

Podrobnosti – rezervace:

- 1 Na kurz je nutno se přihlásit elektronickou formou na <http://www.jidelny.cz>.
- 2 Vstupné na kurz činí: 600,- Kč. Ve výjimečných případech lze uhradit vstupné hotově u prezence. Při platbě v hotovosti se vstupné zvyšuje o 100,- Kč vč. DPH!
- 3 Vstupné je splatné nejpozději 10 dní před datem konání kurzu převodem na účet. Příkaz k úhradě 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. Platbu poukažte na účet u Raiffeisenbank a.s. 916995001/5500, variabilní symbol číslo přihlášky. 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 7 pracovních dnů před zahájením kurzu. Po tomto termínu hradí účastník stornovací poplatek ve výši 100,- Kč. Přihlášku lze zrušit pouze elektronickou poštou (e-mail: info@jidelny.cz). Při neúčasti přihlašovaného nebo jeho náhradníka poplatků nevracíme.
- 5 Případné změny programu budou uveřejněny na portálu Jidelny.cz. Přihlášku nepotvrzujeme, informovat Vás budeme v případě změn.
- 6 V případě dotazů volejte 377 457 329 od 8:00 do 11:30 hod.

Kde a kdy se s námi můžete setkat:

02.05.2011	Liberec	Dům kultury, Soukenné nám. 613
03.05.2011	Ústí nad Labem	Dům techniky, Veleslavínova 14
04.05.2011	Praha	Hotel Michael, Pod Lysinami 474/1, Praha 4
05.05.2011	Jihlava	DKO, Tolstého 2
10.05.2011	Karlovy Vary	ZŠ a ZUŠ, Šmeralova 336/15
11.05.2011	Plzeň	SPŠ dopravní, Karlovarská 99
12.05.2011	České Budějovice	KD Vltava, Fr. Ondříčka 46
16.05.2011	Hradec Králové	Kulturní středisko Médium, Jana Masaryka 605
17.05.2011	Pardubice	ABC Klub, Štolbova 2665
23.05.2011	Ostrava	Kulturní zařízení Ostrava-jih, Dr. Martíňka 1439/4
24.05.2011	Olomouc	U-klub, Šmeralova 12
25.05.2011	Zlín	SZdŠ, Příluky 372
26.05.2011	Brno	Evropská základní škola, Čejkovická 10



Odborný kurz ústavního stravování 2011

Kurzy jsou zařazeny do kreditního systému České asociace sester
Počet kreditů za účast na kurzu: 4 ČAS/KK/637/2011

Program:

- 08:15 – 08:45 Prezence
- 08:45 – 09:00 Zahájení kurzu
- 09:00 – 09:15 Informačně propagační vystoupení
- 09:15 – 10:15 Speciální výživová opatření při intoleranci na laktózu
- 10:15 – 10:30 Informačně propagační vystoupení
- 10:30 – 11:30 Umělá výživa enterální a jak ji vhodně zařadit do jídelníčku
- 11:30 – 12:00 Přestávka
- 12:00 – 13:00 Jak postupovat při sestavení jídelního lístku v zařízeních s celodenním provozem
- 13:00 – 13:10 Informačně propagační vystoupení
- 13:10 – 14:10 Výživová specifika jídelníčku dětí a seniorů

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

Lektoři:

Ústav preventivního lékařství, Lékařská fakulta Masarykovy univerzity.

Mgr. Sylva Štajnochrová | Mgr. Jana Petrová | Mgr. Pavla Vašková

Změna programu vyhrazena

Vstup na základě elektronické rezervace na:

www.jidelny.cz



Tradiční odborné kurzy ústavního stravování, které pořádá společnost Jídelny.cz, budou letos na jaře zcela zaměřeny na výživu Vašich klientů. Poradíme Vám, jak sestavit jídelní lístek tak, aby byl v souladu se všemi požadavky, které na něho odborníci kladou. Než se ovšem do této práce pustíte, měli byste dobře znát specifika výživy některých skupin strážníků. Na mušku si vezmeme hned tři takové skupiny: děti, seniory a lidi s intolerancí na laktózu. Jsme si jisti, že pro ně také vaříte a že i jim chcete podávat pokrmy respektující jejich fyziologické potřeby. Jistě však máte i takové strážníky, kteří nedokážou přijmout dostatečné množství stravy. Na ně bude kurz také pamatovat. Bude doplněn výkladem o umělé enterální výživě, která může kvalitu života těmto lidem podstatně zvýšit. Jdou životem mnohem obtížněji než my. Pokusme se proto lépe seznámit s jejich potřebami a pomozme jim v jejich složité životní pouti.

Na setkání s Vámi se těší Jídelny.cz, s.r.o.

Speciální výživová opatření při intoleranci na laktózu

Setkáváte se u Vašich strážníků s intolerancí na laktózu? Zajímá Vás, jak rozeznat její příznaky? Laktózová intolerance neboli nesnášenlivost mléčného cukru (laktózy), je metabolická porucha, kterou trpí více jak 70 % světové populace. Může být příčinou některých chorob, ale její příznaky nemusí být na první pohled patrné. Příspěvek Vám poskytne informace o tom, jak se tato porucha projevuje, které skupiny populace postihuje nejčastěji, jaká vyžaduje speciální výživová opatření a jak tato opatření uplatnit v jídelním lístku.



Umělá výživa enterální a jak ji vhodně zařadit do jídelníčku

Pokud člověk není schopen přijímat dostatečné množství stravy pro zajištění fungování organismu, je vhodné zvážit podání umělé výživy. Umělá výživa poskytuje dostatečnou dodávku živin, případně může některé chybějící živiny vhodně doplnit. Cílem přednášky je seznámit Vás s jednotlivými typy umělé výživy a blíže Vás informovat o výživě enterální, o její nabídce na našem trhu, o možnostech podání a zařazení enterální výživy do stravy tak, aby ji klient lépe přijal a toleroval.

Jak postupovat při sestavení jídelního lístku v zařízeních s celodenním provozem

Přednáška nabízí možnosti, jak lze postupovat při sestavování jídelního lístku ve stravovacích zařízeních s celodenním provozem. Ukážeme Vám, jak sestavit jídelní lístek tak, aby byl v souladu s potravinovou pyramidou, tedy aby dodržoval zásady správné výživy, pestrost pokrmů, nabídku vhodných potravin a vhodné technologické úpravy.

Výživová specifika jídelníčku dětí a seniorů

Nutriční potřeby dětí a seniorů se značně liší od potřeb osob v produktivním věku. Zajímá Vás, jak tyto požadavky uplatnit v jídelníčku? Chcete mít jistotu, že ve stravování respektujete specifické požadavky dětí, dospělých nebo seniorů? Na tyto otázky Vám odpoví přednáška, která Vás seznámí s rozdílnými požadavky na výživu člověka v závislosti na tom, v jakém vývojovém období svého života se právě nachází. Cílem přednášky je informovat Vás o konkrétních výživových požadavcích dětí a seniorů a jejich začlenění do jídelníčku Vašeho stravovacího zařízení.

