

**Střední zdravotnická škola
a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň,
Karlovarská 99, 323 17 Plzeň, příspěvková organizace**



Vzdělávací program

Diplomovaný nutriční terapeut

Kód vzdělávacího programu

53-41-N/41 Diplomovaný nutriční terapeut

Kód oboru vzdělání

53-41-N/4. Diplomovaný nutriční terapeut

Forma vzdělávání: kombinovaná

Aa - Žádost /o udělení akreditace / akreditaci změny / prodloužení platnosti akreditace/ vzdělávacího programu						
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň					
Sídlo školy	Plzeň, Karlovarská 99, 323 17					
Zřizovatel školy	Plzeňský kraj	právní forma právnické osoby		příspěvková organizace		
Název oboru vzdělání	Diplomovaný nutriční terapeut	kód oboru vzdělání		53-41-N/4.		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut					
Zaměření vzdělávacího programu	není					
Specif. podm. zdrav. způsobilosti	ano		standardní délka	3 roky, 6 období	vyučovací jazyk	český
Platnost předchozí akreditace			návrh doby platnosti nové akreditace			
Typ žádosti	nová akreditace					
Forma vzdělávání		kombinovaná				
Adresa www stránky	www.zdravka-plzen.cz			e-mail	krizova@zdravka-plzen.cz	
Projednáno ŠR	ano	podpis ředitele školy		PhDr. Ivana Křížová		datum
dne	11. února 2013					1. března 2013

Aa - Žádost /o udělení akreditace / akreditaci změny / prodloužení platnosti akreditace/ vzdělávacího programu

Poznámky:

Podmínky zdravotní způsobilosti:

Do 1. ročníku jsou přijímáni uchazeči, kteří nemají onemocnění nebo zdravotní obtíže pro účely stanovení podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče ke vzdělávání dle Nařízení vlády č. 211/2010 Sb. a přílohy č. 2 tohoto nařízení.

Jedná se o prognosticky závažná onemocnění omezující funkce horních a dolních končetin (poruchy jemné a hrubé motoriky) v případě, že je nutné postupovat dle § 67 odstavce 2) věty druhé, která praví, že žák (student) nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa. Dále jsou vylučující prognosticky závažná chronická onemocnění kůže a spojivek včetně onemocnění alergických, pokud při praktickém vyučování nelze vyloučit silné znečištění kůže nebo kontakt s alergizujícími látkami, prognosticky závažná chronická onemocnění dýchacích cest a plic včetně onemocnění alergických, pokud nelze při praktickém vyučování vyloučit dráždivé či alergizující látky nebo činnosti ve vysoce prašném prostředí a přecitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování, prognosticky závažné poruchy mechanismu imunity a závažné duševní nemoci a poruchy chování.

Přesné posouzení zdravotního stavu s následným doporučením nebo nedoporučením výkonu této pozice je možné pouze po konzultaci s lékařem.

Ba - Návrh vzdělávacího programu - profil absolventa

Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.
Forma vzdělávání	kombinovaná

Vymezení výstupních znalostí a dovedností:

Studium poskytuje znalosti a dovednosti, které umožní vykonávat činnosti, znalosti a dovednosti:

- v etice zdravotnického povolání v oboru
- v respektování základních lidských práv a svobod
- v administrativních činnostech ve zdravotnictví, zejména ve vedení dokumentace týkající se oboru, včetně elektronické podoby této dokumentace
- v manažerských činnostech ve školství a oblasti veřejného stravování
- v organizaci a řízení zdravotní péče
- v základech podpory a ochrany veřejného zdraví, včetně prevence nozokomiálních nákaz
- v první pomoci a zajišťování zdravotní péče v mimořádných a krizových situacích
- v právních souvislostech poskytování zdravotní péče v oboru

V oblasti výkonu profese je absolvent/ka připraven/a:

- sledovat vývojové trendy zdravotní péče a problematiky výživy, stravování a dietoterapie
- aplikovat výsledky vědeckého výzkumu v denní činnosti
- odborně posoudit stav výživy pacienta/klienta, zvolit nejúčinnější způsob výživy v péči o zdraví, v prevenci nemocí i při zajištění léčebné výživy nejširší populace
- stanovovat na základě nutriční anamnézy nutriční projekt, vyhodnocovat výsledky poskytované nutriční péče vést rozhovor s pacientem/klientem a získávat potřebné informace
- zajišťovat bezpečné a vhodné prostředí pro léčbu a dodržování léčebného režimu
- zabezpečovat a komplexně řešit uspokojování bio-psycho-sociálních potřeb klientů/pacientů
- komplexně řešit problémy spojené s výživou a s hydratací pacienta/klienta
- podílet se na přípravě pacientů k diagnostickým a léčebným výkonům, zajišťovat při těchto výkonech a po nich nutriční péči
- zajišťovat činnosti spojené s přijetím, překladem a propuštěním pacienta
- správně používat zdravotnickou a jinou dokumentaci
- prokázat znalost stravovací agendy jako podklad nutriční dokumentace
- pracovat s informačním systémem daného zařízení
- provádět edukační činnost u jednotlivých pacientů/klientů i tuto činnost ve skupině
- orientovat se v nových trendech ve výživě i v programech pro podporu zdraví
- podporovat v rámci dietoterapeutické péče zdraví jedinců, rodin a skupin
- spolupracovat s ostatními odborníky na realizaci programů zaměřených na zlepšování zdravotního stavu obyvatelstva
- podílet se na výzkumných šetřeních, sběru informací a hodnocení stravovacích návyků, zvyklostí a poruch výživy
- spolupracovat s organizacemi poskytujícími preventivní i následnou zdravotní či sociální péči
- připravit pomůcky a aktivně působit nejrozličnějšími prostředky zdravotní výchovy v nutriční prevenci nemocí i v léčebné výživě u širokého spektra společnosti
- sdělovat a publikovat výsledky odborné činnosti v oblasti dietologie a výživy
- podílet se na práci nutričního týmu, spolupracovat s dietologem a s ošetřujícím lékařem a s dalšími pracovníky zajišťujícími odpovídající stravování

Absolvent/ka je vzděláván/a tak, aby:

- dbal/a na dodržování nutričních standardů, požadavků na hygienu, bezpečnost a ochranu zdraví při práci
- dodržoval/a pracovníprávní předpisy a požadavky na výkon pracovních činností nutričního terapeuta a jiných pracovníků zdravotnických i ve stravovacím provozu
- uvědomoval/a si svou národní a evropskou identitu, svá lidská práva, respektoval/a práva ostatních lidí i kulturní odlišnosti příslušníků jiných národností a etnik, nepodléhal/a rasismu, xenofobii a intoleranci
- při poskytování nutriční péče pacientům z odlišného sociokulturního prostředí jednal/a s vědomím jejich

Ba - Návrh vzdělávacího programu - profil absolventa

národnostních, náboženských, jazykových a jiných odlišností, uměl/a jim poskytnout základní informace v cizím jazyce

- chápal/a význam zdraví pro jedince i společnost i podíl a roli klienta a zdravotníka při upevňování zdraví a prevence nemocí

- dovedl/a vhodným způsobem komunikovat s klientem/pacientem a s jeho okolím (rodinou, příbuznými, známými)

- jednal/a taktně, ohleduplně a s empatií, respektoval/a osobnost a důstojnost pacienta a jeho práva

- uměl/a řešit problémy, plánovat a organizovat práci

- byl/a připraven nést odpovědnost za svá rozhodnutí

- usiloval/a o nejvyšší kvalitu své práce, jednal hospodárně a ekologicky

- uměl/a aplikovat zásady péče o zdraví a správné životosprávy v osobním životě

- měl/a aktivní přístup k získávání nových informací i potřebu soustavného sebevzdělávání

- využíval/a efektivně v odborné práci a pro vlastní profesní růst rozličné zdroje informací, znalost cizích jazyků i informační a komunikační technologie

- byl/a schopen/schopna pracovat efektivně jako člen/ka týmu, vystupovat v roli vedoucího týmu i v roli vyjednavatele v zájmu klienta

- usiloval/a o zvyšování společenské a odborné prestiže povolání nutriční terapeut

- byl/a připraven/a a ochoten/tna se vzdělávat a rozvíjet své profesionální kompetence

Absolvent/ka na základě obecných a obecně odborných vědomostí a dovedností:

- zná moderní teorie, aktivně sleduje nové poznatky, trendy a postupy v poskytování nutriční péče a umí posoudit jejich realizaci v praxi

- má představu o možnostech svého profesního uplatnění a kariérního růstu v rámci České republiky i státech Evropské unie

- umí aplikovat získané poznatky z odborných předmětů při zajišťování nutriční péče ve vztahu ke specifickým výživovým potřebám jednotlivých stravovacích kategorií

- zná principy zdravé i léčebné výživy, obecné zásady základních diet i speciální dietní postupy

- chápe sociální, demografické, ekonomické a další souvislosti péče o veřejné zdraví

- zná základní nástroje managementu a řízení, umí je aplikovat při řízení nutriční péče

- má přehled o základních právních normách týkajících se poskytování zdravotní péče a práce nutričního terapeuta, respektuje zásady právní ochrany spotřebitele

- osvojí si metody a prostředky potřebné pro edukační činnost sestry a pro výchovu k péči o zdraví

- rozumí základní odborné latinské terminologii

- v odborné problematice se vyjadřuje přesně, věcně a jazykově správně

- využívá znalosti informatiky a prostředky komunikační technologie v elektronické komunikaci, při zpracování textu, tabulek, databáze, prezentace, používá odborné programy při nutričním hodnocení stavu výživy nebo podané stravy

- umí efektivně pracovat s odbornou (i cizojazyčnou) literaturou

Bakalářské studijní programy v příbuzných oborech vzdělávání, definice rozdílů, možnosti prostupu absolventů:

Bakalářské studium nutričního terapeuta lze studovat na vysokých školách. Studium je ukončeno státní závěrečnou zkouškou a udělením akademického titulu Bakalář (Bc.). V denní formě studia je realizováno na Jihočeské univerzitě v Českých Budějovicích, na Ostravské univerzitě v Ostravě, na Masarykově univerzitě v Brně a na 1.lékařské fakultě Univerzity Karlovy v Praze. V příštím akademickém roce se na Ostravské univerzitě obor neotevřít. Kombinovanou formu studia má pouze 1.LF UK v Praze. Nelze porovnat jejich učební plán, jelikož není veřejně přístupný.

Učební plány denního studia všech výše uvedených vysokých škol (s výjimkou Ostravské univerzity, kde nebyla možnost srovnání) jsou nesourodé v názvech vyučovaných předmětů a hodinových dotacích na jednotlivé předměty. Objektivně lze vyvodit závěr, že záleží na typu vysoké školy. Na lékařské fakultě jsou oproti jiným fakultám velké hodinové dotace na anatomii, fyziologii, patologii a patofyziologii. Na Masarykově univerzitě je oproti jiným fakultám vyšší hodinová dotace na chemii a biochemii, která je srovnatelná s vyšší školou. Lze však okrajově konfrontovat náplň denního studia v některých profilových předmětech. Vyšší hodinové dotace oproti vysokým školám jsou v cizím jazyce a odborné praxi, kde hodinové dotace na vyšších

Ba - Návrh vzdělávacího programu - profil absolventa

odborných školách jsou téměř dvojnásobné (na VOŠ v průměru 1800 hodin praxe, cizího jazyka 230 vyučovacích hodin). Relativní shodu v hodinových dotacích lze nalézt v předmětech psychologie, informatice a výpočetní technice, klinice nemocí a dietologie a léčebné výživě.

Naši absolventi oboru Diplomovaný nutriční terapeut nestudují na vysokých školách stejný obor, ale obor podobného zaměření. Konkrétně se jedná o obory na Západočeské univerzitě Asistent ochrany a podpory veřejného zdraví, Výchova ke zdraví nebo Psychologii se zaměřením na vzdělávání. Pozitivním zjištěním je skutečnost, že ba naopak absolventi těchto studií na vysoké škole studují nutriční terapii na naší vyšší škole.

Prostupnost na vysokou školu nelze z výše uvedených faktů posoudit a dle studijního a zkušebního řádu Západočeské univerzity v Plzni lze uznat examinaci pouze ze studia na vysoké škole.

Naše škola aktivně spolupracuje se ZČU v Plzni – Pedagogickou fakultou a Fakultou zdravotnických studií (dále jen FZS), Univerzitou Karlovou (dále jen UK) Praha – Fakultou humanitních studií (dále jen FHS) a Lékařskou fakultou (dále jen LF) v Plzni. Spolupráce spočívá ve výuce na VŠ našich pedagogů jako externích pracovníků (FZS ZČU, LF UK Praha) a vedení studentů z vysokých škol v rámci odborných praxí (PF, FZS ZČU), realizaci Ministerstvem školství akreditovaného certifikovaného programu „Herní specialista pro hru a komunikaci v domácí a institucionální péči“ (FHS UK Praha).

Školní vzdělávací programy oboru vzdělání a definice přidané hodnoty absolventa VOŠ:

Na střední zdravotnické škole lze studovat obor Nutriční asistent, který je příbuzným oborem.

Absolvent oboru Diplomovaný nutriční terapeut získává svým studiem způsobilost k výkonu povolání bez odborného dohledu (zákon č. 96/2004 Sb. v platném znění). Z hlediska kompetencí dle vyhlášky č. 55/2011 Sb., § 3, odstavec. 2 a § 33 v platném znění pracují nutriční asistenti pod jejich odborným dohledem při sestavování individuálních jídelních plánů, včetně propočtů u nekomplikovaných onemocnění. Kompetence nutričního terapeuta jsou uvedeny v § 3, odstavec. 1 a § 14 výše uvedené vyhlášky a to zejména při zabezpečování nutričních potřeb pacientů v oblasti preventivní a léčebné výživy bez odborného dohledu.

Dle učebního plánu oboru Nutriční asistent je přidanou hodnotou absolventa vyšší školy výrazně větší podíl praxe a to jak odborné tak nutriční a dietologické praxe. Další přidanou hodnotou jsou zařazené samostatné předměty právní problematiky, managementu, etiky, absolventského semináře, chemie potravin, edukace a základů pedagogiky, výzkumu, sociologie, estetické výchovy a první pomoci.

Bb - Návrh vzdělávacího programu - kompetence a možnosti uplatnění absolventa	
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.
Forma vzdělávání	kombinovaná
Činnosti, pro které je absolvent připravován: - absolvent/ka oboru vzdělání je připraven/a samostatně, na základě vlastního posouzení a rozhodnutí ve spolupráci s lékařem zabezpečovat komplexní diagnostickou a léčebnou péči na úseku klinické výživy a specifické ošetrovatelské péče - svou práci cíleně zaměřuje na uspokojování nutričních potřeb klientů/pacientů, a to v rozsahu své odborné způsobilosti stanovených zákonem č. 96/2004 Sb., o nelékařských zdravotnických povoláních v platném znění a na něj navazující vyhlášku č. 55/2011 Sb., kterou se stanoví činnosti zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků a vyhlášky č. 39/2005 Sb. v platném znění, stanovující minimální požadavky na studijní programy k získání odborné způsobilosti k výkonu nelékařského zdravotnického povolání. - dokáže samostatně působit v prevenci chorob, v péči o zdraví a v péči o nemocné všech věkových skupin - nutriční terapeut je zdravotnickým pracovníkem s odbornou nutriční a dietoterapeutickou připraveností - je způsobilý/ou poskytovat tuto léčebně-preventivní péči a podporu v souladu s diagnózou stanovenou lékařem jako samostatný pracovník bez odborného dohledu - je připraven/a aktivně se podílet na ochraně veřejného zdraví a vést jednotlivce, rodiny i skupiny k osvojení principů péče o zdraví, stravovacích návyků a k upevnění zásad zdravého životního stylu - na základě vědomostí a dovedností z medicínských a humanitních oborů a dovedností získaných v průběhu klinické praxe je schopen/a rozpoznat somatické a psychosociální potřeby klienta, zajistit všestrannou nutriční péči o klienta či pacienta - podílet se na diagnostické, léčebné a preventivní péči - je schopen/a samostatné tvořivé činnosti - iniciativně a samostatně řešit úkoly - je odpovědný/á ke klientům a ke spolupracovníkům na všech úrovních svého profesního působení - má předpoklady pro řídicí práci, pro vedení nutričního asistenta - dbá na dobrou spolupráci i s ostatními pracovníky v zařízeních - je aktivní při vyhledávání nových informací, pečuje o další osobní profesní růst - je veden/a k dodržování zásad zdravotnické etiky a standardů nutriční péče, k respektování osobnosti pacienta/klienta a jeho práv - je připravován/a tak, aby kvalitou své práce a svými postoji přispíval/a ke zvyšování prestiže povolání nutriční/ho terapeutky/terapeuta	
Možnosti uplatnění absolventa: Absolvent/ka vzdělávacího programu Diplomovaný/á nutriční terapeut a najde uplatnění ve všech typech zdravotnických a stravovacích zařízení, jako zdravotnický pracovník v zařízeních sociálních služeb a péče nebo v privátní nutriční péči. Je připraven pro práci v lázních, sanatoriích, penzionech, stacionářích, hospicích, v komunitní péči, v agenturách domácí péče, v provozovnách veřejného stravování ve školách, v hotelích, v restauračních a v edukačních zařízeních. Rozsah činnosti a úroveň výkonu povolání nutričního terapeuta/ky jsou stanovené zákonem č. 96/2004 Sb. (o podmínkách získávání a uznávání způsobilosti k výkonu nelékařských zdravotnických povolání) v platném znění a k výkonu činností souvisejících s poskytováním zdravotní péče. Postavení nutričního terapeuta je dáno také zněním některých souvisejících zákonů (zákon o nelékařských zdravotnických povoláních) a předpisy s ním souvisejícími. Absolvent/ka může pracovat jako preventista v oblasti výživy, jako konzultant pro výchovu jednotlivých populačních skupin a dále i jako poradce pro náročné životní situace, pro sportovce a jiné kategorie. Po absolvování příslušného pedagogického vzdělání, případně koncipovaného vysokoškolského studia v oblasti výživy, např. oboru Výchova ke zdraví, se může uplatnit jako přednášející odborných a praktických	

Bb - Návrh vzdělávacího programu - kompetence a možnosti uplatnění absolventa

předmětů ve vysokoškolských odborných studijních programech v oblasti výživy a také ve specializačních vzdělávacích programech dalšího vzdělávání zdravotnických pracovníků. Dále může působit jako odborný učitel/ka v oboru nutriční asistent a diplomovaný nutriční terapeut nebo jako učitel/ka v oblasti výživy na základních, středních a na vyšších odborných školách.

Absolvent/ka tohoto oboru se může dále vzdělávat v rámci dalšího vzdělávání nelékařských zdravotnických pracovníků – specializací nebo studiem na vysoké škole.

Povolání a typové pozice:

Diplomovaný nutriční terapeut vykonává činnosti dle vyhlášky č. 55/2011 Sb. v platném znění, konkrétně § 3, odstavce 1 a § 14, kdy zejména jako zdravotnický pracovník bez odborného dohledu poskytuje pacientům informace dle své odborné způsobilosti, podílí se na praktickém vyučování ve studijních programech, poskytuje specifickou ošetrovatelskou péči při zabezpečování nutričních potřeb pacientů v oblasti preventivní a léčebné výživy. Přitom bez odborného dohledu a bez indikace v souladu s diagnózou stanovenou lékařem může zpracovávat a vyhodnocovat nutriční anamnézu, navrhnout změny v předepsané dietě, provádět vyšetření ke zjištění stavu výživy. Dále pak kontrolovat, metodicky vést a organizovat přípravu stravy ve stravovacích provozech, sestavovat jídelní plány a předpis stravy pro jednotlivé diety. Provádět poradenství a edukaci jedinců, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy a mít pod odborným dohledem nutriční asistenty.

Dle katalogu Národní soustavy pro povolání je pro nutričního terapeuta nejvhodnější vysokoškolské vzdělání nebo vyšší odborné. Z hlediska požadavků je shoda se vzdělávacím programem vyšších škol. Průměrný plat v podnikatelské sféře je uváděn 22. 651,- Kč a ve státní či veřejné správě je tato částka 23.029,- Kč.

Na webovém portálu www.infoabsolvent.cz, který je realizován z projektu investice do vzdělávání, jsou dostupné validní, konkrétní a obsáhlé informace a studie vztahující se ke kariérovému poradenství. Z dostupných dat bylo v České republice v roce 2012 absolventů – diplomovaných nutričních terapeutů celkem 81. Míra nezaměstnanosti činila 1,2%, což je jeden nezaměstnaný nutriční terapeut.

Na webových nabídkách práce (www.jooble.cz, www.jobrapido.cz) bylo k 31.1.2013 celkem 8 volných míst v Plzeňském kraji pro nutriční terapeuty s požadavkem na vyšší odborné vzdělání. Čtyři se týkaly státních institucí a čtyři soukromého sektoru. Z uvedeného vyplývá, že poptávka po kvalitním vzdělání v tomto oboru, převyšuje nabídku.

Bc - Návrh vzdělávacího programu - charakteristika vzdělávacího programu	
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.
Forma vzdělávání	kombinovaná
Pojetí a cíle: Vzdělávací program je koncipován tak, aby splňoval požadavky WHO na odbornou teoretickou a praktickou přípravu nutričních terapeutů odpovědných za nutriční péči a aby umožnil absolventům uplatnění na trhu práce v rámci EU a výkon práva podnikání a volného pohybu osob. Cílem vzdělávacího programu je umožnit získání odborné způsobilosti k výkonu povolání nutričního terapeuta. Absolventi jsou způsobilí poskytovat zdravotní péči bez přímého vedení nebo odborného dohledu v rozsahu působnosti stanovené zákonem č. 96/2004 Sb., v platném znění. Program vzdělání respektuje požadavky zákona o podmínkách získávání a uznávání způsobilosti k výkonu nelékařských zdravotnických povolání a k výkonu činností souvisejících s poskytováním zdravotní péče. Zohledňuje i změny některých souvisejících zákonů (zákon o nelékařských zdravotnických povoláních). Vzdělávání se zaměřuje na osvojení vědomostí a dovedností potřebných pro zajišťování preventivní péče v oblasti klinické výživy a specifické ošetrovatelské péče zaměřené na uspokojování nutričních potřeb. Nezbytnou součástí výuky je vytváření žádoucích profesních postojů, dovedností a návyků i rozvíjení a upevňování dalších osobnostních kvalit zdravotnického pracovníka. Studenti jsou vedeni k odpovědnosti za kvalitu vlastních činností i pracovníků svěřených jejich odbornému dohledu. Nedílnou součástí vzdělávacího programu je zaměření na motivaci studentů na empatii, altruismus a angažovanost ve prospěch pacientů/klientů, k dodržování bezpečných pracovních postupů, k ekologickému a ekonomickému chování a jednání. Jsou vzděláváni tak, aby získali lásku k povolání a pozitivní hodnotovou orientaci potřebnou pro pracovní, osobní i občanský život. Studenti jsou připraveni získávat, analyzovat a hodnotit nové informace, jsou vedeni k uvědomění nutnosti celoživotního vzdělávání. Vzdělávací program je koncipován na postupné upevňování uvědomělého samostatného a rozhodného jednání a na schopnost úspěšně se vyrovnávat s problémy. Důraz je kladen na vytváření pozitivního vztahu studentů k vlastnímu zdraví a k vědomí významu prevence nemoci. Vzdělávání v oboru diplomovaný nutriční terapeut zahrnuje částečně prohloubení všeobecného vzdělávání, zejména složkou jazykovou, ekonomickou, estetickou, komunikativní a vzdělávání informačních a komunikačních technologií zaměřených na profesi. Obsah vzdělávání je v souladu s vyhláškou MZ ČR č. 39/2005 Sb. v platném znění a její detailní zpracování je uvedeno v příloze č. 1 Dominantní oblastí vzdělávacího programu tvoří odborné vzdělávání a tzv. klíčové dovednosti. Vzdělávací obsah vychází z minimálních požadavků na vzdělávání nutričního terapeuta stanovených směrnicí WHO a předpisy Ministerstva zdravotnictví České republiky v platném znění. Jazykové vzdělávání Rozvíjí především komunikativní dovednosti studentů. Učí je kultivovaně se vyjadřovat ústně i písemně v cizím jazyce. Cizí jazyk má být prostředkem dorozumívání, profesní komunikace a kompetence studentů pro získávání a sdělování odborných znalostí i výměny poznatků z osobního a společenského života. Učí studenty efektivně pracovat s textem jako zdrojem informací i jako s formativním prostředkem. Cílem vzdělávání studentů v cizím jazyce je dosáhnout v návaznosti na předchozí studium jazyka na SŠ takové úrovně jazykových znalostí a dovedností, která odpovídá stupni B2 (C1) Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Zároveň připravuje studenty k aktivnímu užívání jazyka ve složitějších typických řečových situacích při poskytování odborné péče pacientům/klientům neovládajících český jazyk. Jazykové vzdělávání zahrnuje také osvojení základní latinské terminologie. Výběr cizího jazyka se přizpůsobí potřebě terénu, zájmu studentů a podmínkám školy. Ekonomické vzdělávání Plní v mnoha tématech průpravnou funkci směrem k odbornému vzdělávání studentů, např. v oblasti ekonomiky a řízení zdravotnictví. Učivo je zahrnuto v předmětu ekonomika a management, zdravotnické	

Bc - Návrh vzdělávacího programu - charakteristika vzdělávacího programu

právo a legislativa a doplňuje se v některých obecně-odborných předmětech.

Estetické a komunikativní vzdělávání

Přispívá především ke kultivaci osobnosti studentů v oblasti estetické, rétorické, etické, emocionální a sociální. Formuje jejich vztah k uměleckým hodnotám a umění jako součásti životního stylu. Je žádoucí věnovat mu pozornost ve výchově ke zdraví, profesně zaměřené estetice i v dalším odborném vzdělávání, zejména ve speciálních předmětech oboru.

Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích (IKT) má především aplikační charakter a je zaměřeno na seznámení studentů s rozvojem a novými poznatky v komunikační technologii i se speciálními programy pro zdravotnictví, např. systém NutriDan, WinMedicalc. Důraz je kladen na využívání IKT v nutriční praxi a efektivní používání IKT jako zdroje informací.

Odborné vzdělávání

Poskytuje studentům ucelený soubor vědomostí, manuálních a intelektových dovedností a návyků nezbytných pro jejich pracovní uplatnění. Zahrnuje jednak učivo obecně-odborného a propedeutického charakteru a dále učivo specificky odborně zaměřené na výživu a nutriční zabezpečení jednotlivce v rámci specifikovaných požadavků jednotlivých kategorií pacientů/ klientů. Podstatou odborné výuky je adekvátní podpora výživou v prevenci nemoci i v dietoterapii. Výuka je zaměřena na respektování práv a potřeb jednotlivce v soukromí, v institucionální, komunitní, dispenzární péči i na požadavky veřejného stravování a hospitalizace.

Zahrnuje teoretické vědomosti z anatomie, fyziologie, patologie, kliniky nemocí a dietologie, léčebné výživy, domácí a primární péče a profesní etiky. Dále zahrnuje vybrané sociální disciplíny, které umožňují lépe pochopit chování zdravých a nemocných osob a změny ve společnosti, jakož i vztah mezi zdravotním stavem a fyzickým i sociálním prostředím člověka, které pomáhají vytvářet a rozvíjet odborné kompetence a osobnostní kvality studentů. Jedná se např. o psychologii, komunikaci, zdravotnické právo. Odborné vzdělání nutričního terapeuta v rámci mezipředmětových vztahů prohlubuje a navazuje na vybrané poznatky z přírodních a aplikovaných věd biochemie, chemie potravin, potravin, mikrobiologie, epidemiologie a hygieny a základů managementu.

Součástí výuky je osvojení zásad a dovedností první pomoci, ochrany člověka za mimořádných událostí. Učivo specificky odborné zahrnuje nezbytné teoretické poznatky a praktické dovednosti týkající se péče o zdraví pacientů/klientů v primární, klinické i v následné péči. Studenti si osvojují postupy potřebné pro poskytování nutriční péče a podpory pacientům/klientům, zejména s vnitřními chorobami, chirurgickými a přenosnými chorobami, a to celé populace včetně dětí a seniorů.

Systematicky se věnuje pozornost bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a dodržování hygienických a protiepidemiologických požadavků. Důraz se klade také na uplatňování ekologických a ekonomických hledisek v práci zdravotnického pracovníka.

Významnou složku vzdělávání tvoří praktická výuka, jejímž cílem je osvojení léčebných postupů, dovedností plánovat, poskytovat a vyhodnocovat nutriční péči, jednat se zdravými i s nemocnými klienty a spolupracovat v týmu. Praktická výuka se uskutečňuje v odborných učebnách školy, v nemocnicích a v ostatních zařízeních zajišťujících zdravotní a nutriční péči za spolupráce ostatních zdravotnických a nutričních pracovníků způsobilých k výkonu činnosti bez odborného dohledu. Preventivní odbornou složkou je též realizace odborné praxe v předškolních a školních zařízeních, ve veřejném stravování a v institucích veřejné správy.

Klíčové dovednosti

Klíčové kompetence představují soubor vědomostí, dovedností, schopností a s nimi souvisejících postojů a hodnot důležitých pro osobní rozvoj jedince a jeho zapojení do společnosti. Odpovídají výše uvedené vyhlášce MŠMT č. 39/2005 Sb., v platném znění, kterou se stanoví minimální požadavky na studijní programy k získání odborné způsobilosti k výkonu nelékařského zdravotnického povolání. Umožňují pružněji reagovat na vývoj na trhu práce a v oboru, a tím i na potřebu dále se vzdělávat. Vytvářejí obecnější kvalifikační předpoklady pro uplatnění v pracovním i v občanském životě. Jsou charakterizovány jako obecně přenositelné a uplatnitelné. Prolínají celým vzdělávacím programem. Na jejich vytváření se podílejí různou mírou všechny vzdělávací předměty.

Z hlediska významu pro obor a uplatnění absolventů je žádoucí posilování těchto kompetencí:

- kompetence naučit se učit,
- kompetence řešit pracovní i mimopracovní problémy,
- komunikativní kompetence (všeobecné i profesně komunikativní),
- sociální, interpersonální a občanské kompetence,

Bc - Návrh vzdělávacího programu - charakteristika vzdělávacího programu

- kompetence k práci s informacemi a využívání prostředků informačních a komunikačních technologií.

Metodické přístupy

Ve výuce je žádoucí uplatňovat různé aktivizační metody, které napomáhají vytvoření požadovaných klíčových, odborných a dalších dovedností, zvyšují motivaci studentů a pozitivně ovlivňují jejich vztah k učení a ke konkrétnímu vyučovacímu předmětu. Jsou to například metody autodidaktické (techniky samostatného vzdělávání a práce, konzultace, projekty, seminární práce), problémového vyučování, dialogické metody (diskuze, panelová diskuze, brainstorming, brainwritting, edukace), metody demonstrační, inscenační a simulační (sociodrama, řešení konfliktů, exkurze, veřejná prezentace), metody projektového vyučování nebo týmové práce. Nedílnou součástí vzdělávacího programu je samostudium a konzultační hodiny. Školní vzdělávací programy budou aktualizovány nabídkou doporučené literatury. Ke zkvalitnění vzdělávacího programu značnou mírou přispějí i metody vlastní evaluace.

Charakteristika vzdělávacího programu:

Výše vymezený vzdělávací obsah je rozpracován do jednotlivých modulů vymezených učebním plánem (příloha č. 2). Moduly jsou u této formy studia všechny koncipovány jako *povinné*. Na základě zkušeností z realizace denní formy studia byl zájem o všechny volitelné předměty. Studenti pak stáli před neřešitelnou volbou. Počet hodin z povinně volitelných předmětů u denního studia – konverzace v cizím jazyce a seminář z chemie byl posílen v modulech cizího jazyka a chemie a biochemie. Další volitelné předměty z denního studia, tj. etika a komunikace ve zdravotnictví a seminář k absolventské práci jsou koncipovány též jako povinné (v kombinované formě studia se název předmětu etika a komunikace ve zdravotnictví liší).

Specifickou funkci mají moduly všeobecně vzdělávací, které na rozdíl od všeobecného vzdělávání na nižších vzdělávacích stupních, plní ve vyšším odborném vzdělávání především propedeutickou funkci ve vztahu k odborným modulům a k profilu absolventa. Zařazené všeobecně vzdělávací moduly rozvíjejí komunikativní dovednosti studentů v mateřském i cizím jazyce, jejich morální, volní a fyzické vlastnosti, dovednost kultivovaného chování a vytvářejí vědomosti, na které se navazuje v odborných předmětech.

Odborné moduly se dělí na moduly teoreticko-odborné a prakticko-odborné. Povinnou součástí výuky je odborná praxe a nutriční a dietologická praxe.

Organizační zabezpečení odborné praxe a nutriční a dietologické praxe je v kompetenci školy. Její obsah je rámcově vymezen učební osnovou, specifikován podle typu zařízení, v nichž praxe probíhá. Odborná praxe a nutriční a dietologická praxe má charakter praxe řízení, neboť probíhá pod odborným vedením pověřeného učitele a odborného pracovníka (mentorem/mentorkou) z příslušného pracoviště.

