

Obsah



Kapitola 1 Úvod 11)

- Základní přehled 12)
- Lze to vůbec uskutečnit? Pozor na falešnou návnadu! 16)

Kapitola 2 Prožitek stolování 21)

- Výběr pokrmů z jídelníčku 22)
- Před jídlem 24)
- Způsoby servírování jídla 27)
- Společenský styk během stolování 31)
- Ukončení stolování 33)
- Po jídle 33)
- Pohostinnost a obsluha 34)

Kapitola 3 Prostředí jídelny 39)

- Místa, kde jíme 41)
- Prostornost 42)
- Dostupnost 43)
- Soukromí 44)
- Pohyb osob po jídelně 46)
- Osvětlení 48)
- Hluk 49)
- Zbytečný ruch 52)
- Kvalita vzduchu 53)
- Výzdoba 54)

Kapitola 4 Jídlo, které podáváme 57)

- Doba jídla 58)
- Výběr surovin 59)
- Vlastnosti jídla 60)
- Metody a doba přípravy 72)
- Potravinové doplňky 72)
- Zásobování potravinami 73)

Kapitola 5 Podpora soběstačnosti při krmení 75)

- Individualizace – sběr informací 76)
- Zhodnocení schopnosti klienta –
stanovení příčin problémů 82)
- Formulace doporučení a plánování –
proces řešení problémů 88)

Kapitola 6 Plánování aktivit 91)

- Programy stolování 96)

Kapitola 7 	Jídlo do ruky	103)
• Co je jídlo do ruky		104)
• Zásady přípravy a podávání jídla do ruky		106)
• Druhy jídla do ruky		107)
• Systém zásobování jídlem do ruky		108)
• Základní menu složené z jídel do ruky		110)
• Potrava pro vaši fantazii: vynázejte vlastní menu jídel do ruky		113)
• Zavedení nového jídelníčku		116)
• Obsluha		116)
• Využití zdrojů		117)

Kapitola 8 	Asistenční a podpůrné techniky	119)
• Než začnete pomáhat		120)
• Odstupňovaná asistence		122)
• Vše dělejte s klientem, nikoli pro něj		123)
• Pohovávání		124)
• Speciální pomůcky a techniky		126)
• Krmení		130)

Kapitola 9 	Výcvik zaměstnanců a motivace	133)
• Výcvik odpovídající na potřeby pracovníků		134)
• Tréninkový tým v zařízení		134)
• Trénink pro všechny		136)
• Specializovaný trénink pro realizační týmy programu na zlepšení stravování		136)
• Základní rysy tréninkových lekcí		137)
• Třídice nepřetržitého učení		139)

Kapitola 10 	Nástin tréninkového programu BON APPETIT	141)
• Úvodní lekce pro vedoucí pracovníky		144)
• 1. lekce: Seznámení s programem		148)
• 2. lekce: Dopady demence – seznámení s důsledky kognitivní poruchy		150)
• 3. lekce: Mezilidské vztahy a komunikace při jídle		152)
• 4. lekce: Analýza a sběr informací		156)
• 5. lekce: Zlepšování prožitku stolování		158)
• 6. lekce: Podpůrné techniky		160)
• 7. lekce: Krmení; závěr kurzu		162)
• Zvláštní lekce pro členy realizačních týmů		164)

Kapitola 11 	Realizace programu	185)
• Jasná vize a poslání		186)
• Detailní plán realizace		187)
• Funkční komunikační kanály		189)
• Aktivní účast všech manažerů, pracovníků a spolupracovníků v realizaci programu		191)
• Zpětná vazba a nepřetržitý dohled nad dodržováním kvality		192)

Kapitola 12 	Recepty BON APPETIT	195)
• Recepty		200)

Doslov 	Jak se dělá péče?	271)
Slovníček kuchařských pojmů		286)
Bibliografie		288)
Přílohy		290)