vypracovat dietní systém sestavený podle potřeb klientely daného zařízení.

Zverme vás na odborný seminář, ve kterém se dozvíte, jak naplnit tyto požadavky.

Lektoři:

PhDr. Dagmar Kovářů, RNT., vedoucí oboru Diplomovaný nutriční terapeut a oboru nutriční asistent, SZŠ a VOŠZ Ostrava; odborný metodik projektu Standardizace nutriční péče v domovech pro seniory

Marie Lišková, DiS., RNT., nutriční terapeutka, Oddělení klinické výživy - Thomayerova nemocnice, Praha 4; odborný metodik projektu Standardizace nutriční péče v domovech pro seniory

Tamara Starnovská, RNT., předsedkyně Sekce Výživy a nutriční péče ČAS; Autor, odborný garant a vedoucí odborný metodik projektu Standardizace nutriční péče v domovech pro seniory



Dietní systém

je dokument specifický pro každé zařízení poskytující léčebnou výživu formou diet. Dietní systém určuje způsob značení diet, nutriční složení i postupy pro přípravu stravy. Diety musí být sestaveny tak, aby jejich nutriční parametry byly adekvátní potřebám klientů a současně splňovaly požadavek prevence vzniku nutričních deficitů či malnutrice. Je proto třeba odlišit dietní systém pro zařízení akutní péče (zdravotnická zařízení) a pro zařízení dlouhodobé péče (pobyťová zařízení sociální péče). Změna dietního systému je obvyklá i při změně spektra poskytovaných výkonů či služeb.

Seminář vám přinese informace o tom, jak správně sestavit dietní systém pro vaše konkrétní zařízení.

Dieta

je soubor výživových opatření, jejichž uplatnění zlepší kompenzaci onemocnění, zmírní nebo odstraní obtíže klienta (například vyloučením zatěžujících potravin či jejich součástí). Diety a jejich charakteristiky v DpS a ÚSP vyplývají ze smyslu zařízení tj. bránit zhoršení stavu, stabilizovat stav, neterorizovat/nestresovat a respektovat plán péče. Na základě praktických příkladů se dozvíte, jaké typy diet jsou vhodné pro vaše klienty.

Konzumace stravy

je důležitým kritériem stravování klienta a je tedy nutno ji průběžně sledovat. Pokud klient stravu nedojídá, je třeba zjistit příčinu a předat klienta do péče nutričního terapeuta, který je kompetentní k dalšímu řešení např. k úpravě diety, změně formy stravy apod. Proč vaši klienti stravu nedojídají a jak lze tyto situace řešit? Odpovědi vám dáme na konkrétních příkladech z praxe. Dále se dozvíte, kdo, jak a o čem má klienty informovat v souvislosti s jejich stravováním.

Kurz je určen pro všeobecné sestry, asistenty ochrany veřejného zdraví, nutriční terapeuty, zdravotně sociální pracovníky, vedoucí pracovníky stravovacích provozů, kuchařky a kuchaře.