Integrační charakter mezi teoretickou a praktickou výukou mají například předměty základy přípravy pokrmů, potraviny, léčebná výživa, klinika nemocí a dietologie, psychologie, výživa člověka, informační a komunikační technologie aj., které připravují studenty na samostatné řešení otázek vyplývajících z uplatnění absolventa, ke zpracování kasuistik a absolventské práce, k samostatnému studiu, práci s odbornou literaturou a jinými informačními prameny a vytváří tak prostor pro reflexi technologického cvičení, edukaci v nutriční terapii, odborné praxe a nutriční a dietologické praxe s cílem podpořit profesní růst studenta.

Organizace výuky:

Studium je organizováno jako tříleté - kombinované. Organizace studia odpovídá vyšší mentální a sociální úrovni studentů – absolventů střední školy a zároveň pracujících. Je členěno na zimní a letní období, teoretickou a praktickou výuku, období hodnocení, evaluace a zkoušek, konzultace, samostudium, odbornou a nutriční a dietologickou praxi.

Vzdělávání je organizováno jako kombinované. Zahrnuje teoretickou výuku ve škole nebo ve školícím zařízení vybraném školou a praktickou výuku, která je rozdělena na odbornou praxi, nutriční a dietologickou praxi, edukaci v nutriční terapii a technologické cvičení.

Teoretická a praktická výuka zahrnuje vyučování dle rozpisu učiva v učebním plánu a v modulech, a to v celkovém rozsahu 636 hodin, z toho je 308 hodin cvičení. Počet nekontaktních konzultačních hodin k modulům teoretické a praktické výuky je 600 hodin. Nekontaktní hodiny čítají hodiny samostudia, vč. zkouškového období a přípravy k absolutoriu a jejich celkový počet je 1440 hodin. Celkový rozsah praktické výuky, tj. technologického cvičení, edukace v nutriční terapii, odborné a nutriční a dietologické praxe činí 1803 hodin. Detailní výčet a komentář je uveden v příloze č. 3

Podrobný rozpis a organizační zabezpečení o praktické výuce a její přehled je součástí učebního plánu a modulu. Její obsahy jsou rámcově vymezeny učebním modulem a specifikovány podle typu zařízení, v nichž

Bc - Návrh vzdělávacího programu - charakteristika vzdělávacího programu

praxe probíhá.

Vzdělávací program je zpracován modulově. Modulové pojetí umožňuje individualizaci výuky, lepší propojení primárního odborného a celoživotního vzdělávání a v neposlední řadě i možnost navázání spolupráce s vysokými školami v průběhu vzdělávání i uznání získaného vzdělání nebo jeho částí v následném studiu obdobných oborů na vysokých školách.

Učební plán je rozpracován do jednotlivých ročníků a období formou počtu hodin za období, definováním počtu hodin přednášek a cvičení a způsobem ukončení. Výuka by probíhala 2x-3x měsíčně dva dny v týdnu. Viz příloha č. 4.

Při studiu je kladen větší důraz na samostatnost při získávání vědomostí a osvojování dovedností. Na výuce jednoho předmětu se může podílet i několik vyučujících. Vzdělávací program některých předmětů, popř. tematických celků, může škola organizovat blokově v rozsahu přepočtených vyučovacích hodin daných učebním plánem nebo učební osnovou, např. výuku komunikace, první pomoci, výchovu ke zdraví či specificky odborně zaměřená témata. Cílem je zvýšit intenzitu vzdělávání a tím zkvalitnit i výsledky vzdělávání.

Nezbytnou součástí studia je praktická výuka, kterou studenti vykonávají zpočátku v odborných učebnách ve škole, později na pracovištích pod odborným vedením učitele nebo pověřeného pracovníka (mentora), který je způsobilý k výkonu povolání nutričního terapeuta a zároveň k vedení odborné praktické výuky studentů vyšších odborných škol podle platných právních předpisů. Náplň praktické výuky je dána učebním modulem a jeho organizační zabezpečení je v kompetenci ředitelky školy. Kromě toho vykonávají studenti odbornou praxi a nutriční a dietologickou praxi na vybraných pracovištích.

Nutriční a dietologická praxe a odborná praxe je specifikována počtem týdnů a je započtena do celkového počtu hodin. Studenti mohou vykonávat obě praxe individuálně během celého školního roku na předem dohodnutých pracovištích a v souladu s příslušným modulem po domluvě s garantem odborné praxe a praktického vyučování.

Hodiny určené pro samostudium a přípravu na zkoušky jsou věnovány přípravě seminárních a projektových prací, sběru informací z terénu, práci s odbornou literaturou ve studovně a vědecké knihovně, s informační a komunikační technologií, opakování učiva, odborným konzultacím s vyučujícími i dalším formám samostatného studia.

Studijní opory: studijní oporou se rozumí soubor informací, které nahradí studentovi přímou výuku. Jednotliví vyučující vytvářejí studijní opory pro studenty kombinovaného studia – např. studijní texty a další multimediální pomůcky pro daný modul. Součástí jsou i úkoly pro samostatnou práci studenta a pravidla komunikace s vyučujícími.

V souladu se vzděláváním dospělých mají prioritu interaktivní metody výuky, diskuse, skupinová sezení, konzultace, semináře, vzdělávání metodou řešení problémů, semináře, skupinová práce, simulace reálných situací, simulace hraním rolí, případové studie, práce v knihovnách apod. Ve výuce jsou používány moderní výukové prostředky – dataprojektory, vizualizéry, meotary, interaktivní tabule a informační technologie apod. Při výchově ke kompetencím je kladen důraz na samostatné a komplexní řešení problémů, na práci v týmu. Je podporována metoda projektového vyučování a kritického myšlení studentů, včetně studentských projektů. Absolutorium se organizuje v souladu s platnými předpisy o vyšším odborném vzdělávání, v platném znění.

BOZP:

Neoddělitelnou součástí teoretického i praktického vyučování je problematika bezpečnosti a ochrany při práci, hygieny práce a požární ochrany. Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve výchovně vzdělávacím procesu z požadavků v době výuky platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a českých státních technických norem), které jsou zakotveny ve školním řádu VOŠZ. Tyto požadavky jsou doplněny o vyčerpávající informaci o rizicích možných ohrožení, jimž jsou studenti při teoretickém i praktickém vyučování vystaveni, včetně informace o opatřeních na ochranu před působením zdrojů rizik.

Prostory pro výuku odpovídají svými podmínkami požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy, zejména vyhláškou č. 410/2005 Sb., v platném znění, kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz škol, předškolních zařízení a některých školských zařízení a nařízením vlády č. 178/2001 Sb., v platném znění, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci, ve znění pozdějších předpisů. Další právní normou je nařízení vlády č. 378/2001 Sb., v platném znění, kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, technických zařízení, přístrojů a nářadí. Dodržování zákoníku práce č. 262/2006 Sb., v platném znění je neoddělitelnou součástí teoretické a praktické výuky.

Bc - Návrh vzdělávacího programu - charakteristika vzdělávacího programu

Poučení studentů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, jakož i ověření znalostí jsou prokazatelné. Jsou proškoleni a průběžně seznamováni se změnami. Evidence je založena v katalogových listech studijní skupiny a knize studijní skupiny.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

- důkladné seznámení studentů s platnými právními a ostatními předpisy k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, s organizací práce a pracovními postupy
- používání strojů a zařízení, pracovních nástrojů a pomůcek, které odpovídají bezpečnostním předpisům
- používání osobních ochranných pracovních prostředků podle vyhodnocených rizik pracovních činností
- důkladné seznámení studentů s ochranou osobních údajů, povinné mlčenlivosti zdravotnického pracovníka

Studenti jsou poučeni o chování a ochraně člověka za mimořádných událostí dle Dodatku k učebním dokumentům vydaném MŠMT pod č.j. 13586/03-22 ze dne 4.3.2003, kde je těmto tématům věnováno šest vyučovacích hodin každý školní rok a jsou tématicky zařazeny do odborných modulů. Evidence je uvedena v katalogových listech studijní skupiny a knize studijní skupiny.

Přijímání uchazečů:

Předpokladem získání kvalifikace pro výkon činnosti nutričního terapeuta je úspěšně složené absolutorium vzdělávacího programu Diplomovaný nutriční terapeut.

Ke studiu se mohou přihlásit uchazeči s ukončeným středním vzděláním s maturitní zkouškou, kteří splnili podmínky přijetí prokázáním vhodných schopností, vědomostí, zájmů a zdravotní způsobilosti.

Přijímací řízení je složeno ze dvou částí. Z písemného testu ze znalostí středoškolské biologie člověka a chemie, kdy uchazeč volí jednu správnou odpověď ze tří nabízených a z následného motivačního pohovoru. Informace o studiu a zvoleném oboru mohou uchazeči nalézt na webových stránkách školy nebo při Dni otevřených dveří, který je vždy realizován v měsíci dubnu.

Kola přijímacího řízení vyhláší a o přijetí ke studiu rozhoduje ředitelka školy.

Obecné podmínky pro přijímání uchazečů jsou stanoveny platnými právními předpisy.

Cizinci se mohou vzdělávat ve vzdělávacím programu na základě legislativy platné v České republice po splnění všech požadavků, které na ně legislativa klade.

Podmínky zdravotní způsobilosti jsou uvedeny již výše, v poznámce Aa)

Ca - Informace o vzdělávacím programu – rozsah								
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň							
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut							
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.							
Forma vzdělávání	kombinovaná							
Členění modulů	všeobecné				odborné			
	všeobecné teoretické	jazykové	komunikační	ITC	odborné povinné	povinně volitelné	volitelné	odborná praxe
Počet modulů	9*	7*	2*	1*	22*	ne	ne	6*
Počet kreditů/hodin za celé studium	30/167	21/124	2/12	2/16	67/480	ne	ne	58/1640
Počet konz. hodin za celé studium	9 000 hodin (25 vyučujících x 3 h týdně x 40 týdnů x 3 školní roky)							
Počet hodin samostudia za celé studium	2040 (1440 samostudium, 600 konzultační hodiny studentů)							
Počet hodin přednášek	p97/c70	p0/c124	p0/c12	p0/c16	p243/c237	ne	ne	p0/c1640
Podíl (%) interních pedagogů	100 % (167 hod.)	100 % (124 hod.)	100 % (12 hod.)	100 % (16 hod.)	56 % (271 hod.)	ne	ne	9 % (155 hod.)
Podíl (%) externích pedagogů	0	0	0	0	44 % (209 hod.)	ne	ne	91 % (1485 hod.)
Přehled využití týdnů	1/1	1/2	2/1	2/2	3/1	3/2	** zde je započten jeden týden přípravy k absolutoriu a jeden týden k výkonu absolutoria * detailní rozpracování členění modulů je uvedeno v poznámce pod tabulkou Cc1	
Výuka	11	10	10	10	10	8		
Samostudium – příprava na hodnocení	3	3	3	3	3	3+1+1**		
Souvislá odborná praxe	6	7	7	7	7	7		
Rezerva	0	0	0	0	0	0		
Celkem	20	20	20	20	20	20		

Cb - Informace o vzdělávacím programu - hodnocení výsledků vzdělávání studentů	
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.
Forma vzdělávání	kombinovaná
Hodnocení studentů se řídí platnými předpisy (školský zákon č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky č. 10/2005 Sb., ve znění vyhlášky č. 470/2006 Sb.), které se týkají organizací vzdělávání ve vyšších odborných školách a dále klasifikačním řádem školy a školním řádem VOŠZ. Ve výuce se uplatňují vyučovací metody a formy, které odpovídají terciárnímu vzdělávání, zohledňují zvláštnosti vzdělávání dospělých a napomáhají vytvoření požadovaných klíčových, odborných a dalších kompetencí. V souladu se vzděláváním dospělých mají prioritu interaktivní metody výuky, diskuse, skupinová sezení, konzultace, semináře, vzdělávání metodou řešení problémů, semináře, skupinová práce, simulace reálných situací, simulace hraním rolí, případové studie, práce v knihovnách apod. Ve výuce jsou používány moderní výukové prostředky – PC, zpětné projektory, vizualizéry, meotary, interaktivní tabule a informační technologie apod. Při výchově ke kompetencím je kladen důraz na samostatné a komplexní řešení problémů, na práci v týmu, je podporována metoda projektového vyučování a kritického myšlení studentů včetně studentských projektů. Při hodnocení se využívají různé formy: písemná, ústní, praktická nebo jejich kombinace. Písemná forma zkoušky zahrnuje např. test, esej, kritické zhodnocení literatury, projekty, příprava semináře, odborné portfolio, průběžná hodnocení. Doporučený způsob hodnocení v jednotlivých předmětech je uveden v učebním plánu. Formy hodnocení studia: a) průběžné hodnocení – semináře, praktické vyučování, exkurze – provádí se kontrolními otázkami, zadáváním samostatných úkolů, testy, samostudiem. Do výkazu o studiu se průběžné hodnocení nezapisuje. Výsledky průběžného hodnocení mohou být zohledněny při zápočtu, klasifikovaném zápočtu nebo při zkoušce. b) zápočet (Z) – uděluje se za splnění požadavků, která pro jeho získání určuje modul předmětu. Ve výkazu o studiu se zapisuje slovem „započteno“, k čemuž se připojí datum jeho udělení a podpis vyučujícího. Neudělení zápočtu se do výkazu o studiu nezapisuje. c) klasifikovaný zápočet (KZ) - uděluje se za splnění požadavků, která pro jeho získání určuje modul předmětu. Ve výkazu o studiu se zapisuje slovem „započteno s klasifikací“, tj. hodnocení výborně nebo velmi dobře či dobře. Připojí se datum jeho udělení a podpis vyučujícího. Neudělení zápočtu s klasifikací se do výkazu o studiu nezapisuje. d) zkouška (ZK) - uděluje se za splnění požadavků, která pro jeho získání určuje modul předmětu. Ve výkazu o studiu se zapisuje klasifikace výborně nebo velmi dobře či dobře a připojí se datum jeho udělení a podpis vyučujícího. Neudělení zkoušky se do výkazu o studiu nezapisuje. Neuspěl-li student s požadavky hodnocení v řádném termínu a v 1. opravném termínu je realizována komisionální zkouška. Komise je složena z předsedy komise, vyučujícího daného předmětu a přisedícího z oboru. Přítomen je vždy vedoucí učitel studijní skupiny, který může být zároveň člen komise. Do vyššího ročníku postupuje student po splnění podmínek hodnocení ve stanoveném termínu. Ve výjimečných případech (např. dlouhodobá nemoc) může povolit ředitelka školy prodloužení zkouškového období na základě žádosti studenta. V této žádosti je nutné vyjádření vedoucího učitele studijní skupiny, popř. vyučujícího daného předmětu. Vzdělávání se ukončuje absolutoriem. Jeho obsah a organizace jsou určeny platnými právními předpisy (školský zákon č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky č. 10/2005 Sb., ve znění vyhlášky č. 470/2006 Sb.). K absolutoriu je připuštěn student, který řádně ukončil třetí ročník studia a odevzdal v termínu absolventskou	

Cb - Informace o vzdělávacím programu - hodnocení výsledků vzdělávání studentů

práci. Součástí absolutoria je absolventská práce a její obhajoba. Témata absolventské práce jsou zadávána v dostatečném časovém předstihu, tj. ve 2. ročníku studia. Studenti si podávají písemnou přihlášku do 30.11. daného školního roku. Termín odevzdání absolventské práce je do 31.3. ve 3. ročníku studia.

Předměty absolutoria jsou: **Cizí jazyk (anglický nebo německý), teoretická zkouška z odborných předmětů, zahrnující Kliniku nemocí a dietologii a Léčebnou výživu.**

Závěr:

Vzdělávací program probíhá v souladu se zásadami kreditního systému ECTS (European Credit Transfer and Accumulation System) s ohledem na pozdější nutnost přechodu na tento systém. Jeho základní funkce spočívá v kvantifikaci „studijní zátěže“ studenta z hlediska jednotlivých modulů a tudíž i kumulativně z hlediska období, roku, etapy studia, celého studia. Studijní zátěží se míní doba, kterou studenti obvykle potřebují k vykonání všech studijních aktivit (kontaktní hodiny - přednášky, cvičení, semináře + projekty, praxe, nekontaktní hodiny - samostudium, domácí příprava, využití konzultačních hodin, zkoušky ...) a která je nutná k dosažení očekávaných „výstupů z učení“.

Zařazení kreditů do jednotlivých předmětů ve vzdělávacím programu je uveden v příloze č. 5

Základní principy kreditního systému:

Každý modul/předmět (povinný, povinně volitelný, volitelný) je ohodnocen určitým počtem kreditních bodů, které vyjadřují míru náročnosti předmětu a poměrný díl studijní zátěže, která je kladena na studenta v daném období.

- **1 kredit ECTS** představuje cca 25 - 30 hodin studijní zátěže průměrného studenta.

- **60 kreditů ECTS** je přiděleno studijní zátěži v rámci jednoho školního roku (představuje 1 500 - 1 800 hodin).

- **30 kreditů ECTS** je přiděleno jednomu období, minimálně pak 20 kreditů a maximálně 40 kreditů. Za nesplnění podmínek studia se tedy považuje získání méně než 20 kreditů za období, méně než 40 kreditů za první rok studia, méně než 80 kreditů za 4 po sobě jdoucí období.

- **180 kreditů ECTS** - kumulativní počet kreditů za celé tříleté studium.

Získání stanoveného počtu kreditů v daném období je podmínkou pokračování studia v následujícím období / školním roce, či podmínkou pro vykonání absolutoria a úspěšného ukončení studia. K absolutoriu se student může přihlásit po splnění požadovaných 180 kreditních bodů.

Zdroje:

Boloňské dohody z roku 1999 (<http://bologna.msmt.cz/vybrane-oblasti/ects>)

European Commission. ECTS Users' Guide. Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities. 2009. ISBN 978-92-79-09728-7

SZŠ a VOŠZ Plzeň. Zásady kreditního systému – interní zdroj.

Cc1 - Informace o vzdělávacím programu - obsah uspořádaný do modulů a vzorový učební plán							
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň						
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut						
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.						
Forma vzdělávání	kombinovaná						
Zaměření vzdělávacího programu	není						
Název modulu	zkratka	rozsah*	ECTS	zakoření	druh	garant	dop. období
Cizí jazyk - Anglický jazyk 01 (A)	P-ANJ 01	p0/ c42	6	Z (A)	P	V-Mgr. Dana Kovtunová	I.r. ZO/LO
Cizí jazyk - Anglický jazyk 02 (A)	P-ANJ 02	p0/c30	6	ZK (A)	P	V-Mgr. Dana Kovtunová	II.r. ZO/LO
Cizí jazyk - Anglický jazyk 03 (A)	P-ANJ 03	p0/c36	6	ZK (A)	P	V-Mgr. Dana Kovtunová	III.r. ZO/LO
Cizí jazyk - Německý jazyk 01 (A)	P-NEJ 01	p0/c42	6	Z (A)	P	V-Mgr. Marcela Šlajsová	I.r. ZO/LO
Cizí jazyk - Německý jazyk 02 (A)	P-NEJ 02	p0/c30	6	ZK (A)	P	V-Mgr. Marcela Šlajsová	II.r. ZO/LO
Cizí jazyk - Německý jazyk 03 (A)	P-NEJ 02	p0/c36	6	ZK (A)	P	V-Mgr. Marcela Šlajsová	III.r. ZO/LO
Latinská odborná terminologie	P-LOT	p0/c16	3	ZK	P	V-PhDr. Ilona Gruberová, Ph.D.	I.r. ZO/LO
Psychologie 01	P-PSY 01	p0/c17	2	ZK	P	V-Mgr. Světlana Lisová	I.r. ZO/LO
Psychologie 02	P-PSY 02	p0/c16	3	KZ	P	V-Mgr. Světlana Lisová	II.r. ZO/LO
Psychologie 03	P-PSY 03	p0/c7	1	ZK	P	V-Mgr. Světlana Lisová	III.r. ZO
Komunikace, etika a sociologie 01	P-KES 01	p0/c6	1	Z	P	V-PhDr. Ivana Křížová	I.r. LO
Komunikace, etika a sociologie 02	P-KES 02	p0/c6	1	Z	P	V-Mgr. Blanka Svatoňová	II.r. LO
Komunikace, etika a sociologie 03	P-KES 03	p8/c0	2	Z	P	V-Mgr. Jiřina Uhrová	III.r. LO
Anatomie a fyziologie 01	P-ANF 01	p21/c0	4	ZK	P	V-MUDr. Hedvika Bartošková	I.r. ZO/LO
Anatomie a fyziologie 02	P-ANF 02	p10/c0	2	ZK	P	V-MUDr. Hedvika Bartošková	II.r. ZO

Cc1 - Informace o vzdělávacím programu - obsah uspořádaný do modulů a vzorový učební plán

Chemie a biochemie 01	P-CHB 01	P12/c30	6	KZ	P	V-Mgr. Ilona Bečvářová	I.r. ZO/LO
Chemie a biochemie 02	P-CHB 02	p20/c16	6	ZK	P	V-Mgr. Ilona Bečvářová	II.r. ZO/LO
Chemie potravin	P-CHP	p18/c0	4	KZ	P	V-Mgr. Jaroslava Opatrná	III.r. ZO/LO
Klinika nemocí a dietologie 01 (A)	P-KND 01	p10/c0	1	Z (A)	P	V-Doc. MUDr. Dana Müllerová, Ph.D.	I.r. LO
Klinika nemocí a dietologie 02 (A)	P-KND 02	p30/c0	5	ZK (A)	P	V-Doc. MUDr. Dana Müllerová, Ph.D.	II.r. ZO/LO
Klinika nemocí a dietologie 03 (A)	P-KND 03	p26/c0	7	ZK (A)	P	V-Doc. MUDr. Dana Müllerová, Ph.D.	III.r. ZO/LO
Potraviny	P-POT	p21/c0	3	ZK	P	V-Bc. Petra Křížová, DiS.	I.r. ZO/LO
Základy přípravy pokrmů	P-ZPP	p22/c0	3	ZK	P	V-Bc. Petra Křížová, DiS.	I.r. ZO
Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena	P-MEH	p15/c0	3	ZK	P	V-MUDr. Ondřej Hradecký	II.r. ZO/LO
Výchova ke zdraví	P-VKZ	p11c/0	1	KZ	P	V-Mgr. Irena Pokorná	I.r. ZO
Estetická výchova 01	P-ESV 01	p0/c5	1	Z	P	V-Bc. Miloslava Řeřichová	II.r. LO
Estetická výchova 02	P-ESV 02	p0/c5	1	Z	P	V-Bc. Miloslava Řeřichová	III.r. ZO
Výživa člověka	P-VYC	p10/c4	2	KZ	P	V-Bc. Petra Křížová, DiS.	I.r. ZO/LO
Léčebná výživa 01 (A)	P-LEV 01	p10/c0	2	Z (A)	P	V-Jaroslava Kreuzbergová, DiS.	I.r. LO
Léčebná výživa 02 (A)	P-LEV 02	p32/c0	7	ZK (A)	P	V-Jaroslava Kreuzbergová, DiS.	II.r. ZO/LO
Léčebná výživa 03 (A)	P-LEV 03	p28/c0	7	ZK (A)	P	V-Jaroslava Kreuzbergová, DiS.	III.r. ZO/LO
Základy ošetrovatelství	P-ZOS	p0/c10	1	KZ	P	V-Bc. et Mgr. Ladislava Skopová	II.r. LO

Cc1 - Informace o vzdělávacím programu - obsah uspořádaný do modulů a vzorový učební plán

Poznámky, další studijní povinnosti:

(A) - předmět absolutoria

* p - přednáška, c - ostatní

Legenda: V – vyučující, P – přednášející

Poznámka:

Členění modulů z tabulky Ca:

Moduly všeobecné:

Všeobecné teoretické – Chemie a biochemie 01-02, Chemie potravin, Výchova ke zdraví, Ekonomika a management, Základy metodologického výzkumu a statistiky, Zdravotnické právo a legislativa, Absolventský seminář 01-02

Jazykové – Anglický jazyk 01-03, Německý jazyk 01-03, Latinská odborná terminologie

Komunikační – Komunikace, etika a sociologie 01-02

ICT – Informační a komunikační technologie

Moduly odborné:

Odborné povinné – Psychologie 01-03, Komunikace, etika a sociologie 03, Anatomie a fyziologie 01-02, Klinika nemocí a dietologie 01-03, Léčebná výživa 01-03, Potraviny, Základy přípravy pokrmů, Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena, Technologické cvičení, Edukace v nutriční terapii, Estetická výchova 01-02, Výživa člověka, Základy ošetrovatelství, První pomoc

Odborná praxe – Nutriční a dietologická praxe 01-03, Odborná praxe 01-03

Cc2 - Informace o vzdělávacím programu - obsah uspořádaný do modulů a vzorový učební plán							
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň						
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut						
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.						
Forma vzdělávání	kombinovaná						
Zaměření vzdělávacího programu	není						
Název modulu	zkratka	rozsah*	ECTS	zakončení	druh	garant	dop. období
První pomoc	P-PRP	p0/c10	1	KZ	P	V-Mgr. Světlana Lisová	II.r. LO
Ekonomika a management	P-EKM	p18/c0	4	KZ	P	V-Ing. Michaela Rettová	III.r. ZO/LO
Základy metodologického výzkumu a statistiky	P-ZMV	p0/c10	2	KZ	P	V-Mgr. Ivana Černá	III.r. ZO
Základy práva a legislativy	P-ZPL	p18/c0	4	KZ	P	V-Mgr. Jan Kust	III.r. ZO/LO
Informatika a výpočetní technika	P-IVT	p0/c16	2	KZ	P	V-Ing. Kateřina Sosnová	I.r. ZO/LO
Absolventský seminář 01	P-ABS 01	p0/c5	1	Z	P	V-Ing. Kateřina Sosnová	II.r. LO
Absolventský seminář 02	P-ABS 02	p0/c9	2	KZ	P	V-Ing. Kateřina Sosnová	III.r. ZO/LO
Technologické cvičení	P-TEC	p0/c147	6	KZ	P	P-Bc. Petra Křížová, DiS. P-Mgr. Dagmar Svěráková	I.r. ZO/LO
Edukace v nutriční terapii	P-ENT	p0/c16	3	ZK	P	V-Bc. Petra Křížová, DiS.	II.r. ZO/LO
Nutriční a dietologická praxe 01	P-NDP 01	p0/c280	10	KZ	P	P-Bc. Petra Křížová, DiS. P-Mgr. Dagmar Svěráková P-Mgr. Jana Körnerová P-Eva Mečlová, DiS P-Lada Menčík-Smolová, DiS P-Eva Palečková, DiS	I.r. ZO/LO
Nutriční a dietologická praxe 02	P-NDP 02	p0/c320	12	ZK	P	P-Bc. Petra Křížová, DiS. P-Mgr. Dagmar Svěráková P-Mgr. Jana Körnerová	II.r. ZO/LO

Cc2 - Informace o vzdělávacím programu - obsah uspořádaný do modulů a vzorový učební plán							
						P-Eva Mečlová, DiS P-Lada Menčík-Smolová, DiS P-Eva Palečková, DiS	
Nutriční a dietologická praxe 03	P-NDP 03	p0/c320	12	ZK	P	P-Bc. Petra Křížová, DiS. P-Mgr. Dagmar Svěráková P-Mgr. Jana Körnerová P-Eva Mečlová, DiS P-Lada Menčík-Smolová, DiS P-Eva Palečková, DiS	III.r. ZO/LO
Odborná praxe 01	P-ODP 01	p0/c240	8	KZ	P	P-Mgr. Jana Körnerová P-Eva Mečlová, DiS P-Lada Menčík-Smolová, DiS P-Eva Palečková, DiS	I.r. ZO/LO
Odborná praxe 02	P-ODP 02	p0/c240	8	KZ	P	P-Mgr. Jana Körnerová P-Eva Mečlová, DiS P-Lada Menčík-Smolová, DiS P-Eva Palečková, DiS	II.r. ZO/LO
Odborná praxe 03	P-ODP 03	p0/c240	8	KZ	P	P-Mgr. Jana Körnerová P-Eva Mečlová, DiS P-Lada Menčík-Smolová, DiS P-Eva Palečková, DiS	III.r. ZO/LO
Poznámky, další studijní povinnosti: (A) - předmět absolutoria * p - přednáška, c - ostatní Legenda: V – vyučující, P– přednášející Poznámka: Pro každý předmět je zpracován jeden nebo více modulů dle rozvržení do ročníků. Počet je vyjádřen číselným kódem, např. P-ANJ 01. Modul vyučovaný pouze v jednom ročníku s obsahem celého předmětu je bez číselného označení v kódu, např. P- VYC. Podle obsahu předmětu a charakteru výuky se moduly dělí na poznatkové (s převahou teorie), činnostní (praktické) a kombinované. V úvodní – identifikační části modulu jsou uvedeny: název modulu (může být uveden samostatně i ve výkazu o studiu), údaje týkající se délky modulu, kategorie a platnost modulu, doporučený podíl přednášek, seminářů, cvičení a způsob ukončení (examinace). Počet kreditů je stanoven celkově na požadovaných 180 za celé tři roky vzdělávání, tj. každý ročník obsahuje 60 kreditů. Vstupní předpoklady vymezují požadovanou úroveň vstupních znalostí a dovedností, které jsou							

Cc2 - Informace o vzdělávacím programu - obsah uspořádaný do modulů a vzorový učební plán

předpokladem úspěšného splnění požadavků daného modulu. Jsou vyjádřeny zpravidla označením modulů, jejichž předchozí absolvování je nezbytné. Vědomostní návaznost na střední školu se předpokládá, a proto se neuvádí. Výjimku tvoří cizí jazyk, kde je vyjádřena vstupní úroveň znalostí.

Moduly dále stanoví obecné cíle, vzdělávací obsah (učivo), doporučené metody a postupy výuky, hodnocení a doporučenou studijní literaturu, která se dělí na základní a doporučenou - rozšiřující. Tato literatura slouží k orientaci vyučujícím i studentům.

Učební plán je zpracován tak, aby z nich vyplývala týdenní hodinová dotace, celkový počet hodin jednotlivých modulů dělený na přednášky a cvičení a způsob klasifikace v každém vzdělávacím období. Řazení modulů do učebního plánu se řídí požadavkem obsahové návaznosti, provázanosti a stupněm získávaných schopností a dovedností. Moduly, které tvoří jeden předmět, jsou zařazeny podle souvislostí s předměty příbuznými, například předmět Komunikace, etika a sociologie 01-03.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Cizí jazyk – Anglický jazyk 01	P-ANJ 01	
Název modulu anglicky	Foreign Language – English Language 01		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	42 (p0/c2)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Znalost anglického jazyka na úrovni A2 (B1) Společného evropského referenčního rámce pro jazyky		
Vyučující	Mgr. Dana Kovtunová		
Cíle modulu - rozumět souvislému obecnému i odbornému poslechu s přiměřeným množstvím neznámých výrazů, jejichž význam lze odhadnout - pracovat efektivně s různými zdroji informací (slovníky, jazykové příručky, internet) - osvojit si aktivně slovní zásobu z oblasti odborných témat - rozšířit vědomostí studentů o poznatky vztahující se k jejich povolání a oboru vzdělávání - vytvořit dovednosti a návyky vedoucí k efektivnímu učení se cizím jazykům, kultivaci celkového osobního projevu studentů, jejich chování a vystupování zejména ve vztahu k cizincům - usnadnit přístup k informacím, a tím umožnit vyšší mobilitu absolventa a jeho uplatnění na trhu práce v zahraničí - vytvořit předpoklady pro pohotové a bezproblémové používání jazyka při výkonu povolání, pro práci s autentickými materiály ze země studovaného jazyka a pro další vzdělávání a růst ve zvoleném oboru			
Po absolvování modulu student: - komunikuje plynule se zahraničním klientem o odborných i obecných záležitostech - rozumí rozhovorům s odbornou zdravotnickou problematikou - dokáže získat odborné informace z textů, sestavit z nich resumé - umí číst s porozuměním přiměřeně náročné odborné texty, rozliší základní a rozšiřující informace - odvodí významy neznámých slov na základě již osvojené slovní zásoby, znalosti tvorby slov, internacionalismů a kontextu - umí sestavit žádost a životopis, napsat oficiální dopis, prezentovat se v situacích týkajících se hledání zaměstnání a studia v zahraničí - rozumí zdravotnické dokumentaci vedené ve studovaném jazyce - zvládá modelové situace při práci v nemocnicích a ostatních zdravotnických zařízeních			
Metody výuky Cvičení jazykových dovedností, analýza odborného textu, diskuse, demonstrace, projektové práce, exkurze, práce s informacemi, práce s audiotextem, řešení modelových situací, skupinová práce, testy, aktivizující metody, řízené samostudium, konzultace, e-learning. Využití internetových stránek se zdravotnickou tematikou v angličtině – zpracování příspěvku, prezentace.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Výuka anglického jazyka je ve vyšším odborném vzdělávání součástí přípravy pro výkon odborných činností v oboru diplomovaný nutriční terapeut. Získané vědomosti vytvářejí předpoklady pro pracovní uplatnění absolventů při komunikaci s pacientem/klientem, jeho rodinou, spolupracovníky. Student je připravován i pro studium odborné literatury, pro práci s PC a internetem, pro možnost účasti na zahraničních stážích a seminářích.

