

# Historie a současnost nutričních terapeutů v ČR

**Konference Výživa a zdraví 2015**

**Teplice, 15. - 17. září**

**Květa Krajíčková**

# Stalo se jedné noci, USA 1934



# Praha 1934

založena Vyšší škola pro vzdělávání dietních pracovníc  
s propojením na kliniku profesora Prusíka

v prvním roce studia bylo 14 studentek

vyučovala se čeština, počty, lékařské a praktické  
předměty.

Na rozskvařenou slaninu dáme dobře nakrájenou <sup>spálenou</sup> kapustu, podlijeme vodou a varíme do měkka. Polévku zahustíme jíškou, přidáme na kostky nakrájené brambory, okořeníme pepřem a soli.

### Pečený bažant.

Bažant se protáhne slaninou, osolí a dá na máslo péci, přidá se cibule a celý pepř.

### Rýže na slanině.

Pěbranou a opanou rýži dáme na rozskvařenou slaninu, sádlo a cibuli, podlijeme vodou a dušíme v troubě do měkka.

### Jablkový kompot.

Oloupané jablka prokrajeme na čtvrtky umyjeme, vložíme do vařící vody, ve které je cukr, přidáme křehčák a <sup>máslo</sup> varíme do měkka.

### Nudle.

Dáme na vál mouku, vejce, trochu vody a zpracujeme v těsto, které rozvalíme. Když je suché, krajíme na širší nudle, které dáme do vařící osolné vody. Když jsou nudle měkké, sypeme cukrem a mletými oříškami a políváme máslem.

Den 19. X. 34. Polévka kapustová. Pečený bažant. Rýže na slanině. Jablkový kompot. Nudle.

## Rozpočet.

	Kč	h
<u>Polévka:</u>		
-20 -48 120		
kapusta + 30 slaniny, 6 bramb.	1	88
-28 -30 -10		
7 mouky 50 brambory, sádlo +	-	68
pepř.	-	10
	2	66
<u>Maso:</u>		
10 -10 -80		
bažant + sádlo + slaniny	10	90
-10 -10 160		
cibule + pepř, 8 másla	1	80
	12	70
<u>Píškem:</u>		
I. 150 160 -10		
50 rýže + 10 slaniny + cibule	3	20
-48 -10		
3 sádla + sádlo	-	58
II. 5 -105 -10		
200 jablek + 15 cukru + křehčák	4	15
	7	93

	Kč	h
<u>Moučnick:</u>		
2 -2 -10		
50 mouky + 4 vejce, sádlo	4	10
2 -150		
10 másla, 10 mouky + 10 sádla	4	20
	8	30
I. 2 66 Kč		
II. 12 70 "		
III. 7 93 "		
IV. 8 30 "		
31 59 Kč : 9 = 3 5 Kč		
+ režie - 50		
4 - Kč		