Obsahová náplň:

Zdravotnická zařízení – systém, činnost a provoz

Nemocnice - oddělení, příjem pacienta

Povolání ve zdravotnictví – lékařský, nelékařský personál

Lidské tělo – základní popis

Systémy lidského těla – orgány, funkce

Pojmy - zdraví, nemoc

Nemoci – typy, příčiny, symptomy

Návštěva lékaře/nutričního terapeuta - komunikace s pacientem/klientem

Léky – druhy, aplikace, účinky

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné gramatické jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

CITA, S. English for Nursing and Paramedical Professions. Praha: Nakladatelství Karolinum, 2002, ISBN 80-246-0151.

DEANE, N. - HOVORKOVÁ, M. Job Matters – Gastronomy. Plzeň: Nakladatelství Fraus, 2008. ISBN 978-80-7238-749-6

SVOBODOVÁ, E. Angličtina v gastronomii. Praha: Informatorium, 2002. ISBN 80-86073-94-7.

TOPILOVÁ, V. Medical English. Havlíčkův Brod: Nakladatelství Tobiáš, 2001. ISBN 80-7311-001-6.

GRICE, T. Nursing 1. Oxford University Press, 2007. ISBN 978-019-456977-4.

GRICE, T. – GREENAN, J. Nursing 2. Oxford: Oxford University Press, 2008. ISBN 978-019-456988-0.

PARKINSON, J. – BROOKER, CH. Angličtina pro sestry. Manuál pro praxi. Praha: GRADA Publishing, 2005. ISBN 80-247-1282-2.

GLENDINNING, E. – HOWARD, R. Professional English in Use. Medicine. Cambridge: Cambridge University Press, 2010. ISBN 978-0-521-68201-5.

PŘÍVRATSKÁ, J. a kol. English in the Medical Profession. Praha: Nakladatelství Karolinum, 2001, ISBN 80-246-0151-6. ISBN 0-521-53289-2.

McCARTER, S. Medicine 1. Oxford: Oxford University Press, 2009. ISBN 978-019-402300-9.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Doporučená:

HOLÁ, A. – KOPŘIVOVÁ, T. Medical English, Volume 1 - Anatomy of the Human Body. Praha: Nakladatelství Karolinum, 2010. ISBN 978-80-246-1870-8.

HOLÁ, A. – Medical English, Volume 2 - Medicine and Health Care. Praha: Nakladatelství Karolinum, 2008. ISBN 978-80-246-2.

MURPHY, R. English Grammar in Use /Third Edition/. Cambridge: Cambridge University Press, 2004. ISBN 0-521-53289-2.

TOPILOVÁ, V. Anglicko-český / česko-anglický lékařský slovník. Praha: Grada Publishing, 1999. ISBN 80-7169-284-0.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Cizí jazyk – Anglický jazyk 02	P-ANJ 02	
Název modulu anglicky	Foreign Language – English Language 02		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	30 (ZO p0/c1, LO p0/c2)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu P-ANJ 01		
Vyučující	Mgr. Dana Kovtunová		
Cíle modulu - rozumět souvislému obecnému i odbornému poslechu s přiměřeným množstvím neznámých výrazů, jejichž význam lze odhadnout - pracovat efektivně s různými zdroji informací (slovníky, jazykové příručky, internet) - osvojit si aktivně slovní zásobu z oblasti odborných témat - rozšířit vědomostí studentů o poznatky vztahující se k jejich povolání a oboru vzdělávání - vytvořit dovednosti a návyky vedoucí k efektivnímu učení se cizím jazykům, kultivaci celkového osobního projevu studentů, jejich chování a vystupování zejména ve vztahu k cizincům - usnadnit přístup k informacím, a tím umožnit vyšší mobilitu absolventa a jeho uplatnění na trhu práce v zahraničí - vytvořit předpoklady pro pohotové a bezproblémové používání jazyka při výkonu povolání, pro práci s autentickými materiály ze země studovaného jazyka a pro další vzdělávání a růst ve zvoleném oboru			
Po absolvování modulu student: - komunikuje plynule se zahraničním klientem o odborných i obecných záležitostech - rozumí rozhovorům s odbornou zdravotnickou problematikou - dokáže získat odborné informace z textů, sestavit z nich resumé - umí číst s porozuměním přiměřeně náročné odborné texty, rozliší základní a rozšiřující informace - odvodí významy neznámých slov na základě již osvojené slovní zásoby, znalosti tvorby slov, internacionalismů a kontextu - umí sestavit žádost a životopis, napsat oficiální dopis, prezentovat se v situacích týkajících se hledání zaměstnání a studia v zahraničí - rozumí zdravotnické dokumentaci vedené ve studovaném jazyce - zvládá modelové situace při práci v nemocnicích a ostatních zdravotnických zařízeních			
Metody výuky Cvičení jazykových dovedností, analýza odborného textu, diskuse, demonstrace, projektové práce, exkurze, práce s informacemi, práce s audiotextem, řešení modelových situací, skupinová práce, testy, aktivizující metody, řízené samostudium, konzultace, e-learning. Využití internetových stránek se zdravotnickou tematikou v angličtině – zpracování příspěvku, prezentace.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Výuka anglického jazyka je ve vyšším odborném vzdělávání součástí přípravy pro výkon odborných činností v oboru diplomovaný nutriční terapeut. Získané vědomosti vytvářejí předpoklady pro pracovní uplatnění absolventů při komunikaci s pacientem/klientem, jeho rodinou, spolupracovníky. Student je připravován i pro studium odborné literatury, pro práci s PC a internetem, pro možnost účasti na zahraničních stážích a seminářích.

Obsahová náplň:

Zdravý životní styl, prevence

Výživa - zásady zdravého stravování

Sport - význam pohybové aktivity pro zdraví

Poskytování první pomoci

Pediatric – péče o dětského pacienta

Problematika závislostí – kouření, alkohol, drogy

Civilizační nemoci – příklady - charakteristika, příčiny, projevy, předcházení

Vyšetřovací a terapeutické metody

Alternativní postupy v léčbě nemocí

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné gramatické jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

CITA, S. English for Nursing and Paramedical Professions. Praha: Nakladatelství Karolinum, 2002, ISBN 80-246-0151.

DEANE, N. - HOVORKOVÁ, M. Job Matters – Gastronomy. Plzeň: Nakladatelství Fraus, 2008. ISBN 978-80-7238-749-6.

SVOBODOVÁ, E. Angličtina v gastronomii. Praha: Informatorium, 2002. ISBN 80-86073-94-7.

TOPILOVÁ, V. Medical English. Havlíčkův Brod: Nakladatelství Tobáš, 2001. ISBN 80-7311-001-6.

GRICE, T. Nursing 1. Oxford University Press, 2007. ISBN 978-019-456977-4.

GRICE, T. – GREENAN, J. Nursing 2. Oxford: Oxford University Press, 2008. ISBN 978-019-456988-0.

PARKINSON, J. – BROOKER, CH. Angličtina pro sestry. Manuál pro praxi. Praha: GRADA Publishing, 2005. ISBN 80-247-1282-2.

GLENDINNING, E. – HOWARD, R. Professional English in Use. Medicine. Cambridge: Cambridge University Press, 2010. ISBN 978-0-521-68201-5.

PŘÍVRATSKÁ, J. a kol. English in the Medical Profession. Praha: Nakladatelství Karolinum, 2001, ISBN 80-246-0151-6. ISBN 0-521-53289-2.

McCARTER, S. Medicine 1. Oxford: Oxford University Press, 2009. ISBN 978-019-402300-9.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Doporučená:

HOLÁ, A. – KOPŘIVOVÁ, T. Medical English, Volume 1 - Anatomy of the Human Body. Praha: Nakladatelství Karolinum, 2010. ISBN 978-80-246-1870-8.

HOLÁ, A. – Medical English, Volume 2 - Medicine and Health Care. Praha: Nakladatelství Karolinum, 2008. ISBN 978-80-246-2.

MURPHY, R. English Grammar in Use /Third Edition/. Cambridge: Cambridge University Press, 2004. ISBN 0-521-53289-2.

TOPILOVÁ, V. Anglicko-český / česko-anglický lékařský slovník. Praha: Grada Publishing, 1999. ISBN 80-7169-284-0.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Cizí jazyk – Anglický jazyk 03	P-ANJ 03	
Název modulu anglicky	Foreign Language – English Language 03		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	36 (p0/c2)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu P-ANJ 02		
Vyučující	Mgr. Dana Kovtunová		
Cíle modulu - rozumět souvislému obecnému i odbornému poslechu s přiměřeným množstvím neznámých výrazů, jejichž význam lze odhadnout - pracovat efektivně s různými zdroji informací (slovníky, jazykové příručky, internet) - osvojit si aktivně slovní zásobu z oblasti odborných témat - rozšířit vědomostí studentů o poznatky vztahující se k jejich povolání a oboru vzdělávání - vytvořit dovednosti a návyky vedoucí k efektivnímu učení se cizím jazykům, kultivaci celkového osobního projevu studentů, jejich chování a vystupování zejména ve vztahu k cizincům - usnadnit přístup k informacím, a tím umožnit vyšší mobilitu absolventa a jeho uplatnění na trhu práce v zahraničí - vytvořit předpoklady pro pohotové a bezproblémové používání jazyka při výkonu povolání, pro práci s autentickými materiály ze země studovaného jazyka a pro další vzdělávání a růst ve zvoleném oboru			
Po absolvování modulu student: - komunikuje plynule se zahraničním klientem o odborných i obecných záležitostech - rozumí rozhovorům s odbornou zdravotnickou problematikou - dokáže získat odborné informace z textů, sestavit z nich resumé - umí číst s porozuměním přiměřeně náročné odborné texty, rozliší základní a rozšiřující informace - odvodí významy neznámých slov na základě již osvojené slovní zásoby, znalosti tvorby slov, internacionalismů a kontextu - umí sestavit žádost a životopis, napsat oficiální dopis, prezentovat se v situacích týkajících se hledání zaměstnání a studia v zahraničí - rozumí zdravotnické dokumentaci vedené ve studovaném jazyce - zvládá modelové situace při práci v nemocnicích a ostatních zdravotnických zařízeních			
Metody výuky Cvičení jazykových dovedností, analýza odborného textu, diskuse, demonstrace, projektové práce, exkurze, práce s informacemi, práce s audiotextem, řešení modelových situací, skupinová práce, testy, aktivizující metody, řízené samostudium, konzultace, e-learning. Využití internetových stránek se zdravotnickou tematikou v angličtině – zpracování příspěvku, prezentace.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Výuka anglického jazyka je ve vyšším odborném vzdělávání součástí přípravy pro výkon odborných činností v oboru diplomovaný nutriční terapeut. Získané vědomosti vytvářejí předpoklady pro pracovní uplatnění absolventů při komunikaci s pacientem/klientem, jeho rodinou, spolupracovníky. Student je připravován i pro studium odborné literatury, pro práci s PC a internetem, pro možnost účasti na zahraničních stážích a seminářích.

Obsahová náplň:

Nutriční tým, dietologie a nutriční terapie jako součást medicínských oborů

Profese nutričního terapeuta – příprava na povolání, pracovní náplň, možnosti uplatnění

Druhy stravovacích zařízení a provozů, jejich pracovníci, vybavení odborných pracovišť

Výživa a strava zdravého člověka – živiny, potraviny, pokrmy, jídelní plán

Příprava pokrmů

Problematika stravování národnostních skupin, etnik

Ošetrovatelský proces z pohledu nutričního terapeuta – anamnéza, diagnóza, práce s dokumentací, získávání informací

Nutriční péče a léčebná výživa – diagnostika, dietoterapie

Komunikace a společenský styk s klientem, psychologie a zdravotnická etika

Prezentace nutriční a dietetické problematiky

Resumé absolventské práce

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné gramatické jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

CITA, S. English for Nursing and Paramedical Professions. Praha: Nakladatelství Karolinum, 2002, ISBN 80-246-0151.

DEANE, N. - HOVORKOVÁ, M. Job Matters – Gastronomy. Plzeň: Nakladatelství Fraus, 2008. ISBN 978-80-7238-749-6.

SVOBODOVÁ, E. Angličtina v gastronomii. Praha: Informatorium, 2002. ISBN 80-86073-94-7.

TOPILOVÁ, V. Medical English. Havlíčkův Brod: Nakladatelství Tobiáš, 2001. ISBN 80-7311-001-6.

GRICE, T. Nursing 1. Oxford University Press, 2007. ISBN 978-019-456977-4.

GRICE, T. – GREENAN, J. Nursing 2. Oxford: Oxford University Press, 2008. ISBN 978-019-456988-0.

PARKINSON, J. – BROOKER, CH. Angličtina pro sestry. Manuál pro praxi. Praha: GRADA Publishing, 2005. ISBN 80-247-1282-2.

GLENDINNING, E. – HOWARD, R. Professional English in Use. Medicine. Cambridge: Cambridge University Press, 2010. ISBN 978-0-521-68201-5.

PŘÍVRATSKÁ, J. a kol. English in the Medical Profession. Praha: Nakladatelství Karolinum, 2001, ISBN 80-246-0151-6. ISBN 0-521-53289-2.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

McCARTER, S. Medicine 1. Oxford: Oxford University Press, 2009. ISBN 978-019-402300-9.

Doporučená:

HOLÁ, A. – KOPŘIVOVÁ, T. Medical English, Volume 1 - Anatomy of the Human Body. Praha: Nakladatelství Karolinum, 2010. ISBN 978-80-246-1870-8.

HOLÁ, A. – Medical English, Volume 2 - Medicine and Health Care. Praha: Nakladatelství Karolinum, 2008. ISBN 978-80-246-2.

MURPHY, R. English Grammar in Use /Third Edition/. Cambridge: Cambridge University Press, 2004. ISBN 0-521-53289-2.

TOPILOVÁ, V. Anglicko-český / česko-anglický lékařský slovník. Praha: Grada Publishing, 1999. ISBN 80-7169-284-0.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Cizí jazyk – Německý jazyk 01	P-NEJ 01	
Název modulu anglicky	Foreign Language – German Language 01		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	42 (p0/c2)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Znalost německého jazyka na úrovni A2 (B1) Společného evropského referenčního rámce pro jazyky		
Vyučující	Mgr. Marcela Šlajsová		
Cíle modulu - rozumět souvislému obecnému i odbornému poslechu s přiměřeným množstvím neznámých výrazů, jejichž význam lze odhadnout - pracovat efektivně s různými zdroji informací (slovníky, jazykové příručky, internet) - osvojit si aktivně slovní zásobu z oblasti odborných témat - rozšířit vědomostí studentů o poznatky vztahující se k jejich povolání a oboru vzdělávání - vytvořit dovednosti a návyky vedoucí k efektivnímu učení se cizím jazykům, kultivaci celkového osobního projevu studentů, jejich chování a vystupování zejména ve vztahu k cizincům - usnadnit přístup k informacím, a tím umožnit vyšší mobilitu absolventa a jeho uplatnění na trhu práce v zahraničí - vytvořit předpoklady pro pohotové a bezproblémové používání jazyka při výkonu povolání, pro práci s autentickými materiály ze zemí studovaného jazyka a pro další vzdělávání a růst ve zvoleném oboru Po absolvování modulu student: - komunikuje plynule se zahraničním klientem o odborných i obecných záležitostech - rozumí rozhovorům s odbornou zdravotnickou problematikou - dokáže získat odborné informace z textů, sestavit z nich resumé - umí číst s porozuměním přiměřeně náročné odborné texty, rozliší základní a rozšiřující informace - odvodí významy neznámých slov na základě již osvojené slovní zásoby, znalosti tvorby slov, internacionalismů a kontextu - umí sestavit žádost a životopis, napsat oficiální dopis, prezentovat se v situacích týkajících se hledání zaměstnání a studia v zahraničí - rozumí zdravotnické dokumentaci vedené ve studovaném jazyce - zvládá modelové situace při práci v nemocnicích a ostatních zdravotnických zařízeních			
Metody výuky Cvičení jazykových dovedností, analýza odborného textu, diskuse, demonstrace, projektové práce, exkurze, práce s informacemi, práce s audiotextem, řešení modelových situací, skupinová práce, testy, aktivizující metody, řízené samostudium, konzultace, e-learning. Využití internetových stránek se zdravotnickou tematikou v angličtině – zpracování příspěvku, prezentace.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Výuka německého jazyka je ve vyšším odborném vzdělávání součástí přípravy pro výkon odborných činností v oboru diplomovaný nutriční terapeut. Získané vědomosti vytvářejí předpoklady pro pracovní uplatnění absolventů při komunikaci s pacientem/klientem, jeho rodinou, spolupracovníky. Student je připravován i pro studium odborné literatury, pro práci s PC a internetem, pro možnost účasti na zahraničních stážích a seminářích.

Obsahová náplň:

Zdravotnická zařízení – systém, činnost a provoz

Nemocnice - oddělení, příjem pacienta

Povolání ve zdravotnictví – lékařský, nelékařský personál

Lidské tělo – základní popis

Systémy lidského těla – orgány, funkce

Pojmy - zdraví, nemoc

Nemoci – typy, příčiny, symptomy

Návštěva lékaře/nutričního terapeuta - komunikace s pacientem/klientem

Léky – druhy, aplikace, účinky

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné gramatické jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

DUSILOVÁ, D. a kol. *Sprechen Sie Deutsch? pro zdravotnické obory*. Praha: Polyglot, 2004.

ISBN 80-86195-32-5.

FIRNHABER-SENSEN, U. – RODI, M. *Deutsch im Krankenhaus*. Berlin, München: Langenscheidt, 2009.

ISBN 978-3-468-49527-4.

KARASOVÁ, E. *Němčina pro zdravotní sestry*. Praha: Informatorium, 2004. ISBN 80-7333-027-X.

MOKROŠOVÁ, I. *Německo–český/česko–německý lékařský slovník*. Praha: Grada, 2002.

ISBN 80-247-0218-5.

Doporučená:

MOKROŠOVÁ, I. – BAŠTOVÁ, L. *Němčina pro lékaře: Manuál pro praxi*. Praha: Grada, 2009.

ISBN 978-80-247-2127-9.

JARMUZEK, E. a kol. *Kommunikation in sozialen und medizinischen Berufen*. Plzeň: Fraus, 2003.

ISBN 80-7238-286-1.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Cizí jazyk – Německý jazyk 02	P-NEJ 02	
Název modulu anglicky	Foreign Language – German Language 01		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	30 (ZO p0/c1, LO p0/c2)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu P-NEJ 01		
Vyučující	Mgr. Marcela Šlajsová		
Cíle modulu - rozumět souvislému obecnému i odbornému poslechu s přiměřeným množstvím neznámých výrazů, jejichž význam lze odhadnout - pracovat efektivně s různými zdroji informací (slovníky, jazykové příručky, internet) - osvojit si aktivně slovní zásobu z oblasti odborných témat - rozšířit vědomostí studentů o poznatky vztahující se k jejich povolání a oboru vzdělávání - vytvořit dovednosti a návyky vedoucí k efektivnímu učení se cizím jazykům, kultivaci celkového osobního projevu studentů, jejich chování a vystupování zejména ve vztahu k cizincům - usnadnit přístup k informacím, a tím umožnit vyšší mobilitu absolventa a jeho uplatnění na trhu práce v zahraničí - vytvořit předpoklady pro pohotové a bezproblémové používání jazyka při výkonu povolání, pro práci s autentickými materiály ze země studovaného jazyka a pro další vzdělávání a růst ve zvoleném oboru			
Po absolvování modulu student: - komunikuje plynule se zahraničním klientem o odborných i obecných záležitostech - rozumí rozhovorům s odbornou zdravotnickou problematikou - dokáže získat odborné informace z textů, sestavit z nich resumé - umí číst s porozuměním přiměřeně náročné odborné texty, rozliší základní a rozšiřující informace - odvodí významy neznámých slov na základě již osvojené slovní zásoby, znalosti tvorby slov, internacionalismů a kontextu - umí sestavit žádost a životopis, napsat oficiální dopis, prezentovat se v situacích týkajících se hledání zaměstnání a studia v zahraničí - rozumí zdravotnické dokumentaci vedené ve studovaném jazyce - zvládá modelové situace při práci v nemocnicích a ostatních zdravotnických zařízeních			
Metody výuky Cvičení jazykových dovedností, analýza odborného textu, diskuse, demonstrace, projektové práce, exkurze, práce s informacemi, práce s audiotextem, řešení modelových situací, skupinová práce, testy, aktivizující metody, řízené samostudium, konzultace, e-learning. Využití internetových stránek se zdravotnickou tematikou v angličtině – zpracování příspěvku, prezentace.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Výuka německého jazyka je ve vyšším odborném vzdělávání součástí přípravy pro výkon odborných činností v oboru diplomovaný nutriční terapeut. Získané vědomosti vytvářejí předpoklady pro pracovní uplatnění absolventů při komunikaci s pacientem/klientem, jeho rodinou, spolupracovníky. Student je připravován i pro studium odborné literatury, pro práci s PC a internetem, pro možnost účasti na zahraničních stážích a seminářích.

Obsahová náplň:

Zdravý životní styl, prevence

Výživa - zásady zdravého stravování

Sport - význam pohybové aktivity pro zdraví

Poskytování první pomoci

Pediatric – péče o dětského pacienta

Problematika závislostí – kouření, alkohol, drogy

Civilizační nemoci – příklady - charakteristika, příčiny, projevy, předcházení

Vyšetřovací a terapeutické metody

Alternativní postupy v léčbě nemocí

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné gramatické jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

DUSILOVÁ, D. a kol. *Sprechen Sie Deutsch? pro zdravotnické obory*. Praha: Polyglot, 2004.

ISBN 80-86195-32-5.

FIRNHABER-SENSEN, U. – RODI, M. *Deutsch im Krankenhaus*. Berlin, München: Langenscheidt, 2009.

ISBN 978-3-468-49527-4.

KARASOVÁ, E. *Němčina pro zdravotní sestry*. Praha: Informatorium, 2004. ISBN 80-7333-027-X.

MOKROŠOVÁ, I. *Německo–český/česko–německý lékařský slovník*. Praha: Grada, 2002.

ISBN 80-247-0218-5.

Doporučená:

MOKROŠOVÁ, I. – BAŠTOVÁ, L. *Němčina pro lékaře: Manuál pro praxi*. Praha: Grada, 2009.

ISBN 978-80-247-2127-9.

JARUZEK, E. a kol. *Kommunikation in sozialen und medizinischen Berufen*. Plzeň: Fraus, 2003.

ISBN 80-7238-286-1.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Cizí jazyk – Německý jazyk 03	P-NEJ 03	
Název modulu anglicky	Foreign Language – German Language 01		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	36 (p0/c2)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu P-NEJ 02		
Vyučující	Mgr. Marcela Šlajsová		
Cíle modulu - rozumět souvislému obecnému i odbornému poslechu s přiměřeným množstvím neznámých výrazů, jejichž význam lze odhadnout - pracovat efektivně s různými zdroji informací (slovníky, jazykové příručky, internet) - osvojit si aktivně slovní zásobu z oblasti odborných témat - rozšířit vědomostí studentů o poznatky vztahující se k jejich povolání a oboru vzdělávání - vytvořit dovednosti a návyky vedoucí k efektivnímu učení se cizím jazykům, kultivaci celkového osobního projevu studentů, jejich chování a vystupování zejména ve vztahu k cizincům - usnadnit přístup k informacím, a tím umožnit vyšší mobilitu absolventa a jeho uplatnění na trhu práce v zahraničí - vytvořit předpoklady pro pohotové a bezproblémové používání jazyka při výkonu povolání, pro práci s autentickými materiály ze země studovaného jazyka a pro další vzdělávání a růst ve zvoleném oboru			
Po absolvování modulu student: - komunikuje plynule se zahraničním klientem o odborných i obecných záležitostech - rozumí rozhovorům s odbornou zdravotnickou problematikou - dokáže získat odborné informace z textů, sestavit z nich resumé - umí číst s porozuměním přiměřeně náročné odborné texty, rozliší základní a rozšiřující informace - odvodí významy neznámých slov na základě již osvojené slovní zásoby, znalosti tvorby slov, internacionalismů a kontextu - umí sestavit žádost a životopis, napsat oficiální dopis, prezentovat se v situacích týkajících se hledání zaměstnání a studia v zahraničí - rozumí zdravotnické dokumentaci vedené ve studovaném jazyce - zvládá modelové situace při práci v nemocnicích a ostatních zdravotnických zařízeních			
Metody výuky Cvičení jazykových dovedností, analýza odborného textu, diskuse, demonstrace, projektové práce, exkurze, práce s informacemi, práce s audiotextem, řešení modelových situací, skupinová práce, testy, aktivizující metody, řízené samostudium, konzultace, e-learning. Využití internetových stránek se zdravotnickou tematikou v angličtině – zpracování příspěvku, prezentace.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Výuka německého jazyka je ve vyšším odborném vzdělávání součástí přípravy pro výkon odborných činností v oboru diplomovaný nutriční terapeut. Získané vědomosti vytvářejí předpoklady pro pracovní uplatnění absolventů při komunikaci s pacientem/klientem, jeho rodinou, spolupracovníky. Student je připravován i pro studium odborné literatury, pro práci s PC a internetem, pro možnost účasti na zahraničních stážích a seminářích.

Obsahová náplň:

Nutriční tým, dietologie a nutriční terapie jako součást medicínských oborů

Profese nutričního terapeuta – příprava na povolání, pracovní náplň, možnosti uplatnění

Druhy stravovacích zařízení a provozů, jejich pracovníci, vybavení odborných pracovišť

Výživa a strava zdravého člověka – živiny, potraviny, pokrmy, jídelní plán

Příprava pokrmů

Problematika stravování národnostních skupin, etnik

Ošetřovatelský proces z pohledu nutričního terapeuta – anamnéza, diagnóza, práce s dokumentací, získávání informací

Nutriční péče a léčebná výživa – diagnostika, dietoterapie

Komunikace a společenský styk s klientem, psychologie a zdravotnická etika

Prezentace nutriční a dietetické problematiky

Resumé absolventské práce

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné gramatické jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

DUSILOVÁ, D. a kol. *Sprechen Sie Deutsch? pro zdravotnické obory*. Praha: Polyglot, 2004.

ISBN 80-86195-32-5.

FIRNHABER-SENSEN, U. – RODI, M. *Deutsch im Krankenhaus*. Berlin, München: Langenscheidt, 2009.

ISBN 978-3-468-49527-4.

KARASOVÁ, E. *Němčina pro zdravotní sestry*. Praha: Informatorium, 2004. ISBN 80-7333-027-X.

MOKROŠOVÁ, I. *Německo–český/česko–německý lékařský slovník*. Praha: Grada, 2002.

ISBN 80-247-0218-5.

Doporučená:

MOKROŠOVÁ, I. – BAŠTOVÁ, L. *Němčina pro lékaře: Manuál pro praxi*. Praha: Grada, 2009.

ISBN 978-80-247-2127-9.

JARMUZEK, E. a kol. *Kommunikation in sozialen und medizinischen Berufen*. Plzeň: Fraus, 2003.

ISBN 80-7238-286-1.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Latinská odborná terminologie	P-LOT	
Název modulu anglicky	Foreign Language – German Language 01		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	26 (p0/c1)	ECTS	3
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly P-ANF 01		
Vyučující	PhDr. Ilona Gruberová, Ph.D.		
Cíle modulu - znát latinské, řecko-latinské termíny v oblasti anatomie, kliniky a patologie z hlediska jejich významu a správně je používat - znát stavbu a správné použití medicínských termínů, jejich strukturní vzorce a determinační vztahy - umět správně odhadnout neznámé termíny „PER ANALOGIAM“ a orientovat se v běžných termínech lékařské praxe - chápat základní mechanismy latinské gramatiky - číst s porozuměním přiměřeně náročný odborný text - být schopen přesného, výstižného a logického vyjadřování Po absolvování modulu student: - umí využít znalostí českého a jakéhokoli cizího jazyka - získává informace z odborného komunikátu a dále je zpracovávat - získává návyk pracovat soustředěně, soustavně, promyšleně a logicky - formuluje své myšlenky jasně, srozumitelně a jazykově správně - zjišťuje a zhodnotí svůj pokrok v učení - umí přijímat kritiku svých nedostatků jako stimul svého dalšího osobního růstu - umí efektivně pracovat s různými zdroji informací (slovníky, příručky, internet apod.) - získá základ pro odbornou část anglického jazyka „Medical Terminology“			
Metody výuky Frontální vyučování – výklad, opakování, procvičování látky, individuální práce s informacemi – analýza, syntéza, analogie, individuální sebehodnocení na základě dosahovaných výsledků s ohledem na nutnou úspěšnost v testových úlohách, problémová výuka – práce s neznámým jazykovým materiálem (analýza z hlediska odborných znalostí)			
Anotace modulu Základní znalost odborné latiny výrazně napomáhá pochopení odborného zdravotnického jazykového projevu a tím zvyšuje jistotu studentů jak při studiu odborných předmětů, tak v praktické výuce na klinických pracovištích a následné praxi.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Obsahová náplň:

Latinská abeceda, délka slabik, přízvuk

Pravidla výslovnosti

Substantiva I. - V. Deklinace

Slovesa I. - IV. Konjugace (přehled)

Adjektiva I., II. A III: deklinace, jejich stupňování a nepravidelné stupňování

Přívlastek shodný a neshodný – základ diagnózy

Řecká slova v latinské deklinaci

Řecká slova složená a odvozená (názvy patologické, klinické aj.)

Latinská slova složená a odvozená (názvy krajín lidského těla aj.)

Práce s odborným textem (diagnóza, patologická zpráva)

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné gramatické jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

GRUBEROVÁ, I. *Cvičebnice latinské lékařské terminologie*. Plzeň: SZŠ A VZŠ Plzeň (interní tisk), 1999.

KÁBRT, J. *Jazyk latinský*. 6.vyd. Praha: Informatorium, 2001.ISBN 80-86073-80-7.

VEJRAŽKA, M., SVOBODOVÁ, D. *Terminologiae medicae ianua*. Praha: Academia, 2002.

ISBN 80-200-0929-9.

VOKURKA, M., HUGO, J.: *Praktický slovník medicíny*. 6. rozšířené, přepracované vydání. Praha: Maxdorf Jessenius, 2000. ISBN 80-85912-38-4.

Doporučená:

VOKURKA, M., HUGO, J.: *Velký lékařský slovník*. 8. vydání. Praha: Maxdorf Jessenius, 2008.

ISBN 978-80-7345-166-0.

KÁBRT, J., CHLUMSKÁ, E.: *Úvod do lékařské terminologie*. Praha: Karolinum, 2002.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Psychologie 01	P-PSY 01	
Název modulu anglicky	Psychology		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	17 (p0/c1)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-KES 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P-LEV 01		
Vyučující	Mgr. Světlana Lisová		
Cíle modulu - rozvíjet osobnost studentů, formovat jejich vztah k povolání a rozvíjet jejich profesní kompetence, zejména vztah ke klientům. - přispívat k pochopení jedinečnosti člověka a jedinečností jeho chování a prožívání. - porozumět struktuře a dynamice osobnosti z hlediska hlubinných, humanistických, behaviorálních, ale i sociologizujících psychologických přístupů. - zprostředkovat studentům poznání sama sebe i druhých z hlediska fungování lidské psychiky v procesu sociální interakce - získat přehled o závislostech a vybraných aktuálních problémech sociálně patologických jevů Po absolvování modulu student: - chápe význam psychologie pro sebe sama a pro klienty, spolupracovníky - umí vysvětlit, jak se dělí psychologické disciplíny - má přehled o jednotlivých psychologických metodách a umí je využít v praxi - dokáže vysvětlit biologickou a sociální podmíněnost psychiky - umí definovat psychické procesy a určit jejich charakteristiky - dokáže rozlišit strukturu a jednotlivé vlastnosti osobnosti - dokáže využít zdroje lidské motivace k rozvoji osobnosti - umí poskytnout informace týkající se rozvoje schopností osobnosti - dokáže rozlišit jednotlivé typy temperamentu, využít jejich kladů a zmírňovat jejich nedostatky - dokáže se orientovat v základní problematice závislostí a sociálně patologických jevech			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, psychosociální výcvik. Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Psychologie je jedním ze základních odborných předmětů, který spolu s dalšími odbornými předměty spoluvytváří osobnost diplomovaného specialisty. Přispívá k orientaci studentů ve společnosti. Pomáhá objasňovat vztahy mezi lidmi, učí poznávat a rozumět projevům chování zdravých i nemocných jedinců. Významnou součástí je také rozvoj komunikativních a sociálních dovedností studentů. Psychologie obecná a psychologie osobnosti přispívá k pochopení jedinečnosti člověka a jedinečností jeho chování a prožívání.

Obsahová náplň období:

Psychologie jako věda, předmět a odvětví psychologie, vztah k jiným vědním disciplínám, využití psychologie v praxi, psychické jevy

Fylogeneze, ontogeneze, reflexní činnost, chování, učení

Psychologická charakteristika osobnosti, struktura osobnosti.

Motivační vlastnosti osobnosti

Schopnosti, kreativita

Seberegulační vlastnosti osobnosti - sebeuvědomění, sebepojetí, sebehodnocení, sebereflexe, rozvoj a seberealizace osobnosti

Temperament

Volní procesy, charakter

Vnímání, paměť

Představy, fantazie

Myšlení, řeč

City, pozornost

Psychologické metody poznávání a posuzování osobnosti

Faktory zkreslující poznávání a posuzování osobnosti

Problémy spojené se závislostí:

- příčiny vzniku závislosti-druhy závislosti (alkoholismus, nikotinismus, drogové závislosti, patologické hráčství)

- nové společenské závislosti; formy léčení; základní otázky prevence závislosti, protidrogová politika v České republice

Vybrané aktuální problémy - sexuální deviace, homosexualita, motivace a varianty sebevražedného jednání, prostituce

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách

- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách

- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek

- plnění úkolů v rámci samostudia

- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce

- využití konzultačních hodin

- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

- ČECHOVÁ, V. *Obecná psychologie*. Brno: IDVPZ, 2001. ISBN 80-7013-343-0.
- HAŠKOVCOVÁ, H. *Manuálek o násilí*. Brno: NZONCO, 2004. ISBN 80-7013-397-0.
- KERN, H. et al. *Přehled psychologie*. Praha: Portál 2006. ISBN 80-7367-121-2.
- NAKONEČNÝ, M. *Základy psychologie*. Praha: Academia, 2002. ISBN 80-246-0240-7.
- NAKONEČNÝ, M. *Psychologie osobnosti*. Praha: Academia, 1995. ISBN 80-200-0525-0.
- NEŠPOR, K. *Návykové chování a závislost. Současné poznatky a perspektivy*. Praha: 2000. ISBN 80-7178-432-X.
- PETROVÁ, A. – PLEVOVÁ, I. *Kapitoly z obecné psychologie I*. Olomouc: Univerzita Palackého, 2006. ISBN 80-244-0769-8.
- PRŮCHA, J. *Interkulturní psychologie*. Praha: Portál 2010. ISBN 978-80-7367-709-1.
- ŘÍČAN, P. *Psychologie osobnosti*. Praha: Grada 2010. ISBN 978-80-247-3133-9.
- VÁGNEROVÁ, M. *Psychopatologie pro pomáhající profese*. Praha: Portál, 2012. ISBN 978-80-262-0225-7.
- VÁGNEROVÁ, M. *Úvod do psychologie*. Praha: Karolinum, 2003. ISBN 80-246-0015-3.

Doporučená:

- BERAN, J. et al. *Lékařská psychologie v praxi*. Praha: Grada 2010. ISBN 978-80-247-1125-6.
- CAPPONI, V. – NOVÁK, T. *Asertivně do života*. Praha: Grada 2000. ISBN 80-7169-082-1.
- GOLEMAN, D. *Emoční inteligence*. Praha: Columbus, 1997. ISBN 80-85928-48-5.
- KALLWASS, A. *Syndrom vyhoření v práci a osobním životě*. Praha: Portál 2007. ISBN 978-80-7367-299-7.
- KLAUSNITZER, J.E. *IQ test pro každého*. Bratislava: Aktuell, 1994. ISBN 80-88733-08-1.
- KŘIVOHLAVÝ, J. *Jak si navzájem lépe porozumíme*. Praha: Svoboda, 1998.
- MASARYK, T.G. *Sebevražda*. Praha: Masarykův ústav, 2002. ISBN 80-86495-13-2.
- PRAŠKO, J. – PRAŠKOVÁ, J. – PRAŠKOVÁ, H. *Specifické fobie*. Praha: Portál 2008. ISBN 978-80-7367-300-0.
- ŘÍČAN, P. – KREJČÍŘOVÁ, D. et al. *Dětská klinická psychologie*. Praha: Grada, 2006. ISBN 80-247-1049-8.
- VYMĚTAL, J. *Lékařská psychologie*. Praha: Portál, 2003. ISBN 80-7178-740-X.
- TAYLOR, R. *Změň sám sebe*. Praha: Grada Publishing, 2000. ISBN 80-7169-989-6.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Psychologie 02	P-PSY 02	
Název modulu anglicky	Psychology		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	16 (p0/c1)	ECTS	3
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-PSY 01, P-EKS 01 Návaznost na moduly: P-KES 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P-LEV 02, P-ENT, P-ZOS		
Vyučující	Mgr. Světlana Lisová		
Cíle modulu - rozvíjet osobnost studentů, formovat jejich vztah k povolání a rozvíjet jejich profesní kompetence, zejména vztah ke klientům. - přispívat k pochopení jedinečnosti člověka a jedinečností jeho chování a prožívání. - porozumět struktuře a dynamice osobnosti z hlediska hlubinných, humanistických, behaviorálních, ale i sociologizujících psychologických přístupů. - zprostředkovat studentům poznání sama sebe i druhých z hlediska fungování lidské psychiky v procesu sociální interakce - vést studenty k pochopení psychologických aspektů sociálních jevů, socializace a chování člověka ve společnosti, ovlivňování člověka kulturním a společenským prostředím. - pochopit různé způsoby projevu a seberealizace člověka v sociálním prostředí. - rozumět jiným lidem na základě psychologických znalostí a ovládat vhodné nástroje sociální interakce Po absolvování modulu student: - je schopen objasnit pojetí životního cyklu člověka, jeho fáze a změny, porovnat různé teoretické názory - charakterizuje jednotlivá vývojová období a zvláštnosti osobnosti, vyvodí závěry pro ošetrovatelskou praxi - aplikuje osvojené poznatky do klinické praxe a zvolí nejvhodnější přístup ke svěřeným klientům - chápe předmět sociální psychologie, jeho vztah k jiným vědám a dokáže vysvětlit jeho význam pro práci nutričního terapeuta - umí objasnit na příkladech proces socializace, sociální postoje, sociální postavení jedince, jeho roli, pozici, status - zná význam sociálních skupin a orientuje se v procesech a vztazích, které ve skupinách probíhají - umí identifikovat vztahy mezi členy skupiny a vysvětlit příčiny a možné důsledky náročných životních situací a uvést různé způsoby jejich řešení			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, psychosociální výcvik. Řízené samostudium, práce s literaturou a PC. Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Vývojová psychologie se zaměřuje na životní cyklus člověka, na složitost faktorů, které ovlivňují zdraví, životní styl, osobní růst a duševní rovnováhu v jednotlivých obdobích života. Seznamuje studenty s jednotlivými fázemi života člověka a zvláštnostmi osobnosti projevujícími se v průběhu života v souvislosti se sociálním prostředím a očekávanými sociálními rolemi a normami. Vede studenty k lepšímu pochopení identity osobnosti v životním cyklu změn osobnosti v jednotlivých fázích života a k lepšímu porozumění běžným nepatologickým krizím jedince. Učí studenty chápat život člověka v jeho souvislostech a pomáhá jim aplikovat získané vědomosti do praxe.

Sociální psychologie spoluutváří osobnost nutričního terapeuta, vede ji k pochopení psychologických aspektů sociálních jevů, socializace a chování člověka ve společnosti, ovlivňování člověka kulturním a společenským prostředím. Pomáhá pochopit různé způsoby projevu a seberealizace člověka v sociálním prostředí.

Obsahová náplň zimního období:

Vymezení předmětu vývojové psychologie, základní pojmy a definice

Životní cyklus člověka: definice a různá pojetí, vývojové fáze a předěly v životě jedince

Období prenatalní, perinatální a postnatální

Kojenecké období, psychická deprivace v raném dětství, možnosti poškození dítěte v prvním roce života

Období batolete

Období předškolního věku

Vstup dítěte do školy - školní zralost

Období mladšího školního věku

Pojetí dětství v minulosti a dnes, vztah k dětem v různých kulturách a sociálních skupinách, týrané a zneužívané dítě, ochrana dítěte společností

Období dospívání - prepuberta, puberta

Adolescence a její fyziologické a psychologické znaky a významné události, krize a traumata, rozdíly mezi pohlavími

Dospělost - raná, střední a pozdní

Stáří - fáze a znaky, adaptace na stáří, změny v osobnosti starých lidí, aktivní stáří, postoje ke stáří a starým lidem ve společnosti, v rodině a v různých kulturách

Problematika umírání a smrti

Obsahová náplň letního období:

Definice a vymezení pojmu sociální psychologie

Předmět sociální psychologie

Sociální percepce

Socializace

Sociální skupiny

Role, pozice, status

Skupinová dynamika

Sociální postoje

Metody sociální psychologie

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Studijní literatura a pomůcky

Základní vývojové psychologie:

ČÍŽKOVÁ, J. et al. *Přehled vývojové psychologie*. Olomouc: Univerzita Palackého 2000.

ISBN 80-7067-953-0.

DUNOVSKÝ, J. et al. *Týrané, zneužívané a zanedbávané dítě*. Praha: Grada, 1995. ISBN 80-7169-192-5.

KERN, H. et al. *Přehled psychologie*. Praha: Portál 2006. ISBN 80-7367-121-2.

LANGMEIER, J. - KREJČÍŘOVÁ, D. *Vývojová psychologie*. Praha: Grada, 2006. ISBN 80-247-1284-9.

PRŮCHA, J. *Interkulturní psychologie*. Praha: Portál 2010. ISBN 978-80-7367-709-1.

VÁGNEROVÁ, M. *Vývojová psychologie*. Praha: Portál, 2000. ISBN 80-7178-308-0.

Základní sociální psychologie:

HEWSTONE, M. - STROEBE, W.: *Sociální psychologie*. Praha, 2006.

NAKONEČNÝ, M. *Sociální psychologie*. Praha: Academia, 2000. ISBN 80-200-0690-7.

ŠIMÍČKOVÁ-ČÍŽKOVÁ, J. *Přehled sociální psychologie*. Olomouc: UP Olomouc 2004.

ISBN 80-244-0929-1.

VÝROST, J., SLAMĚNÍK, I. *Sociální psychologie*. Praha: Grada, 2008. ISBN 978-80-247-1428-8.

Doporučená vývojové psychologie:

ČAČKA, O. *Psychologie duševního vývoje*. Brno: Doplněk, 2000. ISBN 80-7239-060-0.

HAŠKOVCOVÁ, H. *Fenomén stáří*. Praha: Panorama, 1990. ISBN 80-158-2.

HAŠKOVCOVÁ, H. *Thanatologie*. Praha: Galén, 2000. ISBN 80-7262-034-7.

JUNG, C. G. *Duše moderního člověka*. Brno: Atlantis, 1994.

MATĚJČEK, Z. *O rodině vlastní, nevlastní a náhradní*. Praha: Grada.

MILLEROVÁ, A. *Dětství je drama*. Praha: NLN, 1995.

ŠTĚPÁNÍK, J. *Umění jednat s lidmi 3*. Praha: Grada 2008. ISBN 978-80-247-1527-8.

Doporučená sociální psychologie:

CAPPONI, V. - NOVÁK, T. *Asertivně do života*. Praha: Grada 2000. ISBN 80-7169-082-1.

NOVÁK, T. *Psychická sebeobrana*. Praha: Grada, 2001. ISBN 80-247-0123-5.

VÁGNEROVÁ, M. *Psychopatologie pro pomáhající profese*. Praha: Portál, 2012. ISBN 978-80-262-0225-7.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Psychologie 03	P-PSY 03	
Název modulu anglicky	Psychology		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	3. ročník ZO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	7 (p0/c1)	ECTS	1
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-PSY 02, P-ENT, P-EKS 02 Návaznost na moduly: P-KES 03, P-NDP 03, P-ODP 03, P-LEV 03		
Vyučující	Mgr. Světlana Lisová		
Cíle modulu - chápat změny v chování a prožívání druhých lidí, respektovat jejich osobnostní a sociokulturní odlišnosti, angažovat se ve prospěch druhých, projevat empatii, tak a přiměřenou toleranci - profesionálně se chovat a jednat - umět aplikovat vědomosti a dovednosti z psychologie při poznávání osobnosti klientů/pacientů a při řešení praktických situací při edukaci i v osobním životě - řídit své učení a pracovní činnost, kriticky vyhodnocovat dosažené výsledky - dbát na své zdraví, umět se vyrovnávat se zátěžovými situacemi - je schopen ovlivňovat své chování a prožívání, zná metody vyrovnávání se se zátěžovými situacemi a rozvíjet svoji osobnost. Po absolvování modulu student: - zná faktory ovlivňující psychiku a jednání nemocného, dokáže identifikovat změny v jeho chování. - chápe a umí objasnit podstatu psychosomatických onemocnění. - řeší vhodným způsobem různé profesní situace, využívá při tom vědomosti a dílčí dovednosti z osobnostní, vývojové a sociální psychologie. - zná zvláštnosti přístupu ke klientům na jednotlivých odděleních a umí je vhodně aplikovat. - zná zvláštnosti přístupu ke klientům z různých kultur.			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, psychosociální výcvik. Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci			
Anotace modulu Zdravotnická psychologie pomáhá objasňovat vztahy mezi lidmi, učí poznávat a rozumět projevům chování zdravých i nemocných jedinců. Studenti jsou vedeni tak, aby se orientovali v teoretických základech zdravotnické psychologie a dokázali je aplikovat v kontaktu s klienty/pacienty a jejich rodinou ve všech úsecích nutriční péče i v kontaktu se spolupracovníky. Učí se reflektovat odlišnosti v prožívání nemoci a v postoji ke zdraví klientů různých kultur, rozumět změnám v chování klientů/pacientů a vhodně s nimi jednat a komunikovat.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Obsahová náplň období:

Zdravotnická psychologie – vymezení, význam, rozdělení

Stres – teorie stresu, faktory

Syndrom vyhoření a jeho prevence

Psychologická problematika nemoci

Nemocný a zdravotník

Role zdravotnického pracovníka

Součástí modulu je zařazení přednášky na téma Krizová intervence při mimořádné události v rámci Ochrany člověka za mimořádných událostí jako Dodatku k učebním dokumentům MŠMT pod č.j.13 586/03-22 ze dne 4.3.2003.

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

BARTOŠÍKOVÁ, Z. JOBÁNKOVÁ, M. *Kapitoly z psychologie pro zdravotnické pracovníky*. Brno: IDVPZ, 2000. ISBN 80-7013-288-4.

ČECHOVÁ, V. - MELLANOVÁ, A. - ROZSYPALOVÁ, M.: *Speciální psychologie*. Brno: IDVPZ, 2001. ISBN 80-7013-243-4.

HONZÁK, R. *Komunikační pasti v medicíně*. Praha: Galén, 1997. ISBN 80-85824-60-4.

BERAN, J. *Základy psychoterapie pro lékaře*. Praha: Grada, 2000. ISBN 80-7169-932-2.

BERAN, J. et al. *Lékařská psychologie v praxi*. Praha: Grada 2010. ISBN 978-80-247-1125-6.

KALLWAS, A. *Syndrom vyhoření v práci a osobním životě*. Praha: Portál 2007. ISBN 978-80-7367-299-7.

KŘIVOHLAVÝ, J. *Psychologie nemoci*. Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0179-0.

KŘIVOHLAVÝ, J. *Sestry a stres*. Praha: Grada, 2009. ISBN 978-80-247-3149-0.

VYMĚTAL, J. *Lékařská psychologie*. Praha: Portál, 2003. ISBN 80-7178-740-X.

ZACHAROVÁ, E. - HERMANOVÁ, M. - ŠRÁMKOVÁ, J. *Zdravotnická psychologie*. Praha: Grada, 2007. ISBN 987-80-247-2068-5.

Doporučená:

CAPPONI, V. - NOVÁK, T. *Asertivně do života*. Praha: Grada 2000. ISBN 80-7169-082-1.

DANZER, G. *Psychosomatika*. Praha: Portál, 2001. ISBN 80-7178-456-7.

KŘIVOHLAVÝ, J. *Jak si navzájem lépe porozumíme*. Praha: Svoboda, 1998.

NOVÁK, T. *Psychická sebeobrana*. Praha: Grada, 2001. ISBN 80-247-0123-5.

PONĚŠICKÝ, J. *Psychosomatika pro lékaře, psychoterapeuty i laiky*. Praha: Triton, 2002. ISBN 80-7254-216-8.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Komunikace, etika a sociologie 01	P-KES 01	
Název modulu anglicky	Communication, Ethics and Sociology 01		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	1. ročník LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	6 (p0/c1)	ECTS	1
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-PSY 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P-LEV 01		
Vyučující	PhDr. Ivana Křížová		
Cíle modulu - komunikovat s klienty/pacienty, jejich příbuznými, pracovním týmem - vyjadřovat se jasně a srozumitelně, dbát na dodržování jazykové normy - jednat v souladu s etickými, právními a společenskými principy, angažovat se ve prospěch druhých lidí, projevat empatii, takt a toleranci - respektovat sociokulturní odlišnosti, nepodléhat předsudkům - plánovat a řídit své učení a pracovní činnost, kriticky vyhodnocovat dosažené výsledky - vyrovnávat se se zátěžovými situacemi a adekvátně je řešit - prezentovat sebe a svou práci - zvládat asertivitu - umět přijímat oprávněnou kritiku svých nedostatků jako stimul pro své další zdokonalování a osobní růst			
Po absolvování modulu student: - popíše sociokulturní specifika komunikace a aplikuje je v konkrétní situaci - vysvětlí principy komunikace na různých úrovních sociálních vztahů - popíše zásady vedení rozhovoru a aplikuje je v konkrétní situaci - profesionálně vystupuje a kultivovaně se vyjadřuje v konkrétních situacích - rozumí verbálním i neverbálním projevům klientů, a je schopen na tyto projevy adekvátně reagovat - rozumí sociální percepci a popíše zásady při pozorování - orientuje se v relaxačních technikách			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, psychosociální výcvik. Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Demonstrace, řešení a rozbor modelových situací			
Anotace modulu První část předmětu podstatným způsobem rozvíjí sociálně-komunikativní schopnosti studentů a kultivuje jejich vyjadřování a chování. Vede k osvojení žádoucích postojů ke klientům, pacientům a učí je vhodně s nimi komunikovat tzn. adekvátně jejich věku, zdravotnímu stavu a dalším osobnostním nebo sociokulturním specifikám.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Obsahová náplň období:

Komunikace jako forma sociální interakce, sebepoznávání a sebepozorování

Sociální percepce, interpersonální vnímání

Pozorování, asertivita, agresivita

Devalvace, evalvace, empatie

Neverbální komunikace - nácvik v modelových situacích (mimika, gestika, proxemika, posturologie, kinezika, piktogramy)

Verbální komunikace

Komunikátor, komunikant, komuniké, komunikační kanál

Psychologický dopad komunikace na klienty, chyby v komunikaci

Rétorika a rétorické dovednosti, kultura řeči

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

DE VITO, J. *Základy mezilidské komunikace*. Praha: Grada, 2008. ISBN 978-80-247-2018-0.

HONZÁK, R. *Komunikační pasti v medicíně*. Praha: Galén, 1997. ISBN 80-85824-60-4.

JANOUSEK, J. *Verbální komunikace a lidská psychika*. Praha: Grada, 2007. ISBN 978-80-247-1594-0.

JOBÁNKOVÁ, M. *Vybrané problémy psychologie zdravotnické činnosti*. Brno: IDVPZ, 1992.

KOPŘIVA, K. *Lidský vztah jako součást profese*. Praha: Portál 2006. ISBN 80-7367-181-6.

KŘIVOHLAVÝ, J. *Konflikty mezi lidmi*. Praha: Grada, 2010. ISBN 80-7367-407-6.

LINHARTOVÁ, V. *Praktická komunikace v medicíně*. Praha: Grada 2007. ISBN 978-80-247-1784-5.

MIKULÁŠTÍK, M. *Komunikační dovednosti v praxi*. Praha: Grada 2010. ISBN 978-80-247-2339-6.

PLAŇAVA, I. *Průvodce mezilidskou komunikací*. Praha: Grada 2005. ISBN 80-247-0858-2.

PRŮCHA, J. *Interkulturní komunikace*. Praha: Grada 2010. ISBN 978-80-247-3069-1.

SPERANDIO, S. *Účinná komunikace v zaměstnání*. Praha: Portál 2008. ISBN 978-80-7367-360-4.

ŠPAČEK, L. *Nová velká kniha etikety*. Praha: Mladá fronta 2012. ISBN 978-80-204-1954-5.

ŠTĚPÁNÍK, J. *Umění jednat s lidmi – cesta k úspěchu*. Praha: Grada 2005.

ŠTĚPÁNÍK, J. *Umění jednat s lidmi 2 – komunikace*. Praha: Grada 2005.

ŠTĚPÁNÍK, J. *Umění jednat s lidmi 3*. Praha: Grada 2008. ISBN 978-80-247-1527-8.

Doporučená:

BERAN, J. et al. *Lékařská psychologie v praxi*. Praha: Grada 2010. ISBN 978-80-247-1125-6.

KŘIVOHLAVÝ, J. *Psychologie nemoci*. Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0179-0.

VENGLÁŘOVÁ, M. – MAHROVÁ, G. *Komunikace pro zdravotní sestry*. Praha: Grada, 2006. ISBN 80-247-1262-8.

VYBÍRAL, Z. *Psychologie lidské komunikace*. Praha: Portál, 2000. ISBN 80-7178-291-2.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Komunikace, etika a sociologie 02	P-KES 02	
Název modulu anglicky	Communication, Ethics and Sociology 02		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	6 (p0/c1)	ECTS	1
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-KES 01 Návaznost na moduly: P-PSY 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P-LEV 02, P-ENT		
Vyučující	Mgr. Blanka Svatoňová		
Cíle modulu - získat informace v oblasti teoretických východisek etiky a pracovat s odbornou literaturou - projevit a obhájit vlastní názor, přijímat nesouhlas a kritiku - respektovat odůvodněné názory druhých - diskutovat o etických jevech zdravotnické praxe - vhodně argumentovat diskusi a hledat možnosti řešení závažných etických problémů Po absolvování modulu student: - zná a umí vysvětlit základní pojmy (etika, morálka, deontologie, bioetika,...) - má přehled o vývoji etiky jako samostatné vědní disciplíny a vývoji etiky ve zdravotnické profesi - má souhrnný přehled o etických společenských normách a etických kodexech v práci zdravotníka - diskutuje o obsahu a uplatňování etických kodexů v praxi - uvědomuje si jedinečnost lidského jedince, respektuje individualitu člověka - diskutuje o závažných etických jevech zdravotnické praxe, např. kvalita života, eutanázie, transplantace, profesní mlčenlivost a právo na informace - zaujímá k nim vlastní postoj a umí ho podložit argumenty - respektuje etické a morální aspekty v rozdílných kulturách			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, psychosociální výcvik. Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Demonstrace, řešení a rozbor modelových situací Skupinová diskuse			
Anotace modulu Druhá část předmětu směřuje k získání vědomostí o základech etiky jako samostatné vědní disciplíny a aplikaci etických zásad v praxi. Cílem je formovat profesní myšlení, naučit se respektovat odůvodněné názory druhých, projevovat vlastní názor, argumentovat a diskutovat o etických jevech. Studenti se seznámí s hlavními etickými kodexy, získají informace o etické problematice řady lékařských oborů.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Obsahová náplň období:

Etika – vědní obor, základní pojmy, význam

Etické kodexy a normy v práci nutričního terapeuta

Evropská charta práv a svobod, Helsinská deklarace

Práva pacientů – obecně

Specifická práva podle věku pacientů a specifických lékařských oblastí

Etické a morální aspekty v rozdílných kulturách

Respektování hodnot, tradic a náboženských přesvědčení

Aktuální etické problémy ve zdravotnickém povolání, např. transplantologie, kvalita života, práva umírajícího a jeho rodiny, eutanazie, asistovaná reprodukce, interrupce, sterilizace

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

ANZENBACHER, A. *Úvod do etiky*. Praha: Akademia, 2001. ISBN 80-200-0917-5.

GLASA, J. *Ošetrovatelská etika I*. Martin: Osveta, 1998. ISBN 80-217-0594-9.

GOLDMANN, R., CICHÁ, M. *Etika zdravotní a sociální práce*. Olomouc: UP, 2004. ISBN 80-244-0907-0

HAŠKOVCOVÁ, H. *České ošetrovatelství 5 – Manuál o etice*. Brno: IDVPZ, 2000. ISBN 80-7013-310-4.

HAŠKOVCOVÁ, H. *Lékařská etika*. Praha: Galén, 1997. ISBN 80-85824-54-X.

HAŠKOVCOVÁ, H. *Thanatologie*. Praha: Galén, 2000. ISBN 80-7262-034-7.

KOŘENEK, J. *Úvod do lékařské etiky*. Olomouc: UP, 1996. ISBN 80-7067-683-3.

MUNZAROVÁ, M. *Zdravotnická etika od A do Z*. Praha: Grada, 2005. ISBN 80-247-1024-2

SEMRÁDOVÁ, I. *Úvod do etiky*. 2 vyd. Hradec Králové: Gaudeamus, 2002. ISBN 80-7041-341-7.

Doporučená:

HAŠKOVCOVÁ, H. *Fenomén stáří*. Praha: Panorama, 1990. ISBN 80-158-2.

KÜBLER – ROSSOVÁ, E. *Hovory s umírajícími*. Hradec Králové: Signum unitas, 1992. ISBN 80-85439-04-2.

SVATOŠOVÁ, M. *Hospice a umění doprovázet*. Červený Kostelec: Ecce homo, 1995.

THOMPSON, M. *Přehled etiky*. Praha: Portál, 2004. ISBN 80-7178-806-6.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Komunikace, etika a sociologie 03	P-KES 03	
Název modulu anglicky	Communication, Ethics and Sociology 03		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	3. ročník LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	8 (p1/c0)	ECTS	1
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-KES 02, P-ENT Návaznost na moduly: P-PSY 03, P-NDP 03, P-ODP 03, P-LEV 03		
Vyučující	Mgr. Jiřina Uhrová		
Cíle modulu - vytvořit předpoklady pro orientaci v problematice základů sociologie a propojení sociologie s ostatními disciplínami - porozumět základním sociologickým teoriím, sociálním procesům a útvarům - vytvořit předpoklady pro pohotové a bezproblémové používání znalostí předmětu při výkonu povolání, při komunikaci s klienty, jeho rodinou, spolupracovníky a ostatními týmovými pracovníky Po absolvování modulu student: - chápe sociologii jako vědu a rozumí možnostem jejího využití v oblasti nutriční terapie - umí vymezit a správně používat sociologickou terminologii - dovede používat metody a techniky sociologického výzkumu v praxi a umí interpretovat jeho výsledky - rozumí struktuře společnosti a je schopen objasnit vybrané sociální jevy a procesy - je schopen reflektovat sociální souvislosti nemocí a sociálně patologickou specifiku pacienta/klienta			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, psychosociální výcvik. Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Demonstrace, řešení a rozbor modelových situací Skupinová diskuse			
Anotace modulu Třetí část předmětu obsahuje základní sociologické pojmy, teorie a výzkumy. Vede ke komplexnímu a všestrannému nazírání na sociální jevy a procesy ve společnosti. Student se seznámí se základními kategoriemi sociologie, se sociologickými perspektivami zdraví a nemoci a jejich analýzou, získá poznatky o sociálních vztazích v rodině a profesní skupině, s metodami sociologického výzkumu a možnostmi jejich využití při vzdělávání a v profesní praxi. Obsahová náplň období: Sociologie – vznik, vývoj, metody a techniky, disciplíny, sociologické teorie Sociální útvary, procesy, struktura Sociální změna a sociální mobilita Migrace – sociální, politické, ekonomické Aplikovaná sociologie – sociologie nemoci a zdravotní péče, sociologie rodiny, sociologie organizace a práce, rovné příležitosti mužů a žen			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

BÁRTLOVÁ, S. *Sociologie medicíny a zdravotnictví*. Praha: Grada, 2005. ISBN 80-247-1197-4.

BRUCE, S. *Sociologie*. Praha: Dokořán, 2008. ISBN 978-80-7363-158-1.

GIDDENS, A. *Sociologie*. Praha: Argo, 2000. ISBN 80-723-124-4.

KELLER, J. *Úvod do sociologie*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2006. ISBN 80-86429-39-3.

KELLER, J. *Sociologie organizace a byrokracie*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2007. ISBN 80-86429-74-1.

KELLER, J. *Úvod do filozofie, sociologie a psychologie*. Praha: Dialog, 2008. ISBN 978-80-8676-181-7.

REICHEL, J. *Kapitoly systematické sociologie*. 2. vydání. Praha: Grada, 2008. ISBN 978-80-247-2594-9.

Doporučená:

KELLER, J. *Vzestup a pád středních vrstev*. Praha: Sociologické nakladatelství, 2000. ISBN 80-85850-95-8.

MOŽNÝ, I. *Česká společnost*. Praha: Portál, 2002. ISBN 80-7178-624-1.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Anatomie a fyziologie 01	P-ANF 01	
Název modulu anglicky	Anatomy and Physiology 01		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	21 (p1/c0)	ECTS	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-LOT, P-KND 01, P-LEV 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P-CHB 01, P-VYC		
Vyučující	MUDr. Hedvika Bartošková		
Cíle modulu - pochopit význam a fyziologické funkce jednotlivých soustav a orgánů lidského těla - objasnit vývoj, řízení a funkci lidského organismu - charakterizovat anatomické a fyziologické změny vývojových stadií lidského organismu - vysvětlit změny v organismu při poruchách jednotlivých orgánových soustav - osvojit si a běžně používá odborné názvosloví - vnímat potravu jako zdroj energie, stavebních a zásobních látek i regulačních látek organismu - chápat vztah organismu a vnějšího prostředí: příjem a výdej látek, mechanismy a způsoby udržování homeostázy - znát vztah potravy a způsobu jejího příjmu vzhledem k aktuálnímu stavu organismu a ovlivnění životních funkcí - definovat základní fyziologické děje probíhající v organismu ve vztahu k příjmu a zpracování potravy: proces trávení a vstřebávání, látková výměna, transport látek v organismu, metabolismus tkání, udržování stálého vnitřního prostředí			
Po absolvování modulu student: - demonstruje na modelech stavbu, uložení a funkci jednotlivých orgánů a systémů - prezentuje poznatky základů lékařské genetiky - osvojí si metody měření energetického výdeje - zná mechanismy řízení činnosti trávicí soustavy - charakterizuje složení a úkoly trávicích šťáv, průběh trávení v jednotlivých oddílech trávicí soustavy - definuje jednotlivé způsoby a mechanismy vstřebávání - vysvětlí mechanismus vzájemné přeměny látek - je schopen/na získávat informace a pracovat s nimi, sledovat nové poznatky a trendy v oboru a všestranně se vzdělávat - využívat znalost cizích jazyků - naučí se pracovat s odbornou zdravotnickou dokumentací			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse
Řízené samostudium, práce s literaturou a PC
Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci
Demonstrace, řešení a rozbor modelových situací
Skupinová diskuse

Anotace modulu

Předmět se zabývá stavbou a funkcí lidského organismu za fyziologických podmínek. Poskytuje studentům základní vědomosti z klinicky aplikované anatomie, fyziologie a histologie. Učí základy medicínského jazyka a nomenklatury, prohlubuje znalosti studentů z biologie člověka a z dalších přírodovědných předmětů. Spojení anatomie a fyziologie umožňuje poznat vývoj a funkci orgánů a řízení lidského organismu. Ve fyziologii je kladen důraz na vztah výživy a životních funkcí člověka. Přípravuje absolventy k vnímání základních potřeb organismu nezbytných pro kvalitní život a prevenci onemocnění ve vztahu ke stále se prodlužující délce života. Studenti se učí akceptovat každý organismus jako zvláštního jedince z hlediska jeho životních procesů. Získané poznatky jsou nezbytné pro osvojení odborných vědomostí. Předmět zprostředkuje základní znalosti jako podklad pro pochopení dalších informací z oblasti kliniky nemocí a dietologie, biochemie, výživy člověka, léčebné výživy a pochopení specifických požadavků různých populačních skupin na výživu.

Obsahová náplň období:

Základní pojmy a orientace - funkční morfologie tkání, anatomická nomenklatura, topografická anatomie povrchu těla, růst a vývoj

Pohybový systém a jeho význam - kosti, klouby, kostra lidského těla, látková výměna kostní tkáně, svalová soustava

Krev - charakteristika a funkce krve, krevní elementy, krevní skupiny, transfúze, obranné mechanismy organismu, imunita

Krevní oběh - význam, stavba a funkce cév, princip cirkulace krve – druhy oběhu krve, srdce – morfologie, funkce, význam, řízení činnosti, mízní systém, slezina – stavba a význam

Dýchací systém - stavba a funkce jednotlivých oddílů dýchacích cest, princip řízení dýchání

Trávicí systém - morfologie a funkce gastrointestinálního traktu, význam příjmu potravy pro živé organismy
látková výměna, trávení, štěpení, vstřebávání

Močový systém a vylučování - ledviny – stavba a funkce, vývodné močové cesty, moč, diuréza a její řízení
mechanismus řízení funkce ledvin

Pohlavní systém - topografie, význam a funkce reprodukčního systému muže, ženy, pohlavní vývoj ženy a muže, pohlavní znaky, oplození, gravidita, porod, laktace

Řízení činnosti organismu - anatomie a funkce žláz s vnitřní sekrecí, hormony – funkce a význam
regulace humorální a nervová

Nervové řízení organismu - stavba a funkce nervové soustavy, centrální, periferní a vegetativní nervový systém, nervové řízení činnosti organismu

Smyslové orgány - topografie orgánů, obecná charakteristika čidel, kožní cití, čich, chuť, stavba a funkce oka, stavba a funkce ucha

Kožní systém - stavba a funkce kůže, její metabolický význam, přídatné orgány kožní, termoregulace

Součástí modulu je zařazení přednášky na téma Nálezy nebezpečných látek a improvizovaná ochrana dýchacích cest a povrchu těla v rámci Ochrany člověka za mimořádných událostí jako Dodatku k učebním dokumentům MŠMT pod č.j.13 586/03-22 ze dne 4.3.2003.