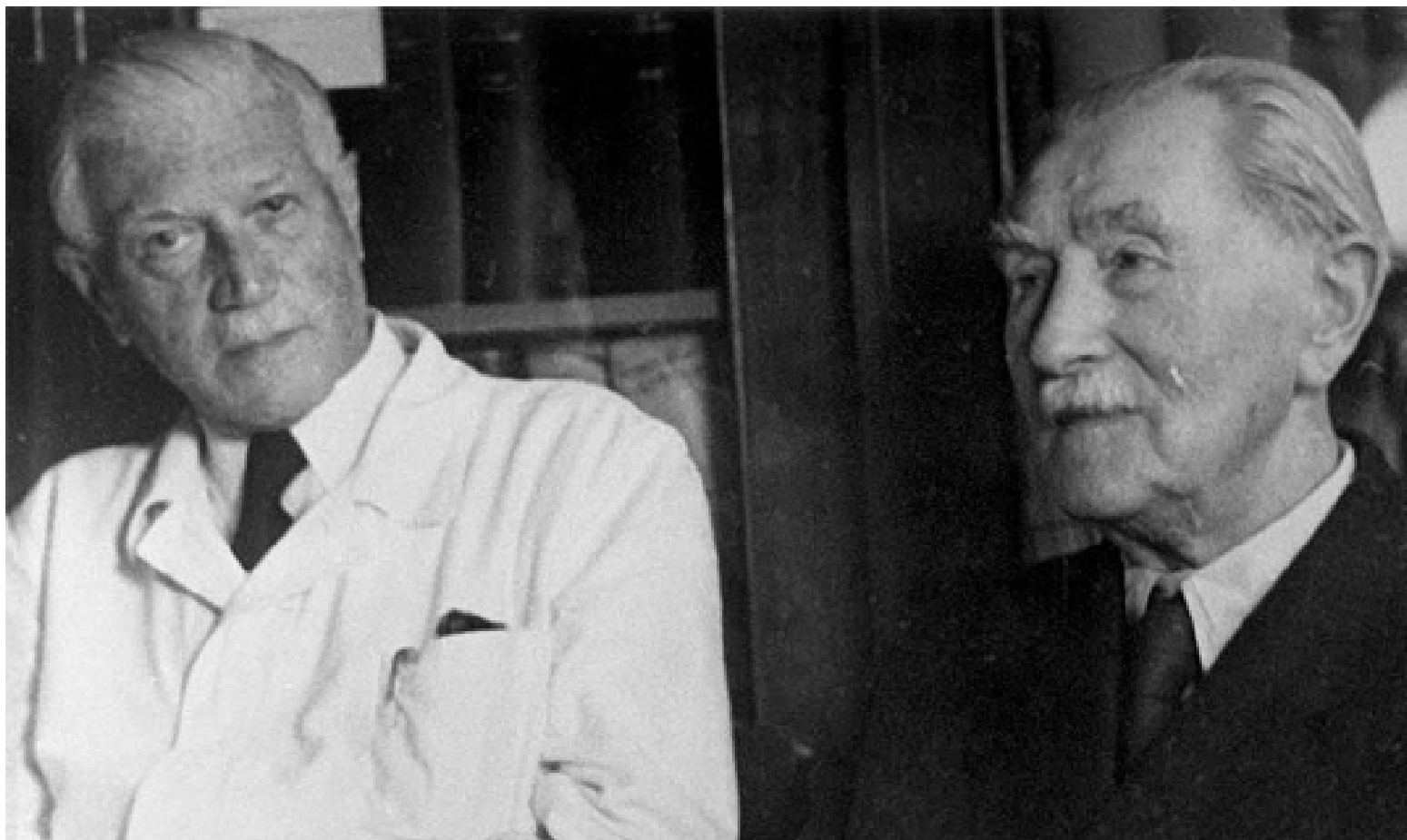
Oběd pro 9 osob je za Kč 31 h 59.

Oběd se započítanou režii - 50 Kč pro 1 osobu je za Kč 4 h -.

Polévka vydá 1230 kalorií.

Nudle vydají 3680

# Profesoři Prusík a Charvát



# uplatnění v praxi

Pro práci absolventek však nebylo v praxi porozumění, z 96 absolventek získalo pouze 27 zaměstnání - převážně v nemocnicích a léčebných ústavech.

Po roce 1948 Ministerstvo zdravotnictví svým výnosem doporučilo přijetí absolventek zdravotnickým zařízením.

# nejen Praha

V roce 1949 bylo možné studium realizovat na 10 místech republiky, krátce byla realizována i větev pro hospodářské vedoucí (zrušena v roce 1950-51).

rok 2015 – v ČR celkem 10 škol – SZŠ, VOŠ, VŠ

od ak.r. 2015/16 na 1.LF UK – nutriční specialista (Mgr.)