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

ČIHÁK, R.: *Anatomie 1*. Praha: Grada. 2003. ISBN 80-7169-970-5.

ČIHÁK, R.: *Anatomie 2*. Praha: Grada. 2003. ISBN 80-247-0143-X.

ČIHÁK, R.: *Anatomie 3*. Praha: Grada. 2003. ISBN 80-7169-140-2.

DYLEVSKÝ, I.: *Somatologie*. Olomouc: Epava, 2000. ISBN 80-86297-05-5.

FENEIS, H. *Anatomický obrazový slovník*. Praha: Grada. 2003. ISBN 80-7169-197-6,

HOLIBKOVÁ, A., LEICHMAN, S. *Přehled anatomie člověka*. Olomouc: UP. 2001. ISBN 80-244-0495-8.

ROKYTA, MAREŠOVÁ A TURKOVÁ. *Somatologie I., II*. Eurolex Bohemia, 2002. ISBN 80-86432-31-9.

SVAČINA, Š., *Klinická dietologie*. Praha: Grada. 2008. ISBN 978-80-247-2256-6

Doporučená:

MERKUNOVÁ, A., OREL, M. *Anatomie a fyziologie*. Praha: Grada. 2008. ISBN 978-80-247-1521-6.

TROJAN, S.: *Lékařská fyziologie*. Praha: Grada, 2004. ISBN 80-247-0512-5.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Anatomie a fyziologie 02	P-ANF 02	
Název modulu anglicky	Anatomy and Physiology 02		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník ZO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	10 (p1/c0)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-ANF 01, P-LOT, P-CHB 01, P-VYC Návaznost na moduly: P-KND 02, P-LEV 02, P-ODP 02, P-NDP 02, P-ZOS, P-PRP		
Vyučující	MUDr. Hedvika Bartošková		
Cíle modulu - pochopit význam a fyziologické funkce jednotlivých soustav a orgánů lidského těla - objasnit vývoj, řízení a funkci lidského organismu - charakterizovat anatomické a fyziologické změny vývojových stadií lidského organismu - vysvětlit změny v organismu při poruchách jednotlivých orgánových soustav - osvojit si a běžně používá odborné názvosloví - vnímat potravu jako zdroj energie, stavebních a zásobních látek i regulačních látek organismu - chápat vztah organismu a vnějšího prostředí: příjem a výdej látek, mechanismy a způsoby udržování homeostázy - znát vztah potravy a způsobu jejího příjmu vzhledem k aktuálnímu stavu organismu a ovlivnění životních funkcí - definovat základní fyziologické děje probíhající v organismu ve vztahu k příjmu a zpracování potravy: proces trávení a vstřebávání, látková výměna, transport látek v organismu, metabolismus tkání, udržování stálého vnitřního prostředí Po absolvování modulu student: - demonstruje na modelech stavbu, uložení a funkci jednotlivých orgánů a systémů - prezentuje poznatky základů lékařské genetiky - osvojí si metody měření energetického výdeje - zná mechanismy řízení činnosti trávicí soustavy - charakterizuje složení a úkoly trávicích šťáv, průběh trávení v jednotlivých oddílech trávicí soustavy - definuje jednotlivé způsoby a mechanismy vstřebávání - vysvětlí mechanismus vzájemné přeměny látek - je schopen/na získávat informace a pracovat s nimi, sledovat nové poznatky a trendy v oboru a všestranně se vzdělávat - využívat znalost cizích jazyků - naučí se pracovat s odbornou zdravotnickou dokumentací			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse
Řízené samostudium, práce s literaturou a PC
Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci
Demonstrace, řešení a rozbor modelových situací
Skupinová diskuse

Anotace modulu

Předmět se zabývá stavbou a funkcí lidského organismu za fyziologických podmínek. Poskytuje studentům základní vědomosti z klinicky aplikované anatomie, fyziologie a histologie. Učí základy medicínského jazyka a nomenklatury, prohlubuje znalosti studentů z biologie člověka a z dalších přírodovědných předmětů. Spojení anatomie a fyziologie umožňuje poznat vývoj a funkci orgánů a řízení lidského organismu. Ve fyziologii je kladen důraz na vztah výživy a životních funkcí člověka. Přípravuje absolventy k vnímání základních potřeb organismu nezbytných pro kvalitní život a prevenci onemocnění ve vztahu ke stále se prodlužující délce života. Studenti se učí akceptovat každý organismus jako zvláštního jedince z hlediska jeho životních procesů. Získané poznatky jsou nezbytné pro osvojení odborných vědomostí. Předmět zprostředkuje základní znalosti jako podklad pro pochopení dalších informací z oblasti kliniky nemocí a dietologie, biochemie, výživy člověka, léčebné výživy a pochopení specifických požadavků různých populačních skupin na výživu.

Obsahová náplň období:

Energetická rovnováha organismu a výživa

Složky výživy - makroživiny, mikroživiny, hladovění, podvýživa, obezita, extrémní výživové návyky

Trávení

Vstřebávání - vstřebávání jednotlivých živin a minerálních látek, vztah mezi skladbou potravy a vstřebáváním látek, změny vstřebávání živin v průběhu života jedince

Metabolismus – přeměna a výměna látek, metabolismus bílkovin, tuků a sacharidů, výsledné produkty metabolismu, řízení metabolismu – nervové, humorální řízení

Homeostáza - homeostatické mechanismy a udržení dynamické rovnováhy organismu, acidobazická rovnováha, exkreční a termoregulační funkce kůže

Činnost jater, žlučových cest a slinivky břišní, detoxikační a exokrinní funkce jater, význam a funkce žluči a žlučových cest, funkce pankreatu

Činnost ledvin - funkce a homeostatická úloha ledvin, vylučování, osmotický a onkotický tlak, krevní tlak, udržování objemu tělních tekutin

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

ČIHÁK, R.: *Anatomie 1*. Praha: Grada. 2003. ISBN 80-7169-970-5.

ČIHÁK, R.: *Anatomie 2*. Praha: Grada. 2003. ISBN 80-247-0143-X.

ČIHÁK, R.: *Anatomie 3*. Praha: Grada. 2003. ISBN 80-7169-140-2.

DYLEVSKÝ, I.: *Somatologie*. Olomouc: Epava, 2000. ISBN 80-86297-05-5.

FENEIS, H. *Anatomický obrazový slovník*. Praha: Grada. 2003. ISBN 80-7169-197-6,

HOLIBKOVÁ, A., LEICHMAN, S. *Přehled anatomie člověka*. Olomouc: UP. 2001. ISBN 80-244-0495-8.

ROKYTA, MAREŠOVÁ A TURKOVÁ. *Somatologie I., II.* Eurolex Bohemia, 2002. ISBN 80-86432-31-9.

ŠVAČINA, Š., *Klinická dietologie*. Praha: Grada. 2008. ISBN 978-80-247-2256-6

Doporučená:

MERKUNOVÁ, A., OREL, M. *Anatomie a fyziologie*. Praha: Grada. 2008. ISBN 978-80-247-1521-6.

TROJAN, S.: *Lékařská fyziologie*. Praha: Grada, 2004. ISBN 80-247-0512-5.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Chemie a biochemie 01	P-CHB 01	
Název modulu anglicky	Chemistry and Biochemistry 01		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	42 (p2/c2)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-ANF 01, P-VYC, P-POT, P-ZPP, P-TEC 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P-LEV 01, P-KND 01		
Vyučující	Mgr. Ilona Bečvářová		
Cíle modulu - pracovat s učebnicemi, příručkami a další odbornou literaturou, využívat internet jako zdroj poznání a informací - prokázat dovednost při řešení praktických úloh v chemické laboratoři - zpracovávat informace z různých zdrojů formou výpisků, poznámek, referátů - řešit přiměřeně náročné chemické a biochemické problémy a situace, diskutovat o nich a spolupracovat při jejich řešení - vyjadřovat se souvisle ústně i písemně k dané problematice Po absolvování modulu student: - má přehled o systému chemických prvků a sloučenin anorganické i organické chemie - zná strukturu, složení a funkce látek v živých organismech, především v člověku - chápe zákonitosti a vztahy mezi chemickými látkami a jevy - chápe souvislosti chemických dějů a chemických reakcí s procesy probíhajícími v lidském organismu a umí je vysvětlit - dokáže zhodnotit metabolismy důležitých organických látek z biochemického hlediska - umí vysvětlit změny chemických a biochemických procesů a struktur vyvolané nemocí související s poznáním příčin chorob v závislosti na vnitřním prostředí člověka - chápe souvislost nutriční podpory zdraví a správnou aplikaci diety s biochemickými procesy v organismu dokázal si osvojit schopnosti logického myšlení a uvažování - účastní se tvorby projektů s chemickou a biochemickou problematikou			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Laboratorní cvičení, laboratorní protokoly			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Vyučovací předmět chemie a biochemie poskytuje ucelený soubor chemických a biochemických vědomostí nutných pro profesionální a odbornou orientaci v nutriční problematice. Vyučovací předmět využívá, prohlubuje a systematizuje znalosti a dovednosti ze střední školy. Významně přispívá k pochopení učiva chemie potravin, anatomie a fyziologie, kliniky nemocí a dietologie, mikrobiologie, epidemiologie a hygieny, výživy člověka, léčebné výživy, základů přípravy pokrmů, potravin, odborné a nutriční a dietologické praxe.

Obsahová náplň období:

Úvod do studia chemie - chemie a její význam, hmota, chemické látky a jejich složení, chemický prvek, chemická sloučenina, látkové změny a jejich zápisy chemickými vzorci

Obecná chemie - složení a struktura atomu, izotopy, chemická vazba, vznik a typy chemických vazeb, kovalentní a iontová, chemický děj a chemická reakce, základy termochemie – exotermní a endotermní reakce, protolytické reakce, teorie kyselin a zásad, amfoterní částice, ionizace, neutralizace, pojem pH, kyselé, zásadité a neutrální roztoky, indikátory, oxidačně redukční reakce, periodická soustava prvků, vztahy a zákonitosti, význam

Vybrané kapitoly z anorganické chemie - nepřechodné prvky nekovového charakteru, nepřechodné prvky kovového charakteru, přechodné prvky

Základy analytické chemie

Základy kvalitativní a kvantitativní chemické analýzy

Organická chemie - složení organických sloučenin, struktura molekul, vzorce organických sloučenin, izomerie

průběh a klasifikace reakcí v organické chemii (substituce, eliminace, adice, přesmyk, polymerace), uhlovodíky a jejich zdroje – charakteristika, vlastnosti, názvosloví, aromatické uhlovodíky, deriváty uhlovodíků – odvození, rozdělení, přehled, halogenderiváty, alkoholy, fenoly, dusíkaté deriváty, aldehydy, ketony, karboxylové kyseliny a jejich deriváty, přehled nejdůležitějších heterocyklických sloučenin a jejich uplatnění ve zdravotnictví

Součástí modulu je zařazení přednášek na téma Biologické nebezpečí a ochrana – bojové otravné látky a Radiační ochrana, ochrana obyvatelstva v rámci Ochrany člověka za mimořádných událostí jako Dodatku k učebním dokumentům MŠMT pod č.j. 13 586/03-22 ze dne 4.3.2003.

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

MATOUŠ B. et al.: *Základy lékařské chemie a biochemie*, Praha, Galén, 2010, ISBN 978-8072-627-02-8.

STOKLASOVÁ A., ŘEZÁČOVÁ M.: *Základy biochemie lidského organismu*, Praha, Karolinum, 2010, ISBN 978-80-2461-510-3.

ŠTERN P. A KOL.: *Obecná a klinická biochemie pro bakalářské obory studia*, Praha, Karolinum, 2005.

KLOUDA, P.: *Základy biochemie*. 2.vydání, Ostrava: H & H, 2005. ISBN 80-86369-11-0 41.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

ODSTRČIL, J.: *Biochemie.*, Brno: NCONZO. 2005. ISBN 80-7013-425-9.

ODSTRČIL, J., *Základy chemie přírodních látek a biochemie*, Brno: IDVPZ 1993.

ODSTRČIL, J., *Chemie pro zdravotnické školy, I.* Brno: NCONZO, 2006. ISBN 80-7013-316-3.

ODSTRČIL, J., *Chemie pro zdravotnické školy, II* Brno: NCONZO 2005. ISBN 80-7013-317-1.

Doporučená:

MURRAY, R. K., GRANNER, D. K., MAYES, P. A., RODWELL, V. W.: *Harperova biochemie. 3.vydání*, Ostrava: Nakl. H&H, 2002.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Chemie a biochemie 02	P-CHB 02	
Název modulu anglicky	Chemistry and Biochemistry 02		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	36 (p2/c1)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-ANF 01, P-VYC, P-POT, P-ZPP, P-TEC, P-NDP 01, P-ODP 01, P-LEV 01, P-KND 01 Návaznost na moduly: P-ANF 02, P-LEV 02, P-KND 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P-MIE		
Vyučující	Mgr. Ilona Bečvářová		
Cíle modulu - pracovat s učebnicemi, příručkami a další odbornou literaturou, využívat internet jako zdroj poznání a informací - prokázat dovednost při řešení praktických úloh v chemické laboratoři - zpracovávat informace z různých zdrojů formou výpisků, poznámek, referátů - řešit přiměřeně náročné chemické a biochemické problémy a situace, diskutovat o nich a spolupracovat při jejich řešení - vyjadřovat se souvisle ústně i písemně k dané problematice Po absolvování modulu student: - má přehled o systému chemických prvků a sloučenin anorganické i organické chemie - zná strukturu, složení a funkce látek v živých organismech, především v člověku - chápe zákonitosti a vztahy mezi chemickými látkami a jevy - chápe souvislosti chemických dějů a chemických reakcí s procesy probíhajícími v lidském organismu a umí je vysvětlit - dokáže zhodnotit metabolismy důležitých organických látek z biochemického hlediska - umí vysvětlit změny chemických a biochemických procesů a struktur vyvolané nemocí související s poznáním příčin chorob v závislosti na vnitřním prostředí člověka - chápe souvislost nutriční podpory zdraví a správnou aplikaci diety s biochemickými procesy v organismu dokázal si osvojit schopnosti logického myšlení a uvažování - účastní se tvorby projektů s chemickou a biochemickou problematikou			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Laboratorní cvičení, laboratorní protokoly			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Vyučovací předmět chemie a biochemie poskytuje ucelený soubor chemických a biochemických vědomostí nutných pro profesionální a odbornou orientaci v nutriční problematice. Vyučovací předmět využívá, prohlubuje a systematizuje znalosti a dovednosti ze střední školy. Významně přispívá k pochopení učiva chemie potravin, anatomie a fyziologie, kliniky nemocí a dietologie, mikrobiologie, epidemiologie a hygieny, výživy člověka, léčebné výživy, základů přípravy pokrmů, potravin, odborné a nutriční a dietologické praxe.

Obsahová náplň období:

Úvod do biochemie - biochemie jako vědní obor, buňka z biochemického hlediska

Prvkové a látkové složení lidského těla - makrobiogenní, mikrobiogenní a stopové prvky, minerální soli a nejvýznamnější ionty v organismu a jejich význam, voda a její význam, základní organické látky v lidském těle

Vitaminy - definice, chemické složení, biochemický význam

Enzymy - charakteristika, význam, rozdělení enzymů, vliv zevních i vnitřních činitelů na účinek enzymů

Hormony - definice, chemické složení, význam a mechanismus účinku jednotlivých hormonů

Sacharidy a jejich metabolismus - rozdělení, význam a vlastnosti sacharidů, monosacharidy, oligosacharidy

Polysacharidy, metabolismus sacharidů

Lipidy a jejich metabolismus - charakteristika lipidů, jejich rozdělení a význam, jednoduché lipidy, složené lipidy, metabolismus lipidů

Proteiny a jejich metabolismus - rozdělení, význam a vlastnosti proteinů, aminokyseliny, biochemické změny a reakce provázející metabolismus proteinů

Nukleové kyseliny - vlastnosti a struktura DNA a RNA – mutace, replikace, transkripce, vztah k dědičnosti

Proteosyntéza, metabolismus purinových látek

Vzájemný vztah metabolismu živin - vnitřní prostředí organismu, biochemická charakteristika vzájemné přeměny látek, Krebsův cyklus, úloha acetylkoenzymu A, význam buněčného energetického metabolismu

Přirozená barviva živých organismů - krevní barvivo a jeho funkce, žlučová barviva, barvivo kůže, chlorofyl karotenová barviva

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

MATOUŠ B. et al.: *Základy lékařské chemie a biochemie*, Praha, Galén, 2010, ISBN 978-80-7262-702-8.

STOKLASOVÁ A., ŘEZÁČOVÁ M.: *Základy biochemie lidského organismu*, Praha, Karolinum, 2010, ISBN 978-80-2461-510-3.

ŠTERN P. A KOL.: *Obecná a klinická biochemie pro bakalářské obory studia*, Praha, Karolinum, 2005

KLOUDA, P.: *Základy biochemie*. 2.vydání, Ostrava: H & H, 2005. ISBN 80-86369-11-0 41.

ODSTRČIL, J.: *Biochemie.*, Brno: NCONZO. 2005. ISBN 80-7013-425-9.

ODSTRČIL, J., *Základy chemie přírodních látek a biochemie*, Brno: IDVPZ 1993.

ODSTRČIL, J., *Chemie pro zdravotnické školy, I.* Brno: NCONZO, 2006. ISBN 80-7013-316-3.

ODSTRČIL, J., *Chemie pro zdravotnické školy, II* Brno: NCONZO 2005. ISBN 80-7013-317-1.

Doporučená:

MURRAY, R. K., GRANNER, D. K., MAYES, P. A., RODWELL, V. W.: *Harperova biochemie*. 3.vydání, Ostrava: Nakl. H&H, 2002.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Chemie potravin	P-CHP	
Název modulu anglicky	Food chemistry		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	18 (p1/c0)	ECTS	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-CHB 02, P-ANF 02, P-LEV 02, P-KND 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P-MIE, P-TEC, P-POT, P-ZPP Návaznost na moduly: P-LEV 03, P-KND 03, P-NDP 03, P-ODP 03		
Vyučující	Mgr. Jaroslava Opatrná		
Cíle modulu - pracovat s učebnicemi, příručkami a další odbornou literaturou, využívat internet jako zdroj poznání a informací - zpracovávat informace z různých zdrojů formou výpisků, poznámek, referátů - řešit přiměřeně náročné problémy a situace z oboru potravinářské chemie, diskutovat o nich a spolupracovat při jejich řešení - osvojit si chemické procesy probíhající při některých výrobních postupech potravin - vyjadřovat se souvisle ústně i písemně k dané problematice Po absolvování modulu student: - zná chemické složení potravin a chemické změny, určitými vlivy, v nich probíhající - vysvětlí principy chemické analýzy potravin - zná po chemické stránce cizorodé látky vyskytující se v potravinách - umí využívat znalosti výběru potravin a speciálních technologických procesů pro účinné působení dietoterapie - sleduje biochemický vliv potravin pro správné fyziologické využití v organismu - definuje zásady hygienického zabezpečení zpracování potravin, technologických procesů, přípravy i expedice pokrmů - uvědomuje si přínos přírodních věd pro vědecko-technický rozvoj i pro běžný život, pro rozvoj medicíny a v péči o zdraví - dokáže si osvojit schopnosti logického myšlení a uvažování, byl schopen systematicky třídit a užívat získané poznatky - účastní se tvorby projektů s problematikou oboru potravinářské chemie			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Odborná exkurze			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Vyučovací předmět chemie potravin poskytuje ucelený soubor vědomostí a dovedností konkrétní aplikace chemických a biochemických změn probíhajících v potravinách při jejich technologickém zpracování, uskladnění, konzervaci. Osvojení učiva předmětu je předpokladem pro profesionální a odbornou orientaci nutričního terapeuta. Významně přispívá k pochopení učiva o potravinách, základů přípravy pokrmů, technologického cvičení, výživy člověka, léčebné výživy, odborné a nutriční a dietologické praxe.

Obsahová náplň období:

Chemie tuků - konstanty a zkoušky tuků, ztužování rostlinných tuků, výroba margarínu, chemické změny tuků při skladování a technologické úpravě

Chemie sacharidových potravin - náhradní a umělá sladidla, jejich chemické složení, chemické složení obilovin a mouky, vady mouky, hodnocení chemických změn při technologické úpravě sacharidových potravin, extrudované výrobky

Chemie bílkovinných potravin - bílkovinné hydrolyzáty, chemické změny při technologické úpravě bílkovinných potravin, lyofilizace potravin

Cizorodé látky v potravinách – kontaminanty, aditiva, fortifikace potravin

Technologie vody - voda povrchová, spodní, pitná, užitková – její chemické složení, výroba sodové vody a limonád

Kvasná chemie - alkoholové kvašení a jeho význam, kyselomléčné kvašení a jeho význam

Konzervace potravin - chemické změny potravin při různých druzích konzervace a uchovávání potravin

Kontrola potravin - chemická a mikrobiologická kontrola poživatin, laboratorní zkoušky poživatin jakostní normy, hygienické předpisy ve stravovacích provozech

Distribuce a spotřeba potravin z pohledu chemických změn - požadavky na kvalitu potravin, ekologicky čisté potraviny, geneticky modifikované potraviny, výrobky farmaceutického průmyslu jako doplněk výživy člověka

Součástí modulu je zařazení přednášky na téma Biologické nebezpečí a ochrana – toxické látky v rámci Ochrany člověka za mimořádných událostí jako Dodatku k učebním dokumentům MŠMT pod č.j.13 586/03-22 ze dne 4.3.2003.

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

ODSTRČIL, J., ODSTRČILOVÁ, M. *Chemie potravin*. Brno: NCONZO, 2007. ISBN 80-701-3435-6.

KOHOUT, P. *Potraviny-součást zdravého životního stylu*. Praha: Forsapi, 2010. ISBN 978-80-87327-39-5.

VELÍŠEK, J., HAJŠLOVÁ, J. *Chemie potravin I*. 3. vydání, Tábor: OSSIS, 2009. ISBN 978-80-86659-17-6.

VELÍŠEK, J., HAJŠLOVÁ, J. *Chemie potravin II*. 3. vydání, Tábor: OSSIS, 2009. ISBN 978-80-86659-17-6.

Doporučená:

KUDLOVÁ, Eva, et al. *Hygienu výživy a nutriční epidemiologie*. 1.vydání. Praha: Karolinum, 2009. ISBN 978-80-246-1735-0.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Právní normy:

- zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, v platném znění
- vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby
- vyhláška č. 2/2010 o hygienických předpisech ve stravovacích zařízeních (HACCP)

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Klinika nemocí a dietologie 01	P-KND 01	
Název modulu anglicky	Clinical Assessment of Diseases and Dietetics 01		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	1. ročník LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	10 (p1/c0)	ECTS	1
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-LEV 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P- ANF 01, P-CHB 01, P-LOT, P-VYC, P-VKZ		
Vyučující	Doc. MUDr. Dana Müllerová, Ph.D.		
Cíle modulu - adekvátně řešit problémové situace - pracovat s učebnicemi, příručkami a další odbornou literaturou, využívat internet jako zdroj poznání a informací - jednat v souladu s etickými, právními a společenskými principy - plánovat a řídit své učení a pracovní činnost, kriticky vyhodnocovat dosažené výsledky - usilovat o rozvoj své osobnosti, dbát na své zdraví - prezentovat sebe a svou práci - vyjadřovat se souvisle ústně i písemně k dané problematice Po absolvování modulu student: - zná základní morfologické a funkční změny orgánů a tkání v průběhu onemocnění - seznámí se s příčinami vzniku nejčastějších onemocnění člověka - dovede popsat subjektivní a objektivní příznaky jednotlivých onemocnění - vysvětlí příčiny nemocí, uvede nejdůležitější zásady prevence nemocí - popíše a charakterizuje obecné známky zánětu, charakterizuje specifický a nespecifický zánět - uvede klasifikaci nádorů, objasní pojem prekanceróza - konkretizuje termíny medicínské praxe, vyjadřuje se správně věcně i terminologicky - popíše a vysvětlí klinický obraz nemocí - vysvětlí změny v organismu při poruchách jednotlivých orgánových soustav - objasní význam metabolických změn v organismu - umí zhodnotit aktuální zdravotní stav pacienta/klienta - chápe záznamy zdravotnické dokumentace, uplatní vybrané záznamy při zpracování nutriční anamnézy, protokolu a dietoterapeutického plánu - zná postupy prevence a řešení komplikací při vyšetření, požadavky na výživu a stravování - orientuje se v základech klinické propedeutiky - dovede určit diagnostické postupy u jednotlivých onemocnění - zná anatomickou strukturu a fyziologickou funkci orgánů lidského těla - hodnotí vliv výživy ve vztahu k prevenci nemocí a k patologickým změnám v organismu - charakterizuje onemocnění jednotlivých systémů na základě znalosti jejich výskytu, příčin, patologicko-anatomického podkladu, patofyziologických pochodů a klinického obrazu nemoci - zná terapeutické postupy a obecné zásady dietoterapie jednotlivých onemocnění - klasifikuje speciální výživovou problematiku z pohledu kliniky nemocí a dietoterapie, zejména abnormální			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu
reakci na potravu, možnosti umělé výživy - definuje význam a uplatnění parenterální a enterální výživy - orientuje se v základech a vhodné aplikaci farmakoterapie ve vztahu ke stravování - uvědomuje si nutnost stálého vzdělávání v daném oboru
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Výuka v podmínkách klinické praxe
Anotace modulu Předmět poskytuje komplexní teoretické znalosti pochopení příčin a klinického obrazu chorob se zaměřením na možnost ovlivnění patologických stavů výživou. Onemocnění jednotlivých systémů zahrnuje vědomosti o výskytu, příčinách, patologicko-anatomickém podkladu, patofyziologických pochodech a o klinickém obrazu nemocí. Poskytuje i základní znalosti z farmakologie pro pochopení způsobu léčby ve vztahu ke stravování. V úvodu každého tematického celku vyučující využívá dosavadních znalostí anatomie a fyziologie na konkrétní patofyziologii určitého onemocnění. Obsahová náplň období: Stručné dějiny lékařství a dietologie Zdraví, nemoc, patologie a klinika nemocí - definice zdraví, života a smrti, příčiny nemoci symptomatologie Medicínská praxe - ambulantní a lůžková zařízení, typy terapie Propedeutická diagnostika - anamnéza, diagnóza, průběh nemoci, prognóza, vyšetřovací metody Regresivní, progresivní a metabolické změny Poruchy koloběhu krve a lymfy Záněty a nádory Principy regulací v organismu Hodnocení stavu výživy - složky výživy, energetický metabolismus, způsoby hodnocení stavu výživy protein-energetická, proteinová malnutrice, klinické projevy výživových poruch Výuka v podmínkách klinické praxe - hemodialýza, hyperbarická komora, laboratoř, CT, MR
Forma a váha hodnocení Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. - 90% účast v kontaktních hodinách - aktivní spolupráce v kontaktních hodinách - úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek - plnění úkolů v rámci samostudia - zpracování a obhajoba seminární/projektové práce - využití konzultačních hodin - v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu) Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tematické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

FERKO, A., VOBOŘIL, Z., ŠMEJKAL, K., BEDRNA, J. *Chirurgie v kostce*. Praha: Grada 2008.

ISBN 978-80-247-0230-8.

HEINER, V. a kol. *Základy klinické obezitologie*. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-3252-7.

KOHOUT, P., KOTRLÍKOVÁ, E. *Základy klinické výživy*. 1. vyd. Praha: KRIGL, 2005. 113 s.

ISBN 80-86912-08-6.

KLEINWÄCHTEROVÁ, H. BRÁZDOVÁ, H. *Výživový stav a způsob jeho zjišťování*. Brno: NCONZO 2010.

ISBN 80-7013-336-8.

MÜLLEROVÁ, D. *Zdravá výživa a prevence civilizačních nemocí ve schématech*. Praha: Triton 2003.

ISBN 80-7254-421-7.

MÜLLEROVÁ D. *Výživa těhotných a kojících žen*. Praha: Mladá fronta, 2004. ISBN 80-204-1023-6.

NAVRÁTIL, L. a kol. *Vnitřní lékařství*. Praha: Grada. 2008. ISBN 978-80-247-2319-8.

SVAČINA, Š., MÜLLEROVÁ, D., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. Praha: Triton. 2012. ISBN 978-80-7387-347-9.

SVAČINA, Š., *Klinická dietologie*. Praha: Grada. 2008. ISBN 978-80-247-2256-6.

SVAČINA, Š., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologický slovník*. Praha: Triton. 2008. ISBN 978-80-7387-062-1.

ŠEVČÍK, P., ČERNÝ, V., VÍTOVEC, J. et al. *Intenzivní medicína*. 2. rozšířené vydání. Praha: Galén. 2003.

ISBN 80-7262-203-X.

ŠPINAR, J., LUDKA, O. *Propedeutika a vyšetřovací metody vnitřních nemocí*. Praha: Grada 2008.

ISBN 978-80-247-4356-1.

TŘEŠKA, V. a kol. *Propedeutika vybraných klinických oborů*. Praha: Grada, 2003. ISBN 80-247-0239-8.

URBÁNEK, L., URBÁNKOVÁ, P., MARKOVÁ, J. *Klinická výživa v současné praxi*. Brno: NCONZO

2010. ISBN 978-80-7013-525-9.

ZADÁK, Z. *Výživa v intenzivní péči*. Praha: Grada 2008. ISBN 978-80-247-2844-5.

ZEMAN, M., KRŠKA, Z. *Chirurgická propedeutika*. 3. doplněné a přepracované vydání. Praha: Grada 2011.

ISBN 978-80-247-3770-6.

Doporučená:

BEŇO, Igor. *Náuka o výživě. Fyziologická a léčebná výživa*. 2. vyd. Martin: Osveta, 2003.

ISBN 80-8063-126-3.

KUBEŠOVÁ, H., VORLÍČKOVÁ, H., KOCOURKOVÁ, J.: *Komplikace vnitřních chorob*. Brno: IDVPZ, 2000.

NOVÁK I., MATĚJOVIČ, M., ČERNÝ V. a kol. *Akutní selhání ledvin a eliminační techniky v intenzivní péči*. Praha: Maxdorf. 2008. ISBN 978-80-7345-162-2.

SUCHARDA, P. *Klinická dietologie II díl*. Brno: IDVPZ, 1995.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Klinika nemocí a dietologie 02	P-KND 02	
Název modulu anglicky	Clinical Assessment of Diseases and Dietetics 02		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	30 (ZO p1/c0, LO p2/c0)	ECTS	5
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-KND 01, P-LEV 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P- ANF 01, P-CHB 01, P-LOT, P-VYC, P-VKZ, P-IVT Návaznost na moduly: P-LEV 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P- ANF 02, P-CHB 02, P-ZOS, P-MEH, P-ENT		
Vyučující	Doc. MUDr. Dana Müllerová, Ph.D.		
Cíle modulu - adekvátně řešit problémové situace - pracovat s učebnicemi, příručkami a další odbornou literaturou, využívat internet jako zdroj poznání a informací - jednat v souladu s etickými, právními a společenskými principy - plánovat a řídit své učení a pracovní činnost, kriticky vyhodnocovat dosažené výsledky - usilovat o rozvoj své osobnosti, dbát na své zdraví - prezentovat sebe a svou práci - vyjadřovat se souvisle ústně i písemně k dané problematice Po absolvování modulu student: - zná základní morfologické a funkční změny orgánů a tkání v průběhu onemocnění - seznámí se s příčinami vzniku nejčastějších onemocnění člověka - dovede popsat subjektivní a objektivní příznaky jednotlivých onemocnění - vysvětlí příčiny nemocí, uvede nejdůležitější zásady prevence nemocí - popíše a charakterizuje obecné známky zánětu, charakterizuje specifický a nespecifický zánět - uvede klasifikaci nádorů, objasní pojem prekanceróza - konkretizuje termíny medicínské praxe, vyjadřuje se správně věcně i terminologicky - popíše a vysvětlí klinický obraz nemocí - vysvětlí změny v organismu při poruchách jednotlivých orgánových soustav - objasní význam metabolických změn v organismu - umí zhodnotit aktuální zdravotní stav pacienta/klienta - chápe záznamy zdravotnické dokumentace, uplatní vybrané záznamy při zpracování nutriční anamnézy, protokolu a dietoterapeutického plánu - zná postupy prevence a řešení komplikací při vyšetření, požadavky na výživu a stravování - orientuje se v základech klinické propedeutiky - dovede určit diagnostické postupy u jednotlivých onemocnění - zná anatomickou strukturu a fyziologickou funkci orgánů lidského těla - hodnotí vliv výživy ve vztahu k prevenci nemocí a k patologickým změnám v organismu - charakterizuje onemocnění jednotlivých systémů na základě znalosti jejich výskytu, příčin, patologicko-anatomického podkladu, patofyziologických pochodů a klinického obrazu nemoci			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- zná terapeutické postupy a obecné zásady dietoterapie jednotlivých onemocnění
- klasifikuje speciální výživovou problematiku z pohledu kliniky nemocí a dietoterapie, zejména abnormální reakci na potravu, možnosti umělé výživy
- definuje význam a uplatnění parenterální a enterální výživy
- orientuje se v základech a vhodné aplikaci farmakoterapie ve vztahu ke stravování
- uvědomuje si nutnost stálého vzdělávání v daném oboru

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse
Řízené samostudium, práce s literaturou a PC
Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci
Výuka v podmínkách klinické praxe

Anotace modulu

Předmět poskytuje komplexní teoretické znalosti pochopení příčin a klinického obrazu chorob se zaměřením na možnost ovlivnění patologických stavů výživou. Onemocnění jednotlivých systémů zahrnuje vědomosti o výskytu, příčinách, patologicko-anatomickém podkladu, patofyziologických pochodech a o klinickém obrazu nemocí. Poskytuje i základní znalosti z farmakologie pro pochopení způsobu léčby ve vztahu ke stravování. V úvodu každého tematického celku vyučující využívá dosavadních znalostí anatomie a fyziologie na konkrétní patofyziologii určitého onemocnění.

Obsahová náplň období:

Nemoci gastrointestinálního traktu a jejich ovlivnění výživou - nemoci dutiny ústní, hltanu a jícnu, choroby žaludku a dvanáctníku, onemocnění tenkého střeva, onemocnění tračníku

Změny výživy při onemocnění jater, žlučových cest a slinivky břišní - akutní a chronické stavy nemocí

Patofyziologie a výživová doporučení při nemocech kardiovaskulárního systému, ateroskleróza, ischemická choroba srdce, dolních končetin, cévní mozkové příhody, hypertenze, srdeční nedostatečnost

Problematika nutričních složek při chorobách ledvin a močových cest - akutní a chronické postižení ledvin, ledvinové a močové kameny, nádory ledvin a močových cest, selhání ledvin, dialýza a transplantace ledvin

Výživové požadavky chirurgických onemocnění v souvislosti s operační léčbou - předoperační alimentární příprava, vztah operačního výkonu a výživy, časná a pozdní komplikace operační léčby

Gynekologie a porodnictví z pohledu kliniky nemocí a výživových požadavků - komplikace těhotenství, výživa v těhotenství a po porodu

Specifika nemocí a výživy z hlediska vývojových změn a speciálních výživových nároků - nemoci kojeneckého a dětského věku, výživa v těchto obdobích, období puberty a adolescence a principy výživy, zásady životního stylu a jeho vliv na patologické změny dospělé populace, gerontologická výživová problematika hodnocení výživových požadavků v energeticky náročných situacích

Etiologie a patofyziologie nemocí vlivem metabolických poruch a jejich požadavky na dietoterapii - diabetes mellitus, poruchy lipidového metabolismu, obezita, metabolické osteopatie

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tematické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

- FERKO, A., VOBOŘIL, Z., ŠMEJKAL, K., BEDRNA, J. *Chirurgie v kostce*. Praha: Grada 2008. ISBN 978-80-247-0230-8.
- HEINER, V. a kol. *Základy klinické obezitologie*. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-3252-7.
- KOHOUT, P., KOTRLÍKOVÁ, E. *Základy klinické výživy*. Praha: KRIGL, 2005. ISBN 80-86912-08-6.
- KLEINWÄCHTEROVÁ, H. BRÁZDOVÁ, H. *Výživový stav a způsob jeho zjišťování*. Brno: NCONZO 2010. ISBN 80-7013-336-8.
- MÜLLEROVÁ, D. *Zdravá výživa a prevence civilizačních nemocí ve schématech..* Praha: Triton 2003. ISBN 80-7254-421-7.
- MÜLLEROVÁ D. *Výživa těhotných a kojících žen*. Praha: Mladá fronta, 2004. ISBN 80-204-1023-6.
- NAVRÁTIL, L. a kol. *Vnitřní lékařství*. Praha: Grada. 2008. ISBN 978-80-247-2319-8.
- SVAČINA, Š., MÜLLEROVÁ, D., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. Praha: Triton. 2012. ISBN 978-80-7387-347-9.
- SVAČINA, Š., *Klinická dietologie*. Praha: Grada. 2008. ISBN 978-80-247-2256-6.
- SVAČINA, Š., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologický slovník*. Praha: Triton. 2008. ISBN 978-80-7387-062-1.
- ŠEVČÍK, P., ČERNÝ, V., VÍTOVEC, J. et al. *Intenzivní medicína*. 2. rozšířené vydání. Praha: Galén. 2003. ISBN 80-7262-203-X.
- ŠPINAR, J., LUDKA, O. *Propedeutika a vyšetřovací metody vnitřních nemocí*. Praha: Grada 2008. ISBN 978-80-247-4356-1.
- TŘEŠKA, V. a kol. *Propedeutika vybraných klinických oborů*. Praha: Grada, 2003. ISBN 80-247-0239-8.
- URBÁNEK, L., URBÁNKOVÁ, P., MARKOVÁ, J. *Klinická výživa v současné praxi*. Brno: NCONZO 2010. ISBN 978-80-7013-525-9.
- ZADÁK, Z. *Výživa v intenzivní péči*. Praha: Grada 2008. ISBN 978-80-247-2844-5.
- ZEMAN, M., KRŠKA, Z. *Chirurgická propedeutika*. 3. doplněné a přepracované vydání. Praha: Grada 2011. ISBN 978-80-247-3770-6.
- Doporučená:*
- BENO, Igor. *Náuka o výživě. Fyziologická a léčebná výživa*. 2. vyd. Martin: Osveta, 2003. ISBN 80-8063-126-3.
- KUBEŠOVÁ, H., VORLÍČKOVÁ, H., KOCOURKOVÁ, J.: *Komplikace vnitřních chorob*. Brno: IDVPZ, 2000.
- NOVÁK I., MATĚJOVIČ, M., ČERNÝ V. a kol. *Akutní selhání ledvin a eliminační techniky v intenzivní péči*. Praha: Maxdorf. 2008. ISBN 978-80-7345-162-2.
- SUCHARDA, P. *Klinická dietologie II díl*. Brno: IDVPZ, 1995.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Klinika nemocí a dietologie 03	P-KND 03	
Název modulu anglicky	Clinical Assessment of Diseases and Dietetics 03		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	26 (ZO p1/c0, LO p2/c0)	ECTS	7
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-KND 02, P-LEV 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P- ANF 02, P-CHB 02, P-MEH, P-ZOS, P-ENT Návaznost na moduly: P-LEV 03, P-NDP 03, P-ODP 03, P-CHP, P-ZPL, Z-EKM		
Vyučující	Doc. MUDr. Dana Müllerová, Ph.D.		
Cíle modulu - adekvátně řešit problémové situace - pracovat s učebnicemi, příručkami a další odbornou literaturou, využívat internet jako zdroj poznání a informací - jednat v souladu s etickými, právními a společenskými principy - plánovat a řídit své učení a pracovní činnost, kriticky vyhodnocovat dosažené výsledky - usilovat o rozvoj své osobnosti, dbát na své zdraví - prezentovat sebe a svou práci - vyjadřovat se souvisle ústně i písemně k dané problematice Po absolvování modulu student: - zná základní morfologické a funkční změny orgánů a tkání v průběhu onemocnění - seznámí se s příčinami vzniku nejčastějších onemocnění člověka - dovede popsat subjektivní a objektivní příznaky jednotlivých onemocnění - vysvětlí příčiny nemocí, uvede nejdůležitější zásady prevence nemocí - popíše a charakterizuje obecné známky zánětu, charakterizuje specifický a nespecifický zánět - uvede klasifikaci nádorů, objasní pojem prekanceróza - konkretizuje termíny medicínské praxe, vyjadřuje se správně věcně i terminologicky - popíše a vysvětlí klinický obraz nemocí - vysvětlí změny v organismu při poruchách jednotlivých orgánových soustav - objasní význam metabolických změn v organismu - umí zhodnotit aktuální zdravotní stav pacienta/klienta - chápe záznamy zdravotnické dokumentace, uplatní vybrané záznamy při zpracování nutriční anamnézy, protokolu a dietoterapeutického plánu - zná postupy prevence a řešení komplikací při vyšetření, požadavky na výživu a stravování - orientuje se v základech klinické propedeutiky - dovede určit diagnostické postupy u jednotlivých onemocnění - zná anatomickou strukturu a fyziologickou funkci orgánů lidského těla - hodnotí vliv výživy ve vztahu k prevenci nemocí a k patologickým změnám v organismu - charakterizuje onemocnění jednotlivých systémů na základě znalosti jejich výskytu, příčin, patologicko-anatomického podkladu, patofyziologických pochodů a klinického obrazu nemoci			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu
- zná terapeutické postupy a obecné zásady dietoterapie jednotlivých onemocnění - klasifikuje speciální výživovou problematiku z pohledu kliniky nemocí a dietoterapie, zejména abnormální reakci na potravu, možnosti umělé výživy - definuje význam a uplatnění parenterální a enterální výživy - orientuje se v základech a vhodné aplikaci farmakoterapie ve vztahu ke stravování - uvědomuje si nutnost stálého vzdělávání v daném oboru
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Výuka v podmínkách klinické praxe
Anotace modulu Předmět poskytuje komplexní teoretické znalosti pochopení příčin a klinického obrazu chorob se zaměřením na možnost ovlivnění patologických stavů výživou. Onemocnění jednotlivých systémů zahrnuje vědomosti o výskytu, příčinách, patologicko-anatomickém podkladu, patofyziologických pochodech a o klinickém obrazu nemocí. Poskytuje i základní znalosti z farmakologie pro pochopení způsobu léčby ve vztahu ke stravování. V úvodu každého tematického celku vyučující využívá dosavadních znalostí anatomie a fyziologie na konkrétní patofyziologii určitého onemocnění. Obsahová náplň období: Respirační choroby a výživa Hodnocení složek výživy při krevních chorobách Poruchy žláz s vnitřní sekrecí ve vztahu k výživě Nemoci pohybového ústrojí a změny výživových zvyklostí Vliv infekčních nemocí a alimentárních nákaz na stravování - vliv infekce na organismus, alimentární nákazy, infekce bez přímého vztahu k výživě Enterální a parenterální výživa - význam, druhy a způsoby aplikace umělé výživy, indikace a kontraindikace, strategie realimentace klienta, bilanční a diagnostické diety Úkoly a cíle nutričního týmu - cíl a úkoly týmu i jednotlivých členů, nutriční anamnéza, dietoterapeutický plán Základy farmakologie a stravování - druhy léků, způsoby aplikace, indikace, účinky léčiv, léková alergie, léky a výživa Nutriční problematika v prevenci a při terapii nádorových onemocnění - výživové faktory v patogenezi nádorů, účinky nádorových onemocnění na stav organismu a výživy Potravinové alergie a intolerance - patofyziologie, příznaky, diagnóza, léčení, dermatologická nutriční problematika Patofyziologie psychiatrických, neurologických, otorinolaryngologických nemocí a jejich dietoterapeutické nároky - charakteristika vybraných onemocnění a nutriční požadavky na změny ve výživě, poruchy příjmu potravy Specifické aspekty léčebné výživy - akutní metabolický stres – patofyziologie a požadavky na výživu, lékařská a nutriční toxikologie <i>Součástí modulu je zařazení přednášky na téma Polytrauma při mimořádné události v rámci Ochrany člověka za mimořádných událostí jako Dodatku k učebním dokumentům MŠMT pod č.j. 13 586/03-22 ze dne 4.3.2003.</i>
Forma a váha hodnocení Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. - 90% účast v kontaktních hodinách - aktivní spolupráce v kontaktních hodinách - úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek - plnění úkolů v rámci samostudia - zpracování a obhajoba seminární/projektové práce

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

- FERKO, A., VOBOŘIL, Z., ŠMEJKAL, K., BEDRNA, J. *Chirurgie v kostce*. Praha: Grada 2008. ISBN 978-80-247-0230-8.
- HEINER, V. a kol. *Základy klinické obezitologie*. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-3252-7.
- KOHOUT, P., KOTRLÍKOVÁ, E. *Základy klinické výživy*. Praha: KRIGL, 2005. ISBN 80-86912-08-6.
- KLEINWÄCHTEROVÁ, H. BRÁZDOVÁ, H. *Výživový stav a způsob jeho zjišťování*. Brno: NCONZO 2010. ISBN 80-7013-336-8.
- MÜLLEROVÁ, D. *Zdravá výživa a prevence civilizačních nemocí ve schématech*. Praha: Triton 2003. ISBN 80-7254-421-7.
- MÜLLEROVÁ D. *Výživa těhotných a kojících žen*. Praha: Mladá fronta, 2004. ISBN 80-204-1023-6.
- NAVRÁTIL, L. a kol. *Vnitřní lékařství*. Praha: Grada. 2008. ISBN 978-80-247-2319-8.
- SVAČINA, Š., MÜLLEROVÁ, D., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeutky*. Praha: Triton. 2012. ISBN 978-80-7387-347-9.
- SVAČINA, Š., *Klinická dietologie*. Praha: Grada. 2008. ISBN 978-80-247-2256-6.
- SVAČINA, Š., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologický slovník*. Praha: Triton. 2008. ISBN 978-80-7387-062-1.
- ŠEVČÍK, P., ČERNÝ, V., VÍTOVEC, J. et al. *Intenzivní medicína*. 2. rozšířené vydání. Praha: Galén. 2003. ISBN 80-7262-203-X.
- ŠPINAR, J., LUDKA, O. *Propedeutika a vyšetřovací metody vnitřních nemocí*. Praha: Grada 2008. ISBN 978-80-247-4356-1.
- TŘEŠKA, V. a kol. *Propedeutika vybraných klinických oborů*. Praha: Grada, 2003. ISBN 80-247-0239-8.
- URBÁNEK, L., URBÁNKOVÁ, P., MARKOVÁ, J. *Klinická výživa v současné praxi*. Brno: NCONZO 2010. ISBN 978-80-7013-525-9.
- ZADÁK, Z. *Výživa v intenzivní péči*. Praha: Grada 2008. ISBN 978-80-247-2844-5.
- ZEMAN, M., KRŠKA, Z. *Chirurgická propedeutika*. 3. doplněné a přepracované vydání. Praha: Grada 2011. ISBN 978-80-247-3770-6.

Doporučená:

- BEŇO, Igor. *Náuka o výživě. Fyziologická a léčebná výživa*. 2. vyd. Martin: Osveta, 2003. ISBN 80-8063-126-3
- KUBEŠOVÁ, H., VORLÍČKOVÁ, H., KOCOURKOVÁ, J.: *Komplikace vnitřních chorob*. Brno: IDVPZ, 2000.
- NOVÁK I., MATĚJOVIČ, M., ČERNÝ V. a kol. *Akutní selhání ledvin a eliminační techniky v intenzivní péči*. Praha: Maxdorf. 2008. ISBN 978-80-7345-162-2.
- SUCHARDA, P. *Klinická dietologie II díl*. Brno: IDVPZ, 1995.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Potraviny	P-POT	
Název modulu anglicky	Foods		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	21 (p1/c0)	ECTS	3
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-ZPP, P-TEC, P-LEV 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P-CHB 01, P-VYC, P-VKZ, P-IVT		
Vyučující	Bc. Petra Křížová, DiS.		
Cíle modulu - znát význam jednotlivých živin, vitamínů, minerálních látek, vody a dalších látek pro lidský organismus nezbytných - umět jednotlivé potraviny živočišného a rostlinného původu - znát pochutiny a nápoje, umět sledovat trend vědy o potravinách, o jejich chemickém složení, výrobě, druzích a distribuci, znát sortiment potravin a metody jejich zpracování a konzervování - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání - porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky - schopnost získávat informace a pracovat s nimi, orientovat se v odborné literatuře - vyhledávat informace na internetu i ve veřejných sdělovacích prostředcích - diskutovat o problematice výživy, vlivu životního prostředí na zdravotní nezávadnost potravin - schopnost řešit problémy a pracovat v týmu, vyjadřovat se logicky a argumentovat - schopnost zavádět do zpracování potravin nejnovější poznatky vědy a techniky			
Po absolvování modulu student: - zná chemické složení, význam a vlastnosti bílkovin, tuků a sacharidů, jejich systematické rozdělení a výskyt v potravinách - dokáže vysvětlit význam jednotlivých vitamínů, minerálních látek a stopových prvků a zná jejich výskyt v potravinách - orientuje se ve významu vody pro lidský organismus - používá správně pojmy aditiva a kontaminanty v potravinách a zná jejich zdroje a účinek na organismus - umí systematicky rozdělit potraviny - zná jejich chemické složení, výrobu, skladování a možnost dalšího zpracování - dovede vysvětlit význam jednotlivých potravin ve výživě člověka - umí vyhledávat nové a netradiční potraviny a jejich používáním přispívat ke zdravějšímu stravování - zná zásady bezpečné a hygienicky nezávadné práce s potravinami			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse
Řízené samostudium, práce s literaturou a PC
Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci
Výuka v podmínkách praxe
Exkurze

Anotace modulu

Odborný teoretický předmět pomáhá studentům získat poznatky o všech druzích potravin, pochutin a nápojů. Dále pak nabýt vědomosti o chemickém složení potravin, jejich vlastnostech a druzích, o možnostech využití ve výživě a správném skladování potravin. Seznámit se s výrobou a zpracováním základních potravin a s možnostmi jejich kontaminace při zemědělské a průmyslové výrobě, v průběhu jejich skladování nebo tepelné úpravy.

Obsahová náplň období:

Výživa a potraviny - rozdělení potravin, nutriční hodnota, biologická, energetická a výživová hodnota
Složení potravin - makronutrienty – bílkoviny, tuky, sacharidy, mikronutrienty – vitamíny, minerální látky a stopové prvky, voda, kontaminanty a aditiva
Mléko a mléčné výrobky - složení, úpravy a konzumní druhy, zakysané mléčné výrobky, kondenzovaná a sušená mléka, smetana – druhy, použití, tvaroh a sýry
Maso a masné výrobky - složení a zrání masa, skladování, konzervování a vady, maso jatečných zvířat, vedlejší jateční produkty, drůbež a zvěřina, ryby, masné výrobky – uzeniny
Vejce - složení, třídění a konzervování, vaječné výrobky
Tuky - druhy a výroba (máslo, sádlo, oleje), živočišné a rostlinné, ztužené tuky a margariny
Obiloviny a výrobky z obilovin - druhy, složení, mlýnské výrobky, pufované a extrudované výrobky, těstoviny, chléb, pečivo
Ovoce a zelenina - význam, druhy, složení, konzervování a skladování
Brambory, luštěniny, olejniny - složení, druhy, skladování, výrobky ze sóji, mák
Sladidla – přírodní a umělá, cukr – druhy, výroba, med – druhy, použití, náhradní sladidla
Pochutiny - ostatní pochutiny- houby, sůl, ocet, ostatní přípravky
Nápoje nealkoholické a alkoholické

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

BLATTNÁ, J., HEJDA, S., KUŠIAK, J. a kol. *Potravinové tabulky. Část 1.* 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 1992. ISBN 80-85120-42-9.
BLATTNÁ, J., HEJDA, S., KUŠIAK, J. a kol. *Potravinové tabulky. Část 2.* 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 1993. ISBN 80-85120-44-5.
DIEHL, H., LUDINGHANOVÁ, A., PŘIBIŠ, P. *Dynamický život: program New start v praxi.* Praha: Advent-Orion. 2000. ISBN 80-7172-312-6.
FOŘT, P. *Aby nám všem chutnalo: maso jen pro muže a zrní pro ženy?* Praha: Ikar. 2011.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

ISBN 978-80-249-1661-3.

CHRPOVÁ, D. *S výživou zdravě po celý rok*. Praha: Grada, 2009. ISBN 80-247-2512-3.

INGRAM, CH. *Všechno o jídle: světová encyklopedie*. Praha: Fortuna Print. 2006. ISBN 80-7321-251-X.

KALAČ, P., *Funkční potraviny: kroky ke zdraví*. České Budějovice: DONA. 2003. ISBN 80-7322-029-6.

KOHOUT, P. *Potraviny – součást zdravého životního stylu*. Praha: Forsapi. 2010. ISBN 978-80-87327-39-5.

KOMPRDA, T. *Základy výživy člověka*. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita. 2003.

ISBN 80-7157-655-7.

MADŽUKOVÁ, J. *Potraviny pro zdravou výživu od A do Z*. 2. vydání. Praha: Vyšehrad. 2011.

ISBN 978-80-7429-193-7.

MICHAL, A. *Sýry a tvarohy ve výživě*. Praha: Česká technologická platforma pro potraviny. 2012.

ISBN 978-80-905096-2-7.

MINDELL, E. *Nová vitaminová bible: vitamíny, minerální látky, antioxidanty, léčivé rostliny, doplňky stravy, léčivé účinky potravin i léky používané v homeopatii*. 3. vydání. Praha: Ikar. 2010. ISBN 978-80-249-1419-0.

PIPEK, P. *Hodnocení jakosti, zpracování a zbožiznalství živočišných produktů. Část III. Hodnocení a zpracování masa, drůbeže, vajec a ryb*. České Budějovice. JČU. Zemědělská fakulta. 2001.

ISBN 80-7040-490-6.

RUMÍŠKOVÁ M. *Základy výživy*. Brno: Straka. 2002. ISBN 80-86494-05-5.

ŠEBELOVÁ, M. *Potraviny a výživa*. Praha: Parta. 2002. ISBN 80-7320-010-4. ISBN 80-7040-490-6.

VALÍČEK, P. *Pochutiny a koření*. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita. 2007.

ISBN 978-80-7375-049-7.

ŽÁČEK, M a kol. *Varíte podle zákona?* Praha: HASAP GASTRO CONSULTING, 2002. 80-86605-01-9.

Doporučená:

BAUDIŠOVÁ, J. *Postní pokrmy podle pravoslavné tradice: postní pokrmy a jejich příprava, snídaně a přesnídávky, polévky, hlavní jídla slaná, sladká jídla, sváteční pokrmy*. Olomouc: Fontána. 2003.

ISBN 80-7371-251-X.

JAROLÍMKOVÁ, S. *Jak připravovat obiloviny, ořechy a semena*. Praha: EB 2002. ISBN 80-903234-0-5.

POŠTULKA, V. *Labužníkův lexikon*. Praha: Paseka. 2004. ISBN 80-7185-629-0.

SYNKOVÁ, H. *Všechno je jedlé: co jíst, když nám něco chybí*. Praha: Triton. 2009. ISBN 978-7387-229-8.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Základy přípravy pokrmů	P-ZPP	
Název modulu anglicky	Fundamentals of Food Preparation		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	1. ročník ZO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	22 (p2/c0)	ECTS	3
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-POT, P-TEC, P-LEV 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P-CHB 01, P-VYC, P-VKZ, P-IVT		
Vyučující	Bc. Petra Křížová, DiS.		
Cíle modulu - osvojit si zásady a metody správného vlivu na kulturu stravování a stolování - dbát na vytváření schopnosti a dovednosti samostatné, svědomité, pečlivé práce a je aktivní při aplikaci teoretických poznatků v praktické činnosti - schopnost vytvářet vlastní projekty realizace správné výživy - respektovat ochranu zdraví všech účastníků stravování dodržováním zásad osobní hygieny, ochrany a bezpečnosti při práci a zásad protipožární ochrany - získat nové poznatky z médií a internetu a vytvářet si vlastní názor Po absolvování modulu student: - hodnotí jednotlivé druhy potravin podle chemického složení a je schopen zařadit je do reálných skupin - využívá znalostí fyziologických funkcí pro nutriční potřebu člověka - definuje technologické pojmy - pochopí význam technologických procesů zpracování potravin a přípravy pokrmů a nápojů - seznámí se s technickým vybavením, stroji a zařízením stravovacích provozů - zná a respektuje platnou legislativu hygienického zabezpečení zpracování potravin, technologických procesů a přípravy i konzumace pokrmů - vysvětlí systém organizace a řízení stravovacích provozů			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Výuka v podmínkách praxe Studentské projekty			
Anotace modulu Vyučovací předmět základy přípravy pokrmů předává studentům vybrané poznatky o stravování jako užití potravin pro přípravu pokrmů a jejich zařazení do denní stravy. Naučí je hodnotit kvalitativní změny potravin, které vznikají použitím různých technologických procesů a ve svém důsledku ovlivňují biologickou a energetickou hodnotu přijaté potravy. Předmět poskytuje teoretické znalosti jednotlivých druhů technologického zpracování potravin a možnosti jejich kombinace do plánovaných sestav. Obsahová náplň období: Význam výběru potravin a přípravy pokrmů -přehled vývoje stravování, hodnocení technologických procesů			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

přípravy pokrmů

Základy hygieny a bezpečnosti ve stravovacích provozech - hygienické předpoklady zdravotně bezpečného zpracování potravin, zásady bezpečnosti při práci a protipožární ochrany v provozech zajišťujících přípravu stravy, možnost kontaminace potravy cizorodými látkami, význam ochrany zdraví

Potraviny a jejich technologické zpracování - potraviny a nápoje, přípravny a jejich využití při předběžné přípravě pokrmů, základní druhy potravin pro přípravu pokrmů, základní technologické procesy, postupy a úpravy, změny a ztráty na potravinách, pochutiny, finální úprava pokrmů, uchovávání pokrmů, expedice a výdej

Technologické zpracování zelenin a ovoce - předběžná příprava zeleniny a ovoce, úprava syrové zeleniny a ovoce, tepelné zpracování, doplňky a chuťová úprava, finální úprava zeleninových a ovocných pokrmů, použití a zpracování běžných i méně známých druhů zeleniny a ovoce, složitější úpravy zeleniny

ovoce a zelenina jako doplněk jiných pokrmů a úprav, způsoby konzervace zelenin a ovoce

Pokrm z brambor - předběžná příprava brambor, tepelná úprava brambor, použití brambor, složitější úpravy bramborová těsta

Houbové pokrmy jako součást a doplněk stravy - význam hub ve výživě, rozdělení a zpracování hub technologické zpracování

Použití obilovin, pekárenských výrobků a těstovin ve stravování - druhy obilovin, pečiva a pekárenských výrobků a jejich zařazení do stravování, těstoviny – jednoduché i složitější úpravy, druhy mouky a použití dalších mlýnských výrobků, zásady technologického zpracování obilovin, mlýnských a pekárenských výrobků a těstovin, použití výrobků při finální úpravě pokrmů

Pokrm z luštěnin a jejich význam ve výživě - druhy luštěnin, zásady technologického zpracování složitější výrobky z luštěnin

Mléko a mléčné výrobky jako součást stravy a základ pokrmů - nutriční hodnota mléka a mléčných výrobků použití mléka a mléčných výrobků ve výživě, úprava mléka a tekutých mléčných výrobků, příprava pokrmů z tvarohu a ze sýrů

Použití vajec ve výživě a při přípravě pokrmů - klady a zápory konzumace vaječných pokrmů technologické zpracování vajec, vejce jako součást jiných pokrmů, hygienické požadavky na skladování a použití vajec ve veřejném stravování

Maso a jeho použití v sestavách jídelníčků - hodnocení obsahu živin, druhy, rozdělení a použití jatečného masa, charakteristika ostatních druhů mas, požadavky na skladování ve veřejném stravování, hygienické zásady zabránění rizika druhotné kontaminace, předběžná a tepelná úprava jednotlivých druhů mas

ryby mořské a sladkovodní a jejich význam ve výživě, mořské plody, předběžná příprava drůbeže, ryb, zvěřiny a méně běžných druhů mas, základní technologie přípravy masitých pokrmů, složitější úpravy masitých pokrmů

Hlavní pokrmy a moučníky z těst - druhy těst, součásti potravin dle jednotlivých typů výrobků význam kypření a jeho hodnocení, hodnocení základních a odvozených rozpočtů, technologické postupy při zpracování jednotlivých druhů těst, tepelné zpracování, moučníky a dezerty

Nápoje jako součást a doplněk stravy - technologický postup při přípravě teplých a studených nápojů Studené pokrmy - význam a druhy studených pokrmů, zásady hygieny při přípravě a podávání studených pokrmů, technologické zpracování studených pokrmů

Použití polotovarů při přípravě pokrmů - sortiment polotovarů, použití polotovarů pro doplnění stravy při zachování hygienických nároků na přípravu pokrmů

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

DIEHL, H., LUDINGHANOVÁ, A., PŘIBIŠ, P. *Dynamický život: program New start v praxi*. Praha: Advent-Orion, 2000. ISBN 80-7172-312-6.

FOŘT, P. *Aby nám všem chutnalo: maso jen pro muže a zrní pro ženy?* Praha: Ikar, 2011. ISBN 978-80-249-1661-3.

CRAMM, D., *Vaříme pro děti: Všechno o zdravé a dobré dětské stravě*. Praha: Ottovo nakladatelství, 2003. ISBN 80-7181-872-0

HORAN, P., MOMČILOVA, P. *Vaříme dětem chutně a zdravě*. 1. vydání. Čestlice: Pavla Momčilova - MEDICA PUBLISHING, 2003. ISBN 80-85936-08-9.

CHRPOVÁ, D. *S výživou zdravě po celý rok*. Praha: Grada, 2009. ISBN 80-247-2512-3.

INGRAM, CH. *Všechno o jídle: světová encyklopedie*. Praha: Fortuna Print, 2006. ISBN 80-7321-251-X.

KALAČ, P., *Funkční potraviny: kroky ke zdraví*. České Budějovice: DONA, 2003. ISBN 80-7322-029-6.

KOHOUT, P. *Potraviny – součást zdravého životního stylu*. Praha: Forsapi, 2010. ISBN 978-80-87327-39-5.

KOMPRDA, T. *Základy výživy člověka*. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2003. ISBN 80-7157-655-7.

MADŽUKOVÁ, J. *Potraviny pro zdravou výživu od A do Z*. 2. vydání. Praha: Vyšehrad, 2011. ISBN 978-80-7429-193-7.

MICHAL, A. *Sýry a tvarohy ve výživě*. Praha: Česká technologická platforma pro potraviny, 2012. ISBN 978-80-905096-2-7.

MINDELL, E. *Nová vitaminová bible: vitamíny, minerální látky, antioxidanty, léčivé rostliny, doplňky stravy, léčivé účinky potravin i léky používané v homeopatii*. 3. vydání. Praha: Ikar, 2010. ISBN 978-80-249-1419-0.

MONOGRAFIE. *Referenční hodnoty pro příjem živin*. 1. vydání v ČR, Praha: Společnost pro výživu 2011. ISBN: 978-80-254-6987-3.

© MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L., BRÁZDOVÁ, Z. *Softwarový program NutriDAN*. Podporováno grantem Institutu Danone

PIPEK, P. *Hodnocení jakosti, zpracování a zbožiznalství živočišných produktů. Část III. Hodnocení a zpracování masa, drůbeže, vajec a ryb*. České Budějovice: JČU. Zemědělská fakulta, 2001. ISBN 80-7040-490-6.

RUMÍŠKOVÁ M. *Základy výživy*. Brno: Straka, 2002. ISBN 80-86494-05-5.

ŠEBELOVÁ, M. *Potraviny a výživa*. Praha: Parta, 2002. ISBN 80-7320-010-4. ISBN 80-7040-490-6.

VALÍČEK, P. *Pochutiny a koření*. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2007. ISBN 978-80-7375-049-7.

ŽÁČEK, M a kol. *Vaříte podle zákona?* Praha: HASAP GASTRO CONSULTING, 2002. ISBN 80-86605-01-9.

www.e-kalkulacka.cz

www.nutriservis.cz

www.abcvyzyvy.cz/vyzivove-tabulky.htm

Doporučená:

BAUDIŠOVÁ, J. *Postní pokrmy podle pravoslavné tradice: postní pokrmy a jejich příprava, snídaně a přesnídávky, polévky, hlavní jídla slaná, sladká jídla, sváteční pokrmy*. Olomouc: Fontána. 2003. ISBN 80-7371-251-X.

JAROLÍMKOVÁ, S. *Jak připravovat obiloviny, ořechy a semena*. Praha: EB, 2002. ISBN 80-903234-0-5.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

POŠTULKA, V. *Labužníkův lexikon*. Praha: Paseka, 2004. ISBN 80-7185-629-0.
SYNKOVÁ, H. *Všechno je jedlé: co jíst, když nám něco chybí*. Praha: Triton, 2009. ISBN 978-7387-229-8.
ROGER, J. D. P., *Vychutnej život*. Praha: 1995.
RUMÍŠKOVÁ M., *Základy výživy*. Brno: 2002.
ROGER J., D., P., UHRIN, R. *S chutí za zdravím*. Praha: 2002.
ŠMRHA, O., KABAJA, I. *Tabulky složení a výživných hodnot potravin*. Praha: 1986.
VĚTVIČKA, V., SKVRŇÁKOV, S., JENÍK, J. *Zelená kuchyně*. Praha: 1991.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena	P-MIE	
Název modulu anglicky	Microbiology, Epidemiology and Hygiene		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	15 (p1/c0)	ECTS	15 (p1/c0)
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-ANF 01, P-ZPP, P-POT, P-CHB 01, P-LEV 01, P-KND 01, P-LOT Návaznost na moduly: P-ANF 02, P-CHB 02, P-ODP 02, P-NDP-02, P-LEV 02, P-KND 02		
Vyučující	MUDr. Ondřej Hradecký		
Cíle modulu - umět pracovat s literaturou, právními předpisy, využívat internet jako zdroj informací - získat informace z různých zdrojů - zpracovávat získané informace formou výpisků, referátů - umět využívat získané poznatky v praxi a v běžném životě - diskutovat o pochopení syntézy jednoty organismu a prostředí ve zdraví a v nemoci - schopnost řešit problémy a pracovat v týmu, vyjadřovat se logicky a argumentovat Po absolvování modulu student: - má základní znalosti o morfologii mikroorganismů - chápe vztah mezi mikroorganismy a člověkem - má základní znalosti o patogenitě mikroorganismů - chápe význam imunitního systému - uvědomuje si mechanismus přenosu mikroorganismů - znal proces šíření nákaz a nozokomiálních nákaz - měl znalosti o prevenci, represi nákaz a nozokomiálních nákaz - znal hygienicko-epidemiologický režim - má základní znalosti o obecných zákonitostech vztahů mezi člověkem a prostředím - chápe význam zásobování zdravotně nezávadnými potravinami a pokrmů - zná zásady pro zabezpečení výroby potravin a pokrmů ve stravovacích službách - uvědomuje si rizika nákaz z potravin a jejich prevenci			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Studentské projekty			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Vyučovací předmět mikrobiologie, epidemiologie a hygiena poskytuje studentům vybrané poznatky k objasnění procesů šíření infekčních onemocnění a nozokomiálních nákaz, včetně jejich prevence. Předmětem studia jsou vlastnosti a funkce mikroorganismů ve vztahu k člověku, složení a funkce imunitního systému člověka, vznik a šíření infekčních nemocí. Hygiena studuje zákonitosti vztahů mezi člověkem a prostředím. Předmět pojednává o vztahu makroorganismu k životnímu prostředí a zkoumá jejich vzájemné působení a význam pro lidské zdraví.