žádost o akreditaci – VOŠ Most

# Specializační vzdělávání

Národní centrum ošetrovatelství a jiných zdravotnických oborů [www.nconzo.cz](http://www.nconzo.cz)

BBraunMedical, s.r.o., divize vzdělávání – Aesculap Akademie [www.aesculap-akademie.cz](http://www.aesculap-akademie.cz)



# Funkční zařazení dietních sester

Od roku 1961 stanoven požadavek na další zvyšování kvalifikace dietních sester po postgraduálním vzdělávání a praxi v oboru se zaměřením na vedoucí funkce.

dietní sestry - organizátorky (lázně světového významu, velké nemocnice)

vedoucí dietní sestry OÚNZ a lázeňských provozů, ústavů

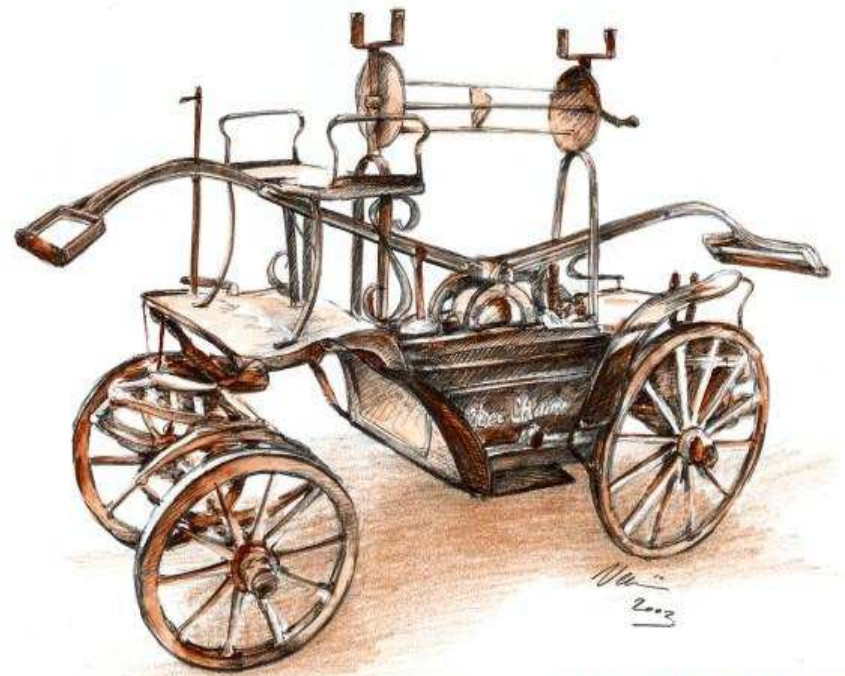
ostatní dietní sestry

V roce 2004 došlo ke změně názvu profese dietní sestra na nutriční terapeut/ka a k historicky prvnímu rozdělení kvalifikačního studia na dvě úrovně.

Požadavkem doby je komplexní zdravotní péče o stravu a nutriční zajištění pacienta od doby plánování hospitalizace či operačního výkonu, přes hospitalizaci až po ambulantní péči.

Požadavky versus realita.

Nutriční terapeut versus výživový poradce.





Pixamac.cz 87110270



[www.cnna.cz](http://www.cnna.cz)

# Sekce nutričních terapeutů ČAS

č. 36

[nutricni.terapeuti.cas@gmail.com](mailto:nutricni.terapeuti.cas@gmail.com)



**Sekce nutričních terapeutů ČAS**

# **Aktivity nutričních terapeutů r.2015**

Kongres NT 2015

Konference Kuňka 2015

Memorandum o spolupráci – Vím,co jím a piju

Zapojení do projektů

Česká diabetologická společnost – Moderní metody edukace diabetiků

Česká lékárnická komora - spolupráce mezi lékárníky a nutričními terapeuty

**19.listopadu 2015 - nutritionDay**

# **Plány sekce NT na rok 2016**

Prezentace oboru NT mezi odbornou i laickou veřejností

Legislativa – podněty a připomínky

Předávání odborných informací nutričním terapeutům

## **Odborné akce**

Kongres NT – květen 2016

Konference Kuňka 2016 – 9.-11.červen

Konference – Nutriční terapeut ve stravovacím provozu



Díky za pozornost !