Obsahová náplň období:

Úvod do studia základů mikrobiologie - význam a základní vlastnosti mikroorganismů, jejich morfologie a fyziologie, choroboplodné působení mikroorganismů

Imunologie - význam imunitního systému, formy imunity, nespecifické a specifické imunitní reakce

Epidemiologie - formy a výskyt infekčních onemocnění, proces šíření nákazy, rozdělení nákaz, protiepidemická opatření, základy dekontaminace, nozokomiální nákazy – rozdělení, proces, zdroj, formy, přenos, nejčastější původci, represivní a preventivní opatření, hygienicko-epidemiologický režim

Úvod do studia základů hygieny

Hygiena obecná a komunální – ovzduší, voda, půda

Hygiena výživy - zdravotní rizika z potravin, cizorodé látky, alimentární nákazy, intoxikace, zoonózy
hygienické požadavky na přípravu pokrmů ve stravovacích službách, včetně kojenecké a dětské stravy
povinnosti osob vykonávajících činnosti epidemiologicky závažné, HACCP

Hygiena dětí a dorostu

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

GÖPRTOVÁ D., JANOVSKÁ D., DOHNAL K., MELICHARČÍKOVÁ V., *Mikrobiologie, imunologie, epidemiologie, hygiena. Pro střední a vyšší odborné zdravotnické školy*. Praha: Triton, 2002. ISBN 80-72542-23-0.

KUDLOVÁ, E., *Hygiena výživy a nutriční epidemiologie*. Praha: Karolinum, 2010. ISBN 978-80-2461-735-0.

MAĐAR, R., PODSTATOVÁ, R., ŘEHOŘOVÁ, J., *Prevence nozokomiálních nákaz v klinické praxi*. Praha: Grada, 2006. ISBN 80-24716-73-9.

PODSTATOVÁ, H. *Mikrobiologie, epidemiologie, hygiena. Učebnice pro zdravotnické školy a bakalářské studium*. Olomouc: Epava, 2001. ISBN 80-86297-07-1

ŠRÁMOVÁ, H. A kol., *Nozokomiální nákazy II*. Praha: Maxdorf, 2000. ISBN 80-85912-25-2.

Doporučená:

Ruprich, J. a kol.: *Zdravotní důsledky zátěže lidského organismu cizorodými látkami z potravinových řetězců v roce 2000*. Praha: SZÚ, 2001.

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění, vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, v platném znění.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Výchova ke zdraví	P-VKZ	
Název modulu anglicky	Health Education		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	1. ročník ZO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	11 (p1/c0)	ECTS	1
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-VYC, P-LEV 01, P-KND 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P-IVT		
Vyučující	Mgr. Irena Pokorná		
Cíle modulu - získávat informace a pracuje s nimi - dodržovat zdravý způsob života, chápat jeho kvalitu - řešit problémové situace, prezentovat výsledky řešení - pracovat v týmu, předávat vědomosti a zkušenosti druhým - kultivovaně se vyjadřovat ústně i písemně, diskutovat, přesvědčovat - komunikovat s klienty, spolupracovníky, institucemi - pracovat s prostředky IKT - osvojit si základní informace o WHO, aktivně sledovat rozvoj strategie péče o zdraví - interpretovat cíl, hlavní zaměření a akční strategie Programu „Zdraví pro všechny v 21. století“ - definovat 21 cílů Programu WHO - demonstrovat zásady komunitních projektů, projektů zaměřených na prevenci nemocí - aplikovat osvojené vědomosti a zásady na vybrané populační skupiny - seznámit se se zdravotním stavem obyvatel ČR Po absolvování modulu student: - vysvětlí definici zdraví, hodnotí ovlivnitelné a neovlivnitelné faktory zdraví - objasní souvislosti mezi jednotlivými determinantami zdraví - konkretizuje principy základní zdravotní péče - charakterizuje složky zdravého životního stylu - seznámí se s problematikou úrazů, kouření, alkoholu, drog, závislostí a sociálně-nežádoucích jevů (poruchy chování, šikana, týrání) - diskutuje o vrstevnických programech - realizuje projekty Národního programu podpory zdraví v prostředí odborné výuky - porovná zásady zdravého životního stylu a uvede možné metody pozitivních změn - zvládne praktický nácvik edukace klienta ve zdravém životním stylu - stanoví možnosti prevence rizikového chování - ovládá specifiku přípravy programů pro jednotlivé věkové skupiny - prokáže schopnost přípravy a realizace peer programu - umí vytvořit, zpracovat a vyhodnotit dotazníky, ankety realizovaných projektů - klasifikuje podklady a výsledky a ve výchovné činnosti - uplatní závěry sociálního marketingu - vlastním příkladem ověřuje zásady zdravého životního stylu			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse
Řízené samostudium, práce s literaturou a PC
Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci
Studentské projekty

Anotace modulu

Výuka vychází ze strategie Světové zdravotnické organizace z programu Zdraví 21, zabývajícím se možnostmi ovlivnění zdraví (negativním i pozitivním). Obsah výuky vede k pochopení a k praktickému procvičení rozličných metod výchovy ke zdraví, učí působit individuálně i skupinově na klienty různých věkových kategorií. Studenti připraví a realizují tato doporučení v rámci národního programu zdraví v přirozeném prostředí každého jedince. Dokáží se orientovat v problematice zdravotního stavu obyvatel České republiky a v Projektech podpory zdraví.

Obsahová náplň období:

WHO a její program Zdraví pro všechny v 21. století
Národní programy zdraví
Zdraví a jeho determinanty
Základní zdravotní péče - pojem, principy základní zdravotní péče, platná legislativa vztahující se k základní zdravotní péči
Zásady pro udržení zdraví
Zdravý životní styl - primární, sekundární a terciální prevence
Poškození zdraví - vlivy poškozující zdraví
Metody výchovy ke zdraví - zásady výchovy ke zdraví, typy metod podle působení: individuální, skupinové, hromadné, PEER program, sociální marketing

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

KALINA, K. a kol. *Drogy a drogové závislosti – mezioborový přístup I., II.* Praha: Úřad vlády České republiky, 2003. ISBN 80-86734-05-6.

KŘIVOHLAVÝ, J. *Psychologie zdraví.* Praha: Portál, 2001. ISBN 80-7178-555-2.

NEŠPOR, K. *Návykové chování a závislosti. Současné poznatky a perspektivy.* Praha: 2000. ISBN 80-7178-432-X.

STREJČKOVÁ, A. a kol. *Veřejné zdravotnictví a výchova ke zdraví.* Praha: Fortuna, 2007. ISBN 978-80-7168-943-0.

Zdraví 21 – zdraví do 21. století. Praha: WHO, vydalo MZČR, 2001. ISBN 80-85047-49-5.

Zdravotnické ročenky České republiky. Praha: ÚZIS ČR.

Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, v platném znění

Doporučená:

GÖHLERT, F. Ch., KÜHN, F. *Od návyku k závislosti.* Praha: Ikar, 2001. ISBN 80-7202-950-9.

PONĚŠICKÝ, J. *Psychosomatika pro lékaře, psychoterapeuty i laiky.* Praha: Triton, 2002. ISBN 80-7254-216-8.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Estetická výchova 01	P-ESV 01	
Název modulu anglicky	Aesthetic Education 01		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	5 (p0/c1)	ECTS	1
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-TEC, P-ODP 01, P-NDP 01, P-IVT, P-EKS 01 Návaznost na moduly: P-ODP 02, P-NDP-02, P-ENT, P-EKS 02		
Vyučující	Bc. Miloslava Řeřichová		
Cíle modulu - dokázat specifikovat estetickou hodnotu na základě poznání estetických norem - dbát na vytváření estetického vztahu odpovídajícího estetickému vnímání - analyzovat umělecké dílo a zhodnotit vnitřní prožitek - adekvátně uplatnit fantazii - uspokojit vlastní tvořivost jako součást vytváření harmonické osobnosti i formování interpersonálních vztahů Po absolvování modulu student: - osvojí si specifické formy komunikační dovednosti a vyjadřovací přesnosti - je schopen rozvíjet vnímavost pro krásu - dbá na utváření vlastního vkusu - definuje a dotváří životní prostředí jako součást životního stylu a dokáže je zhodnotit a použít - dokáže analyzovat různé přístupy k otázkám umění a kultury - obhájí utváření každodenních norem profesního i osobního chování a jednání jako estetickou hodnotu - - pochopení etického kodexu			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Studentské projekty			
Anotace modulu Výuka rozšiřuje zájem o estetickou problematiku nejen v umění, ale hlavně se zaměří na její uplatnění v ostatních oblastech života s důrazem na kulturu stravování a výživy. Zabývá se oblastí evropské i světové kultury a obecné lidské vzájemnosti. Studium vede k poznání estetické a umělecké kultury, učí je i schopnosti teoretického zobecňování. Výuka vede k rozvíjení vkusu, kultivuje chování a jednání, ústní i písemné jazykové vyjadřování a uplatnění estetických norem v mezilidských vztazích, v kultivování životního stylu i v úpravě pracovního prostředí.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Obsahová náplň období:

Úvod do studia estetické výchovy - význam estetické výchovy pro utváření osobnosti.
Vnímání a podíl vlastní aktivity na tvorbě životního a pracovního prostředí.
Estetika projevu a společenská výchova - poznávací, magická, zobrazující funkce umění.
Společenské chování, hlasový projev, pohyb.
Vkus a nevkus, móda, módnost, design, estetika pracovní činnosti.

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

DARDENNE., A. *Ubrousky pro slavnostní stůl*. Praha: Rebo. 2008. ISBN 978-80-723-4955-5.
LUŠOVSKÝ, J., H. *Stolování pro každého-učíme se stolovat s úsměvem*. Praha: MAC. 2006. ISBN 80-86783-15-4.
PTÁČKOVÁ, B., STIBRA, K. *Estetika- estetická funkce, norma, hodnota*. Praha: Rubico. 2002. ISBN 80-85839-79-2.
MAIKSNAR-VAŠÍČKOVÁ, J. *Quilling - papírový filigrán nejen pro svátek*. Praha: Grada. 2012. ISBN 978-80-247-3845-1.
SMEJKAL., V., SCHELOVÝ-BACHRACHOVÁ, H. *Velký lexikon společenského chování*. Praha: Grada. 2011. ISBN 978-80-247-3650-1.

Doporučená:

MUKAŘOVSKÝ, J. *Studie I*. Praha: Host 2007. ISBN 978-80-7294-239-8.
PERNIOLA, M. *Estetika 20. století*. Praha: Karolinum. 2000. ISBN 978-80-2460-213-4.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Estetická výchova 02	P-ESV 02	
Název modulu anglicky	Aesthetic Education 02		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	3. ročník ZO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	5 (p0/c1)	ECTS	1
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-ESV 01, P-ODP 02, P-NDP 02, P-ENT, P-EKS 02 Návaznost na moduly: P-ODP 03, P-NDP-03, P-EKS 03		
Vyučující	Bc. Miloslava Řeřichová		
Cíle modulu - dokázat specifikovat estetickou hodnotu na základě poznání estetických norem - dbát na vytváření estetického vztahu odpovídajícího estetickému vnímání - analyzovat umělecké dílo a zhodnotit vnitřní prožitek - adekvátně uplatnit fantazii - uspokojit vlastní tvořivost jako součást vytváření harmonické osobnosti i formování interpersonálních vztahů Po absolvování modulu student: - osvojí si specifické formy komunikační dovednosti a vyjadřovací přesnosti - je schopen rozvíjet vnímavost pro krásu - dbá na utváření vlastního vkusu - definuje a dotváří životní prostředí jako součást životního stylu a dokáže je zhodnotit a použít - dokáže analyzovat různé přístupy k otázkám umění a kultury - obhájí utváření každodenních norem profesního i osobního chování a jednání jako estetickou hodnotu - - pochopení etického kodexu			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Studentské projekty			
Anotace modulu Výuka rozšiřuje zájem o estetickou problematiku nejen v umění, ale hlavně se zaměří na její uplatnění v ostatních oblastech života s důrazem na kulturu stravování a výživy. Zabývá se oblastí evropské i světové kultury a obecné lidské vzájemnosti. Studium vede k poznání estetické a umělecké kultury, učí je i schopnosti teoretického zobecňování. Výuka vede k rozvíjení vkusu, kultivuje chování a jednání, ústní i písemné jazykové vyjadřování a uplatnění estetických norem v mezilidských vztazích, v kultivování životního stylu i v úpravě pracovního prostředí.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Obsahová náplň období:

Společenská podmíněnost názorů na vkus a nevkus, pojem kýč.

Pochopení krásy, jednoduchosti

Současný módní styl, historická podmíněnost užitého umění.

Úprava prostředí – prostor kolem nás, prostředí nemocnice, jídelny, pracoviště.

Kultura stravování a umění stolování – jednoduché, složité, slavnostní, zásady stolničení.

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

DARDENNE., A. *Ubrousky pro slavnostní stůl*. Praha: Rebo. 2008. ISBN 978-80-723-4955-5.

LUŠOVSKÝ, J., H. *Stolování pro každého-učíme se stolovat s úsměvem*. Praha: MAC. 2006. ISBN 80-86783-15-4.

PTÁČKOVÁ, B., STIBRA, K. *Estetika- estetická funkce, norma, hodnota*. Praha: Rubico. 2002. ISBN 80-85839-79-2.

MAIKSNAR-VAŠÍČKOVÁ, J. *Quilling - papírový filigrán nejen pro svátek*. Praha: Grada. 2012. ISBN 978-80-247-3845-1.

SMEJKAL., V., SCHELOVÝ-BACHRACHOVÁ, H. *Velký lexikon společenského chování*. Praha: Grada. 2011. ISBN 978-80-247-3650-1.

Doporučená:

MUKAŘOVSKÝ, J. *Studie I*. Praha: Host 2007. ISBN 978-80-7294-239-8.

PERNIOLA, M. *Estetika 20. století*. Praha: Karolinum. 2000. ISBN 978-80-2460-213-4.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Výživa člověka	P-VYC	
Název modulu anglicky	Human Nutrition		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	14 (ZO p0,5/c0,5, LO p1/c0)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-VKZ, P-LEV 01, P-KND 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P-ANF 01, P-CHB 01, P-POT, P-ZPP		
Vyučující	Bc. Petra Křížová, DiS.		
Cíle modulu - klasifikovat jednotlivé složky výživy - dokázat vyhodnotit a upravit energetickou potřebu organismu - vysvětlit vzájemnou souvislost výživy a zdraví - definovat výživové nároky zdravého jedince v průběhu ontogenetického vývoje - zabezpečit nutriční požadavky dle požadavků stravovacích kategorií, etnik, regionů, národů i podle individuálních potřeb Po absolvování modulu student: - uplatní výživové požadavky v prevenci a v prosazování zdravého životního stylu - objasní význam kojení a jeho nároky na výživu ženy - charakterizuje význam utváření a upevnění stravovacích návyků - sleduje, hodnotí problematiku výživy a podmínek jejího zabezpečení v nejširších oblastech země, regionu, světa - uplatňuje poznatky v osobním životě i v rámci své profese - provede rozbor a vytváří odborné podklady pro hodnocení alternativních druhů výživy			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Studentské projekty			
Anotace modulu Obsahovou náplní předmětu je výživa zdravého člověka v průběhu ontogenetického vývoje. Jednotlivé tematické celky se zabývají výživovými požadavky různých vývojových etap. Výuka poskytuje informace o doporučených dávkách základních živin, vitaminů a nerostných látek pro zdravý vývoj jedince. Na základě mezipředmětových vztahů anatomie, fyziologie a chemie analyzuje vhodné zdroje, jejich využití v organismu a vhodné způsoby aplikace potravin v optimální skladbě jídelních sestav v období zdraví. Získané znalosti jsou výchozí pro následné osvojení schopnosti diagnostikovat nedostatky výživy při výskytu patologických změn v organismu. Nezbytnou součástí výuky je hodnocení energetické rovnováhy organismu a možnosti jejího ovlivnění.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Obsahová náplň období:

Energetická a biologická hodnota potravin

Výživa v těhotenství a v laktaci

Výživa dětí - výživa kojenců a batolat, výživa starších dětí a mládeže v domácím i ve veřejném stravování

Výživa dospělých - odlišnosti výživových požadavků podle věku, povolání, fyzické i psychické zátěže, zásady zdravé výživy a jejich uplatnění v základní dietě, příčiny a projevy poruch výživy, nutriční zásady hygieny a ochrany spotřebitele

Alternativní výživa - význam, druhy, formy a způsoby speciálních druhů výživy, stravování různých etnických skupin a národností

Výživová politika v České republice, Evropské unii a ve světě

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

HRSTKOVÁ, H. a kol.. *Výživa kojenců a mladších batolat*. Brno: NCO NZO, 2003.

ISBN 80-7013-385-6.

CHRPOVÁ, D. *S výživou zdravě po celý rok*. Praha: Grada, 2009. ISBN 80-247-2512-3.

KLEINWÄCHTEROVÁ, H., BRÁZDOVÁ, Z. *Výživový stav člověka a způsob jeho zjišťování*. Brno: NCO NZO, 2001. ISBN 80-7013-336-8.

KONOPKA, P. *Sportovní výživa – průvodce sportem*. Praha: Kopp, 2006. ISBN 80-7232-228-1.

KUDLOVÁ, E. - MYDLILOVÁ, A. *Výživové poradenství u dětí do dvou let*. Praha: Grada, 2005. ISBN 80-247-6203-6.

MAUGHAN, R. - BURKE, L. *Výživa ve sportu*. Praha: Galén, 2006. ISBN 80-7262-318-4.

MONOGRAFIE. *Referenční hodnoty pro příjem živin*. 1.vydání v ČR, Praha: Společnost pro výživu 2011. ISBN: 978-80-254-6987-3.

MÜLLEROVÁ D. *Výživa těhotných a kojících žen*. Praha: Mladá fronta, 2004. ISBN 80-204-1023-6.

MÜLLEROVÁ, D. *Zdravá výživa a prevence civilizačních nemocí ve schématech*. Praha: Triton, 2003. ISBN 80-7254-421-7.

NEVORAL, J. a kol. *Výživa v dětském věku*. Jinočany: H & H, 2003. ISBN 80-86-022-93-5.

TUREK, B. - DOSTÁLOVÁ, J. *Výživa ve stáří*. Praha: Ústav zemědělských a potravinářských informací, 1996. ISBN 80-85120-54-2.

VÍTOVÁ E. *Hygiena potravin*. Brno: VUT FCH, 2004. ISBN 80-214-2680- 2.

www.e-kalkulacka.cz, www.nutriservis.cz, www.abcvyzivy.cz/vyzivove-tabulky.htm

Doporučená:

FÖRT, P. *Moderní výživa pro děti*. Praha: Metramedia, 2000.

HANREICH, I. *Výživa kojenců, aneb, Jídlo a pití v prvním roce života*. Praha: Grada, 2000.

HAUSCHKA, R. *Člověk a výživa : pozemská a kosmická strava*. Hranice: Fabula, 2000.

KONOPKA, P., VOBR, R. *Sportovní výživa*. České Budějovice: Kopp, 2004.

MACH. I., *Doplňky stravy*. Praha: Svoboda Servis, 2004.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Léčebná výživa 01	P-LEV 01	
Název modulu anglicky	Therapeutic Nutrition 01		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	1. ročník LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	10 (p1/c0)	ECTS	1
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-VKZ, P-VYC, P-KND 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P-ANF 01, P-CHB 01, P-POT, P-ZPP, P-TEC, P-IVT		
Vyučující	Jaroslava Kreuzbergová, DiS.		
Cíle modulu - pochopit význam fyziologických funkcí, životních projevů a patologických změn v lidském organismu - umět definovat nutriční potřebu člověka ve zdraví i v nemoci - charakterizovat význam životosprávy a životního stylu v prevenci i při léčbě nemoci - chápat vývoj a význam léčebné výživy na základě osvojených poznatků zásad zdravé výživy - osvojit si základy dietologické péče při různých typech onemocnění - využívat znalosti výběru potravin a speciálních technologických procesů pro účinné působení dietoterapie - definovat zásady hygienického zabezpečení zpracování potravin, technologických procesů, přípravy i expedice a způsobu konzumace pokrmů - dbát na ochranu zdraví všech účastníků péče o nemocného v oblasti stravování dodržováním zásad ochrany a bezpečnosti při práci a zásad protipožární ochrany - uvědomit si přínos přírodních věd pro vědecko-technický rozvoj i pro běžný život, pro rozvoj medicíny a v péči o zdraví - dokázat si osvojit schopnosti logického myšlení a uvažování, systematicky třídit a užívá získané poznatky - hodnotit nutriční plán i konkrétní stravování kvalitativně i kvantitativně ve vztahu k doporučeným dávkám energetické a biologické hodnoty - prokázat dovednost propočtu nutričních složek pomocí potravinových tabulek nebo prostředků informační technologie - znát a vyžadovat způsoby technologického zpracování pokrmů, které by respektovaly změny na potravinách - získávat informace a pracovat s nimi, studovat odbornou literaturu, sledovat nové poznatky a trendy v oboru, umět je prezentovat; využívat IKT - zpracovávat informace z různých zdrojů formou výpisků, poznámek, referátů			
Po absolvování modulu student: - dokáže se začlenit do týmů stravovacích provozů, ošetrovatelských týmů, nutričního týmu a dokáže svědomitě plnit úkoly v těchto odborných skupinách - ovlivňuje svým postojem, chováním a jednáním okolí i společnost na základě vlastního pozitivního vztahu k přírodnímu prostředí a k životu - osvojí si zásady jednání v souladu s etickými, právními a společenskými principy - účastní se tvorby projektů s nutriční a dietologickou problematikou - sleduje biochemický vliv potravin pro správné fyziologické využití v organismu			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse
Řízené samostudium, práce s literaturou a PC
Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci
Studentské projekty

Anotace modulu

Vyučovací předmět léčebná výživa poskytuje ucelený soubor vědomostí a dovedností konkrétní aplikace klinické dietologie v nutriční problematice. Seznamuje s poznatky o výživových nárocích nemocného člověka, s problematikou léčebné výživy. Osvojení učiva předmětu léčebná výživa je předpokladem pro výkon povolání nutričního terapeuta.

Obsahová náplň období:

Úvod do studia léčebné výživy -léčebná výživa ve vztahu k dalším oblastem zdravotnického a nutričního zabezpečení, dietoterapie jako součást léčebné preventivní péče

Hodnocení stavu výživy v dietoterapii - dietoterapie jako reakce na změny výživového stavu
způsoby zjišťování stavu výživy, působení hygienických a dietních zásad na výživu, dokumentace výživového stavu a působení léčebné výživy, úloha nutričních týmů, tabulky výživných hodnot potravin a pokrmů, odborné pomůcky pro aplikaci a hodnocení dietoterapie

Zdravotnická zařízení a další oblasti veřejného stravování zabývající se léčebnou výživou a stravováním
typy veřejného stravování - vztah stravování nemocných a léčebné výživy k ostatním zdravotnickým a jiným složkám zařízení, zajištění optimálního stravování vlastními složkami (OLVaS, stravovací provoz) nebo externí společnostmi, zdravotnické zabezpečení výživy v různých oblastech péče (ZZ, lázně, sanatoria, sociální služby, domácí péče, veřejné stravování, v rodině), právní ochrana zdravotnických pracovníků poskytujících nutriční zabezpečení, dokumentace zdravotnická – související s výživou a se stravováním
dokumentace stravovacího provozu, bezpečnostní, protipožární předpisy a hygienické požadavky na stravování

Obecné zásady a základy plánování a technologie léčebné výživy - typy diet z hlediska technologického zpracování, plánování léčebné výživy, dietní systém, nutriční a dietetické hodnocení potravin

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

FOŘT, P. *Výživa pro dokonalou kondici a zdraví*. Praha: Grada, 2005.

ISBN 80-247-1057-9.

GROFOVÁ, Z. *Nutriční podpora*. Praha: Grada, 2007. ISBN 978-80-247-1868-2.

HRSTKOVÁ, H. a kol.. *Výživa kojenců a mladších batolat*. Brno: NCONZO, 2003.

ISBN 80-7013-385-6.

CHRPOVÁ, D. *S výživou zdravě po celý rok*. Praha: Grada, 2009. ISBN 80-247-2512-3.

KLEINWÄCHTEROVÁ, H., BRÁZDOVÁ, Z. *Výživový stav člověka a způsob jeho zjišťování*. Brno: NCO

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

NZO, 2001. ISBN 80-7013-336-8.

KOHOUT, P., KOTRLÍKOVÁ, E. *Základy klinické výživy*. Praha: KRIGL, 2005. ISBN 80-86912-08-6.

KONOPKA, P. *Sportovní výživa – průvodce sportem*. Praha: Kopp, 2006. ISBN 80-7232-228-1.

KUDLOVÁ, E., MYDLILOVÁ, A. *Výživové poradenství u dětí do dvou let*. Praha: Grada, 2005. ISBN 80-247-6203-6.

KUNOVÁ, V. *Zdravá výživa*. Praha: Grada, 2004. ISBN 80-247-0736-5.

MAUGHAN, R. - BURKE, L. *Výživa ve sportu*. Praha: Galén, 2006. ISBN 80-7262-318-4.

MONOGRAFIE. *Referenční hodnoty pro příjem živin*. 1. vydání v ČR, Praha: Společnost pro výživu 2011. ISBN: 978-80-254-6987-3.

MÜLLEROVÁ D. *Výživa těhotných a kojících žen*. Praha: Mladá fronta, 2004. ISBN 80-204-1023-6.

MÜLLEROVÁ, D. *Zdravá výživa a prevence civilizačních nemocí ve schématech*. Praha: Triton, 2003. ISBN 80-7254-421-7.

NEVORAL, J. a kol. *Výživa v dětském věku*. Jinočany: H & H, 2003. ISBN 80-86-022-93-5.

STARNOVSKÁ, M., CHOCENSKÁ, E. *Nutriční terapie*. Praha: Galén, 2006. ISBN 80-7262-387-7.

SVAČINA, Š., MÜLLEROVÁ, D., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. Praha: Triton, 2012. ISBN 978-80-7387-347-9.

SVAČINA, Š., *Klinická dietologie*. Praha: Grada, 2008. ISBN 978-80-247-2256-6.

URBÁNEK, L., URBÁNKOVÁ, P., MARKOVÁ, J. *Klinická výživa v současné praxi*. Brno: NCONZO, 2010. ISBN 978-80-7013-525-9.

VYZULA, R. *Výživa při onkologickém onemocnění*. Praha: Galén, 2001. 122 s. ISBN 80-7262-120-3.

ZADÁK, Z. *Výživa v intenzivní péči*. Praha: Grada, 2008. ISBN 978-80-247-2844-5.

© MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L., BRÁZDOVÁ, Z. *Softwarový program NutriDAN*. Podporováno grantem Institutu Danone

Doporučená:

BENO, I. *Náuka o výživě. Fyziologická a léčebná výživa*. 2. vydání Martin: Osveta, 2003. ISBN 80-8063-126-3.

HEINER, V. a kol. *Základy klinické obezitologie*. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-3252-7.

SVAČINA, Š., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologický slovník*. Praha: Triton, 2008. ISBN 978-80-7387-062-1.

ŠEVČÍK, P., ČERNÝ, V., VÍTOVEC, J. et al. *Intenzivní medicína*. 2. rozšířené vydání. Praha: Galén, 2003. ISBN 80-7262-203-X.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Léčebná výživa 02		P-LEV 02
Název modulu anglicky	Therapeutic Nutrition 02		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	32 (ZO p2/c0, LO p1/c0)	ECTS	7
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zkouška, LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-VKZ, P-VYC, P-KND 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P-ANF 01, P-CHB 01, P-POT, P-ZPP, P-TEC, P-IVT Návaznost na moduly: P-LEV 02, P-KND 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P-ANF 02, P-CHB 02, P-ENT		
Vyučující	Jaroslava Kreuzbergová, DiS.		
Cíle modulu - pochopit význam fyziologických funkcí, životních projevů a patologických změn v lidském organismu - umět definovat nutriční potřebu člověka ve zdraví i v nemoci - charakterizovat význam životosprávy a životního stylu v prevenci i při léčbě nemoci - chápat vývoj a význam léčebné výživy na základě osvojených poznatků zásad zdravé výživy - osvojit si základy dietologické péče při různých typech onemocnění - využívat znalosti výběru potravin a speciálních technologických procesů pro účinné působení dietoterapie - definovat zásady hygienického zabezpečení zpracování potravin, technologických procesů, přípravy i expedice a způsobu konzumace pokrmů - dbát na ochranu zdraví všech účastníků péče o nemocného v oblasti stravování dodržováním zásad ochrany a bezpečnosti při práci a zásad protipožární ochrany - uvědomit si přínos přírodních věd pro vědecko-technický rozvoj i pro běžný život, pro rozvoj medicíny a v péči o zdraví - dokázat si osvojit schopnosti logického myšlení a uvažování, systematicky třídí a užívá získané poznatky - hodnotit nutriční plán i konkrétní stravování kvalitativně i kvantitativně ve vztahu k doporučeným dávkám energetické a biologické hodnoty - prokázat dovednost propočtu nutričních složek pomocí potravinových tabulek nebo prostředků informační technologie - znát a vyžadovat způsoby technologického zpracování pokrmů, které by respektovaly změny na potravinách - získávat informace a pracovat s nimi, studovat odbornou literaturu, sledovat nové poznatky a trendy v oboru, umět je prezentovat; využívat IKT - zpracovávat informace z různých zdrojů formou výpisků, poznámek, referátů			
Po absolvování modulu student: - dokáže se začlenit do týmů stravovacích provozů, ošetrovatelských týmů, nutričního týmu a dokáže svědomitě plnit úkoly v těchto odborných skupinách - ovlivňuje svým postojem, chováním a jednáním okolí i společnost na základě vlastního pozitivního vztahu k přírodnímu prostředí a k životu - osvojí si zásady jednání v souladu s etickými, právními a společenskými principy - účastní se tvorby projektů s nutriční a dietologickou problematikou - sleduje biochemický vliv potravin pro správné fyziologické využití v organismu			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse
Řízené samostudium, práce s literaturou a PC
Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci
Studentské projekty

Anotace modulu

Vyučovací předmět léčebná výživa poskytuje ucelený soubor vědomostí a dovedností konkrétní aplikace klinické dietologie v nutriční problematice. Seznamuje s poznatky o výživových nárocích nemocného člověka, s problematikou léčebné výživy. Osvojení učiva předmětu léčebná výživa je předpokladem pro výkon povolání nutričního terapeuta.

Obsahová náplň období:

Léčebná výživa základní i speciální v interním lékařství - při poruchách a postižení gastrointestinálního traktu, při nemocech jater, žlučníku a slinivky břišní, při nemocech kardiovaskulárního systému, při postižení ledvin a močových cest, při onemocnění dýchacího systému, akutní stavy v interním lékařství, komplikovaná postižení, poruchy lipidového metabolismu
Dialyzační program a transplantace ledvin z pohledu výživy - fyziologické podmínky a možnosti aplikace specifických nároků na výživu, nízkobílkovinné diety
Patofyziologie pohybového systému ve vztahu k výživě - léčebná výživa při dně, degenerativní a zánětlivá kloubní onemocnění, artrózy, osteopatie
Problematika léčebné výživy v chirurgii - předoperační nutriční příprava, systém výživy bezprostředně po operaci, reakce výživy na změny v organismu po operačním zákroku, realimentace výživou, transplantace, komplikace operační léčby
Gynekologie a porodnictví z pohledu preventivních a terapeutických nutričních požadavků - těhotenská rizika se vztahem k výživě, gastrointestinální problematika v těhotenství, gestační diabetes, potřeba energie a živin po porodu a v šestinedělí z hlediska patofyziologie, výživa po závažnějších gynekologických operacích, dietoterapie akutních příhod v gynekologii a v porodnictví
Léčebná výživa v pediatrii - léčebná výživa při diabetes mellitus, léčebná výživa při chorobách GIT, léčebná výživa při ledvinových onemocněních, alergie, infekční nemoci, vrozené metabolické poruchy
Výživa a léčebná výživa v komunitní a v domácí péči - komunitní péče a nutriční podpora ve vyspělých zemích a v České republice, výživové požadavky a zajištění nutriční podpory cílových skupin komunitní péče: při péči o matku a dítě, invalidní občany, seniory, národnostní menšiny, ohrožené skupiny (bezdomovci, nezaměstnaní, toxikomani) aj., management a specifika práce s klienty v domácí péči při zajištění stravování, dietoterapie a úpravy životního stylu
Standardy léčebné výživy

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

FOŘT, P. *Výživa pro dokonalou kondici a zdraví*. Praha: Grada, 2005.

ISBN 80-247-1057-9.

GROFOVÁ, Z. *Nutriční podpora*. Praha: Grada, 2007. ISBN 978-80-247-1868-2.

HRSTKOVÁ, H. a kol.. *Výživa kojenců a mladších batolat*. Brno: NCONZO, 2003.

ISBN 80-7013-385-6.

CHRPVÁ, D. *S výživou zdravě po celý rok*. Praha: Grada, 2009. ISBN 80-247-2512-3.

KLEINWÄCHTEROVÁ, H., BRÁZDOVÁ, Z. *Výživový stav člověka a způsob jeho zjišťování*. Brno: NCONZO, 2001. ISBN 80-7013-336-8.

KOHOUT, P., KOTRLÍKOVÁ, E. *Základy klinické výživy*. Praha: KRIGL, 2005.

ISBN 80-86912-08-6.

KONOPKA, P. *Sportovní výživa – průvodce sportem*. Praha: Kopp, 2006. ISBN 80-7232-228-1.

KUDLOVÁ, E., MYDLILOVÁ, A. *Výživové poradenství u dětí do dvou let*. Praha: Grada, 2005. ISBN 80-247-6203-6.

KUNOVÁ, V. *Zdravá výživa*. Praha: Grada, 2004. ISBN 80-247-0736-5.

MAUGHAN, R. - BURKE, L. *Výživa ve sportu*. Praha: Galén, 2006. ISBN 80-7262-318-4.

MONOGRAFIE. *Referenční hodnoty pro příjem živin*. 1.vydání v ČR, Praha: Společnost pro výživu 2011. ISBN: 978-80-254-6987-3.

MÜLLEROVÁ D. *Výživa těhotných a kojících žen*. Praha: Mladá fronta, 2004. ISBN 80-204-1023-6.

MÜLLEROVÁ, D. *Zdravá výživa a prevence civilizačních nemocí ve schématech*. Praha: Triton, 2003. ISBN 80-7254-421-7.

NEVORAL, J. a kol. *Výživa v dětském věku*. Jinočany: H & H, 2003. ISBN 80-86-022-93-5.

STARNOVSKÁ, M., CHOCENSKÁ, E. *Nutriční terapie*. Praha: Galén, 2006.

ISBN 80-7262-387-7.

SVAČINA, Š., MÜLLEROVÁ, D., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. Praha: Triton, 2012.

ISBN 978-80-7387-347-9.

SVAČINA, Š., *Klinická dietologie*. Praha: Grada, 2008. ISBN 978-80-247-2256-6.

URBÁNEK, L., URBÁNKOVÁ, P., MARKOVÁ, J. *Klinická výživa v současné praxi*. Brno: NCONZO, 2010. ISBN 978-80-7013-525-9.

VYZULA, R. *Výživa při onkologickém onemocnění*. Praha: Galén, 2001. 122 s.

ISBN 80-7262-120-3.

ZADÁK, Z. *Výživa v intenzivní péči*. Praha: Grada, 2008. ISBN 978-80-247-2844-5.

© MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L., BRÁZDOVÁ, Z. *Softwarový program NutriDAN*.

Podporováno grantem Institutu Danone

Doporučená:

BEŇO, I. *Náuka o výživě. Fyziologická a léčebná výživa*. 2. vydání Martin: Osveta, 2003. ISBN 80-8063-126-3.

HEINER, V. a kol. *Základy klinické obezitologie*. Praha: Grada, 2011.

ISBN 978-80-247-3252-7.

SVAČINA, Š., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologický slovník*. Praha: Triton, 2008. ISBN 978-80-7387-062-1.

ŠEVČÍK, P., ČERNÝ, V., VÍTOVEC, J. et al. *Intenzivní medicína*. 2. rozšířené vydání. Praha: Galén, 2003. ISBN 80-7262-203-X.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Léčebná výživa 03	P-LEV 03	
Název modulu anglicky	Therapeutic Nutrition 03		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	28 (ZO p1/c0, LO p2/c0)	ECTS	7
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zkouška, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-LEV 02, P-KND 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P-ANF 02, P-CHB 02, P-ENT Návaznost na moduly: P-LEV 03, P-KND 03, P-NDP 03, P-ODP 03, P-CHP, P-EKM		
Vyučující	Jaroslava Kreuzbergová, DiS.		
Cíle modulu - pochopit význam fyziologických funkcí, životních projevů a patologických změn v lidském organismu - umět definovat nutriční potřebu člověka ve zdraví i v nemoci - charakterizovat význam životosprávy a životního stylu v prevenci i při léčbě nemoci - chápat vývoj a význam léčebné výživy na základě osvojených poznatků zásad zdravé výživy - osvojit si základy dietologické péče při různých typech onemocnění - využívat znalosti výběru potravin a speciálních technologických procesů pro účinné působení dietoterapie - definovat zásady hygienického zabezpečení zpracování potravin, technologických procesů, přípravy i expedice a způsobu konzumace pokrmů - dbát na ochranu zdraví všech účastníků péče o nemocného v oblasti stravování dodržováním zásad ochrany a bezpečnosti při práci a zásad protipožární ochrany - uvědomit si přínos přírodních věd pro vědecko-technický rozvoj i pro běžný život, pro rozvoj medicíny a v péči o zdraví - dokázat si osvojit schopnosti logického myšlení a uvažování, systematicky třídí a užívá získané poznatky - hodnotit nutriční plán i konkrétní stravování kvalitativně i kvantitativně ve vztahu k doporučeným dávkám energetické a biologické hodnoty - prokázat dovednost propočtu nutričních složek pomocí potravinových tabulek nebo prostředků informační technologie - znát a vyžadovat způsoby technologického zpracování pokrmů, které by respektovaly změny na potravinách - získávat informace a pracovat s nimi, studovat odbornou literaturu, sledovat nové poznatky a trendy v oboru, umět je prezentovat; využívat IKT - zpracovávat informace z různých zdrojů formou výpisků, poznámek, referátů			
Po absolvování modulu student: - dokáže se začlenit do týmů stravovacích provozů, ošetrovatelských týmů, nutričního týmu a dokáže svědomitě plnit úkoly v těchto odborných skupinách - ovlivňuje svým postojem, chováním a jednáním okolí i společnost na základě vlastního pozitivního vztahu k přírodnímu prostředí a k životu - osvojí si zásady jednání v souladu s etickými, právními a společenskými principy - účastní se tvorby projektů s nutriční a dietologickou problematikou - sleduje biochemický vliv potravin pro správné fyziologické využití v organismu			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse
Řízené samostudium, práce s literaturou a PC
Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci
Studentské projekty

Anotace modulu

Vyučovací předmět léčebná výživa poskytuje ucelený soubor vědomostí a dovedností konkrétní aplikace klinické dietologie v nutriční problematice. Seznamuje s poznatky o výživových nárocích nemocného člověka, s problematikou léčebné výživy. Osvojení učiva předmětu léčebná výživa je předpokladem pro výkon povolání nutričního terapeuta.

Obsahová náplň období:

Léčebná výživa v oblasti endokrinologie - při metabolických poruchách, komplikace diabetu, energeticky a nutričně definované diety, specifika výživy při změně funkci štítné žlázy, nadledvin, výživa a příštítná tělíska

Problematika výživy a stravování v psychiatrii a v neurologii - poruchy příjmu potravy, alternativní přístupy v péči o nemocné s duševním či neurologickým postižením

Hematologie a léčebná výživa - poruchy krvetvorby, krvácivé stavy, krevní malignity, transplantace kostní dřeně

Léčebná výživa v onkologii - výživa a prevence, výživové faktory v patogenezi nádorů, terapie a nutriční podpora v onkologii, specifika výživy v terminálním stadiu, hospicová nutriční péče

Alimentární nákazy a dietoterapie infekčních onemocnění - bez přímého vztahu k výživě, postihující gastrointestinální trakt

Způsoby výživy při alimentárních alergiích a při nutričních intolerancích - patofyziologie potravinových alergií, nutriční intolerance, diagnostické metody, prevence a léčba - změny ve výživě

Diety speciální, standardizované a diagnostické - speciální redukční režimy, diagnostické nároky na výživu, farmakologie a výživa, potřeby a aspekty zajištění výživy v dalších medicínských oblastech, ve stomatologii, otorinolaryngologii, dermatovenerologii, oftalmologii aj., alternativní způsoby výživy

Výživa nemocných v těžkých stavech - akutní metabolický stres, stravování při popáleninách, parenterální a enterální výživa, patofyziologie a reakce organismu na zátěžové situace, umělá výživa enterální a parenterální

Dietoterapie jako součást medicínského managementu - význam práce odborných pracovníků v dietoterapii, prevence nemoci výživou, léčebná výživa jako součást léčebně preventivní péče, hygienické zabezpečení a zásady bezpečnosti práce při poskytování, dietoterapeutických služeb, dietoterapie v zemích evropské unie a ve světě

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

- FOŘT, P. *Výživa pro dokonalou kondici a zdraví*. Praha: Grada, 2005. ISBN 80-247-1057-9.
- GROFOVÁ, Z. *Nutriční podpora*. Praha: Grada, 2007. ISBN 978-80-247-1868-2.
- HRSTKOVÁ, H. a kol. *Výživa kojenců a mladších batolat*. Brno: NCONZO, 2003. ISBN 80-7013-385-6.
- CHŘPOVÁ, D. *S výživou zdravě po celý rok*. Praha: Grada, 2009. ISBN 80-247-2512-3.
- KLEINWÄCHTEROVÁ, H., BRÁZDOVÁ, Z. *Výživový stav člověka a způsob jeho zjišťování*. Brno: NCONZO, 2001. ISBN 80-7013-336-8.
- KOHOUT, P., KOTRLÍKOVÁ, E. *Základy klinické výživy*. Praha: KRIGL, 2005. ISBN 80-86912-08-6.
- KONOPKA, P. *Sportovní výživa – průvodce sportem*. Praha: Kopp, 2006. ISBN 80-7232-228-1.
- KUDLOVÁ, E., MYDLILOVÁ, A. *Výživové poradenství u dětí do dvou let*. Praha: Grada, 2005. ISBN 80-247-6203-6.
- KUNOVÁ, V. *Zdravá výživa*. Praha: Grada, 2004. ISBN 80-247-0736-5.
- MAUGHAN, R. - BURKE, L. *Výživa ve sportu*. Praha: Galén, 2006. ISBN 80-7262-318-4.
- MONOGRAFIE. *Referenční hodnoty pro příjem živin*. 1. vydání v ČR, Praha: Společnost pro výživu 2011. ISBN: 978-80-254-6987-3.
- MÜLLEROVÁ D. *Výživa těhotných a kojících žen*. Praha: Mladá fronta, 2004. ISBN 80-204-1023-6.
- MÜLLEROVÁ, D. *Zdravá výživa a prevence civilizačních nemocí ve schématech*. Praha: Triton, 2003. ISBN 80-7254-421-7.
- NEVORAL, J. a kol. *Výživa v dětském věku*. Jinočany: H & H, 2003. ISBN 80-86-022-93-5.
- STARNOVSKÁ, M., CHOCENSKÁ, E. *Nutriční terapie*. Praha: Galén, 2006. ISBN 80-7262-387-7.
- SVAČINA, Š., MÜLLEROVÁ, D., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. Praha: Triton, 2012. ISBN 978-80-7387-347-9.
- SVAČINA, Š. *Klinická dietologie*. Praha: Grada, 2008. ISBN 978-80-247-2256-6.
- URBÁNEK, L., URBÁNKOVÁ, P., MARKOVÁ, J. *Klinická výživa v současné praxi*. Brno: NCONZO, 2010. ISBN 978-80-7013-525-9.
- VYZULA, R. *Výživa při onkologickém onemocnění*. Praha: Galén, 2001. 122 s. ISBN 80-7262-120-3.
- ZADÁK, Z. *Výživa v intenzivní péči*. Praha: Grada, 2008. ISBN 978-80-247-2844-5.
- © MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L., BRÁZDOVÁ, Z. *Softwarový program NutriDAN*. Podporováno grantem Institutu Danone
- #### Doporučená:
- BEŇO, I. *Nauka o výživě. Fyziologická a léčebná výživa*. 2. vydání Martin: Osveta, 2003. ISBN 80-8063-126-3.
- HEINER, V. a kol. *Základy klinické obezitologie*. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-3252-7.
- SVAČINA, Š., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologický slovník*. Praha: Triton, 2008. ISBN 978-80-7387-062-1.
- ŠEVČÍK, P., ČERNÝ, V., VÍTOVEC, J. et al. *Intenzivní medicína*. 2. rozšířené vydání. Praha: Galén, 2003. ISBN 80-7262-203-X.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Základy ošetrovatelství	P-ZOS	
Název modulu anglicky	Fundamentals of Nursing		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	10 (p0/c1)	ECTS	1
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-LEV 01, P-KND 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P-ANF 01, P-PSY 01, P-EKS 01, P-LOT, P-IVT Návaznost na moduly: P-LEV 02, P-KND 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P-PSY 02, P-EKS 02, P-PRP, P-ESV		
Vyučující	Bc et Mgr. Ladislava Skopová		
Cíle modulu - získávat informace a pracovat s nimi, sledovat nové poznatky a trendy v oboru a všestranně se vzdělávat, využívat znalost cizích jazyků - diskutovat o odborných problémech - plánovat a řídit své učení a pracovní činnost, kriticky vyhodnocovat dosažené výsledky - využívat pro pracovní i osobní účely prostředky IKT - dovednost pracovat v multidisciplinárním týmu - přijímat odpovědnost za vlastní činnost i činnost ostatních členů týmu - pracovat s odbornou dokumentací - komunikovat s klienty/pacienty, lékařem a ostatními pracovníky - plánovat a řídit své učení a pracovní činnost, kriticky vyhodnocovat dosažené výsledky			
Po absolvování modulu student: - definuje základní biologické potřeby zdravého a nemocného člověka ((voda, vzduch, potrava, spánek, odpočinek, aktivita, udržování tělesné teploty) - umí klasifikovat základní a specifické zásady péče o výživu hospitalizovaných i v domácí péči - zná zásady organizace péče na lůžkovém oddělení - zná typy zařízení a způsob realizace zdravotní a nutriční péče - umí vysvětlit zásady a zvláštnosti podávání stravy nemocným ve vztahu k různým formám způsobu stravování - dokáže popsat specifika stravování při diagnostických a terapeutických výkonech (před vyšetřením, před a po operačních zákrocích) - zná formu a průběh vizit se zaměřením na změny dietologie - zná formy a aplikaci enterální a parenterální výživy			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Studentské projekty Výuka v podmínkách klinické praxe			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Předmět poskytuje poznatky o základních biologických potřebách klienta a možnostech jejich uspokojování. Umožňuje první přímý kontakt s ošetrovatelskou péčí na lůžkovém oddělení v přímé návaznosti na poskytnutí služby nemocnému. Seznamuje také se specifickou organizací zdravotnických zařízení a s funkcí jednotlivých oddělení, hlavně ve vztahu k poskytnutí nutriční a dietoterapeutické péče. Učí studenty respektovat práva nemocných, dodržovat zásady zdravotnické etiky i dodržování zásad ochrany a bezpečnosti práce a hygieny stravování

Obsahová náplň období:

Základní biologické potřeby

Péče o výživu dětí a dospělých

Ošetrovací jednotka

Organizace a realizace zdravotnické péče ve vztahu ke stravování nemocných nemocnice, hospice, ústavy sociální péče, domácí péče aj.

Podávání stravy nemocným - imobilní nemocní, krmení, NGS, estetika stravování, zásady podávání stravy chodícím nemocným, kultura stolování, zvláštnosti podávání stravy dětem, druhy a metody aplikace kojenecké stravy

Změny ve stravování klientů v souvislosti s diagnostickým a terapeutickým výkonem

Vizita – formy, druhy, průběh, úkoly zdravotnických pracovníků při vizitě

Zapojení nutriční terapeutky do práce nutričního týmu

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

MIKŠOVÁ, Z., FRONKOVÁ, M. a kol. *Kapitoly z ošetrovatelské péče I.* Praha: Grada. 2006.

ISBN 80-247-1442-6.

KOZIEROVÁ, B. ERBOVÁ, G. OLIVIEROVÁ, R. *Ošetrovatelstvo I. a II. díl.* Martin: Osveta, 1996.

ISBN 80-217-0528-0.

NAVRÁTIL, L. a kol. *Vnitřní lékařství pro nelékařské zdravotnické obory.* Praha: Grada. 2008.

ISBN 978-80-247-2319-8.

TRACHTOVÁ, E. a kol. *Potřeby nemocného v ošetrovatelském procesu.* Brno: IDVPZ, 2001.

ISBN 80-7013-324-4.

SEDLÁŘOVÁ, P. *Základní ošetrovatelská péče v pediatrii.* Praha: Grada. 2008. ISBN 978-80-247-1613-8.

KALVACH, Z. *Geriatric.* Praha: Grada, 2004. ISBN 80-247-0786-1.

Doporučená:

MIKŠOVÁ, Z., JANOŠÍKOVÁ, M., ZAJÍČKOVÁ, M. *Kapitoly z ošetrovatelské péče II.* Valašské Meziříčí:

NALIOS, 1998.

DOENGES, E., MOORHOUSE, M. *Kapesní průvodce sestry.* 2. vydání. Praha: Grada, 2001.

ISBN 80-247-0242-8.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	První pomoc	P-PRP	
Název modulu anglicky	First Aid		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	10 (p0/c1)	ECTS	1
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-LEV 01, P-KND 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P-ANF 01, P-PSY 01, P-EKS 01, P-LOT, P-IVT Návaznost na moduly: P-LEV 02, P-KND 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P-PSY 02, P-EKS 02, P-ZOS, P-ESV		
Vyučující	Mgr. Světlana Lisová		
Cíle modulu - získávat informace a pracovat s nimi, sledovat nové poznatky a trendy v oboru a všestranně se vzdělávat, využívat cizích jazyků - diskutovat o odborných problémech, řešit krizové problémy - plánovat a řídit své učení a pracovní činnost, kriticky vyhodnocovat dosažené výsledky - komunikovat se zraněnými, lékařem, dalšími zdravotnickými pracovníky a ostatními složkami integrovaného záchranného systému Po absolvování modulu student: - umí kriticky zhodnotit vzniklou situaci a rozhodnout o prioritách poskytování první pomoci - při vyšetřování a ošetřování zraněného postupuje dle osvojeného jednotného systému pro poskytování první pomoci - je schopen zahájit neodkladnou resuscitaci u dítěte a dospělého - umí poskytnout první pomoc u zraněného v bezvědomí, při krvácení, při poranění kostí a kloubů - osvojí si základní obvazovou techniku - v případě nutnosti zajistí nezbytný transport zraněného - umí využít k poskytování první pomoci všech dostupných pomůcek - dokáže objasnit význam činnosti integrovaného záchranného systému - je ztotožněn s vlastnostmi zachránce a uvědomuje si právní odpovědnost - uvědomuje si význam osobní ochrany, nutnost efektivního jednání a vzájemné pomoci při hrozbě nebo vzniku mimořádných událostí			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Výuka v podmínkách klinické praxe			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Obsahem předmětu je osvojení vědomostí a praktické zvládnutí dovedností v předlékařské první pomoci a zásad bezpečného chování v situacích obecného ohrožení. Výuka seznamuje studenty s povinnostmi zdravotnických pracovníků poskytovat neprodleně první pomoc při poraněních ohrožujících život nebo zdraví a zajistit dle situace další odbornou péči.

Obsahová náplň období:

Význam a zajištění první pomoci, taktika a strategie poskytování první pomoci, integrovaný záchranný systém

Vitální funkce a jejich vyšetření v terénu

Obvazová technika v první pomoci

Vyprošťování, přemísťování a polohování raněných

Neodkladná resuscitace dětí a dospělého

Druhy ran a jejich ošetření, krvácení – typy, ošetření

Poranění kostí a kloubů

Poranění teplem a chladem

Součástí modulu je zařazení přednášek na téma Medicína katastrof, resuscitace při mimořádné události a úloha IZS při mimořádné události v rámci Ochrany člověka za mimořádných událostí jako Dodatku k učebním dokumentům MŠMT pod č.j. 13 586/03-22 ze dne 4.3.2003.

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

BYDŽOVSKÝ, J. *První pomoc*. Praha: Grada. 2004. 2. přepracované vydání. ISBN 978-80-247-0680-1.

BYDŽOVSKÝ, J. *Předlékařská první pomoc*. Praha: Grada. 2011. ISBN 978-80-247-2334-1.

ERTLOVÁ, F., MUCHA, J. *Přednemocniční neodkladná péče*. Brno: IDVPZ. 2000. ISBN 80-7013-300-7.

EVROPSKÁ RADA PRO RESUSCITACI: *Kapesní vydání doporučených postupů v resuscitaci* 2005, Elsevier Ltd, 2006. ISBN: 80-239-7676-1.

KELNAROVÁ, J., TOUFAROVÁ, J., SEDLÁČKOVÁ, J., ČÍŽKOVÁ, Z. *První pomoc I. Pro studenty zdravotnických oborů*. Praha: Grada. 2007. ISBN 978-80-247-2182-8.

KELNAROVÁ, J., TOUFAROVÁ, J., SEDLÁČKOVÁ, J., ČÍŽKOVÁ, Z. *První pomoc II. Pro studenty zdravotnických oborů*. Praha: Grada. 2007. ISBN 978-80-247-2183-5.

LISOVÁ, S. *Nové trendy v resuscitaci*. Interní skriptu SZŠ a VOŠZ Plzeň: Plzeň. 2006, 2008.

POČTA, J. *Medicína neodkladných stavů a katastrof*. Praha: UK, 1995. ISBN 80-7184-090-4.

ŠTĚTINA, J. et al. *Medicína katastrof a hromadných neštěstí*. Praha: Grada Publishing, 2000. ISBN 80-7169-688-9.

http://www.resuscitace.cz/?page_id=31

Doporučená:

DRÁBKOVÁ, J. *Akutní stavy v první linii*. Praha: Grada. 1997. ISBN 80-7169-238-7.

POČTA, J. *Kompendium neodkladné péče*. Praha: Grada. 1996. ISBN 80-7169-145-3.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Ekonomika a management	P-EKM	
Název modulu anglicky	Economics and Management		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	18 (p1/c0)	ECTS	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-LEV 02, P-KND 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P-IVT, P-EKS 01, P-EKS 02 Návaznost na moduly: P-LEV 03, P-KND 03, P-NDP 03, P-ZPL P-ODP 03		
Vyučující	Ing. Michaela Rettová		
Cíle modulu - osvojit si základní pojmy z oblasti ekonomiky a managementu - prokázat znalost jednotlivých ekonomických a hospodářských operací, zaujímá odborný postoj při řízení, vedení, plánování, rozhodování a při kontrole na úseku stravování a léčebné výživy - aplikovat ekonomické znalosti ze základů daňové soustavy, pojištění a účetních soustav při zajišťování stravování, při soukromém podnikání i při financování podniku Po absolvování modulu student: - dovede vymezit svoji roli ekonoma a manažera ve vztahu ke zdravé výživě a ke zdravému životnímu stylu - prokáže znalost marketingových metod při propagaci výživy v rámci výchovy ke zdraví - umí odborně posoudit situaci na trhu a optimálně na ni reagovat - orientuje se v právních a v majetkových vztazích mezi hospodářskými subjekty			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Projektové vyučování			
Anotace modulu Cílem předmětu ekonomika a management je získávání nových a rozšíření již nabytých vědomostí, informací a poznatků v oblasti hospodářství, manažerského řízení, kontroly a rozhodování. Předmět se orientuje na specifickou oblast trhu v podmínkách České republiky a Evropské unie a na profesní úroveň pracovníků ve zdravotnictví a v dietním stravování. Výuka přináší základní informace a obecné znalosti z oblasti ekonomie podnikání, účetnictví, managementu a marketingu. Základním předpokladem výuky ekonomiky a managementu je získat odborný přehled o ekonomických a manažerských informacích, které budou využity v profesním i osobním životě. Obsahová náplň období: Základní ekonomické pojmy - předmět ekonomie, mikroekonomie a makroekonomie, potřeby, statky, služby výroba, trh, nabídka, poptávka a jejich vzájemná interakce Podnik - podnikání, podnikatel, podnik, druhy podniků, právní formy podnikání- základní znaky, postup při			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

zakládání živnost a obchodní společnosti

Pracovně právní vztahy - pracovní poměr – vznik, změny a ukončení, hledání práce, úřady práce, nezaměstnanost, rekvalifikace, hmotné zabezpečení v nezaměstnanosti, odměňování, formy mezd, čistá mzda, hrubá mzda a super hrubá mzda

Daňová soustava České republiky - základní pojmy, přímé a nepřímé daně

Finanční hospodaření podniku - odliv finančních prostředků, příliv finančních prostředků, náklady, výnosy, příjmy, výdaje a HV podniku, základní výkazy podniku

Marketing - marketing a jeho cíle, vývoj marketingu, podstata marketingu, marketingová strategie, marketingový mix

Management - úvod do managementu, stupně řízení, manažer, plánování, organizování a koordinace, vedení a kontrola, komunikace

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

KLÍNSKÝ, Petr a Otto MÜNCH. *Ekonomika I pro obchodní akademie a ostatní střední školy*. Vyd. 2., upr. Praha: Fortuna, 2002. ISBN 80-716-8831-2.

KUNZ, V., *Maturujeme z marketingu a managementu*. Ostrava: Mirago. 2002. ISBN 80-86617-03-3.

SOJKA, Milan a Jan PUDLÁK. *Ekonomie pro střední školy*. 5., upr. vyd. Praha: Fortuna, 2009. ISBN 978-80-7373-013-0.

ŠTOHL, P. *Učebnice účetnictví I. díl*. Ing. Pavel Štohl, 2007. ISBN 978-80-9039-150-5.

REKTOŘÍK, Jaroslav. *Organizace neziskového sektoru: základy ekonomiky, teorie a řízení*. Vyd. 1. Praha: Ekopress, 2001. ISBN 80-861-1941-6.

ZLÁMAL, J., ULRICH, M. *Základy ekonomie pro management zdravotnictví*. Olomouc: UP Olomouc. 2001. ISBN 80-244-1992-3.

Doporučená:

PALYZOVÁ M., LEŠENAROVÁ R. *Ekonomika 3 pro střední a vyšší hotelové školy*. Praha: Fortuna. 2004. ISBN 80-7168-897-5.

PAPEŠ, Z., *Zdravotnická ekonomika*. Olomouc: UP Olomouc. 2002. ISBN 80-244-0567-9.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Základy metodologického výzkumu a statistiky	P-ZMV	
Název modulu anglicky	Fundamentals of Methodology Resaarch and Statistics		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	3. ročník ZO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	10 (p0/c1)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-ABS 01, P-IVT Návaznost na moduly: P-ABS 02		
Vyučující	Mgr. Ivana Černá		
Cíle modulu - naučit se základy kritického myšlení a prezentovat dovednosti v oblasti kritického myšlení, řešení problémů, logického shrnutí - pochopit potřeby a význam vědeckého přístupu v nutriční a dietologické praxi - naučit se základní kroky výzkumného procesu, výběru vhodných metod, statistickému zpracování a vyhodnocování výsledků - schopnost rozlišovat různé způsoby poznávání - získávat informace, pracovat s daty, s odbornou literaturou - zvládnout zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosaženého výsledku - schopnost získávat informace a pracovat s nimi, orientovat se v odborné literatuře - vyhledávat informace na internetu i ve veřejných sdělovacích prostředcích - schopnost řešit problémy, pracovat v týmu, vyjadřovat se a logicky argumentovat			
Po absolvování modulu student: - umí vysvětlit přínos výzkumu v nutriční a dietologické praxi - vymezí oblasti výzkumu, pozná jednotlivé etapy výzkumu - popíše metodiku výzkumu, vysvětlí základní pojmy - dokáže aplikovat vhodné výzkumné metody v nutriční a dietologické praxi - umí se zapojit do výzkumného projektu - interpretuje výsledky výzkumu a získané údaje - dokáže statisticky zpracovat data výzkumu			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Projektové vyučování Výzkumné šetření a jeho prezentace			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Základy metodologického výzkumu a statistiky je předmět, který předpokládá aplikaci znalostí a vědomostí získaných v ostatních teoretických a praktických předmětech. Předpokládá určitou úroveň schopnosti kreativity. Vede k vyhledávání relevantních publikací, ke kritickému hodnocení, objasnění racionálních podkladů nutriční terapie a dietologie, kterou nutriční terapeuti poskytují.

Obsahová náplň období:

Věda, výzkum, vědecké přístupy

Podíl nutričního terapeuta ve výzkumné činnosti

Metodika výzkumu

Postupy, procedury, techniky

Výzkumný proces a jeho fáze

Statistické zpracování

Specifika výzkumu v nutriční a dietologické praxi

Etické principy vědecké práce

Realizace výzkumu - zpracování zadaného projektu na zvolené téma v jednotlivých pracovních týmech

Prezentace výsledků výzkumné činnosti, shrnutí problematiky

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

BARTLOVÁ, S., SADÍLEK, P., TOTHOVÁ, M. *Výzkum a ošetrovatelství*. Brno: NCONZO, 2007. ISBN 80-7013-416-X

GREEHALGH, T. *Jak pracovat s vědeckou publikací*. Praha: OSMIUM, 1999. ISBN 80-247-0310-6.

HENDL, J. *Kvalitativní výzkum. Základní metody a aplikace*. Praha: Portál, 2005. ISBN 80-7367-040-2.

HENDL, J. *Přehled statistických metod zpracování dat*. Praha: Kosmas, 2012. ISBN 978-80-262-0200-4.

KOMENDA, S. *Úvod do metodologie zdravotnického výzkumu*. Olomouc: Univerzita Palackého, 1996. ISBN 80-244-1159-8.

KUTNOHORSKÁ, J. *Výzkum v ošetrovatelství*. Praha: Grada 2010. ISBN 978-80-247-2713-4.

Doporučená:

BARTLOVÁ, S., HNILICOVÁ, H. *Vybrané metody a techniky výzkumu zjišťování spokojenosti pacientů*. Brno: IDVPZ, 2000. ISBN 80-7013-311-2.

PRŮCHA, J., WALTEROVÁ, E., MAREŠ, J. *Pedagogický slovník*. Praha: Portál, 2003.

ISBN 80-7178-772-8.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Základy práva a legislativy	P-ZPL	
Název modulu anglicky	Fundamentals of Law and Legislation		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	18 (p1/c0)	ECTS	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-MEH, P-TEC Návaznost na moduly: P-ZMV, P-ODP 03, P-NDP 03		
Vyučující	Mgr. Jan Kust		
Cíle modulu - definovat základní charakteristiky právních termínů - objasnit strukturu právních předpisů v České republice a proces jejich normotvorby - popsat ústavní základ zdravotnické legislativy a zásady legislativy financování zdravotnictví - specifikovat moc soudní, zákonodárnou a výkonnou v České republice - porovnat práva a povinnosti klienta ve zdravotnictví a zásady dispoziční volnosti pacienta ve zdravotnictví - klasifikovat základní druhy zdravotnických a sociálních zařízení - seznámit se s úpravou poskytování zdravotnických služeb v právních normách - vysvětlit odpovědnost zdravotnických pracovníků při výkonu povolání			
Po absolvování modulu student: - prokáže znalost postavení a odpovědnosti nutričního terapeuta - zdůvodní právní problematiku moderní medicíny a vztah trestního práva ke zdravotnické problematice - dokáže specifikovat zákon o přestupcích, základní právní přestupky v oblasti zdravotnictví - osvojí si problematiku pracovního práva včetně oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, obecné a zvláštní odpovědnosti, rozsahu a způsobu náhrady škody - pojmenuje obecná ustanovení občanského práva - dokáže formulovat právo na informace - seznámí se se zásadami podnikání a živnostenského zákona - vysvětlí základy obchodního práva			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Projektové vyučování Prezentace			
Anotace modulu Vyučovací předmět poskytuje studentům poznatky o základních právních pojmech a normách. Zabývá se hlavně zdravotnickým právem. Seznámí studenty s pracovními právními otázkami, občanským a rodinným právem. Studenti získají informace o právní problematice sociálního zabezpečení a soukromého podnikání.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Obsahová náplň období:

Úvod do problematiky – právo, právní odvětví, právní normy a předpisy, legislativa, platnost a účinnost právních norem, právní postavení klienta – práva klientů
Ústava České republiky a Listina základních práv a svobod
Legislativa financování zdravotnictví - státem, občanem, kombinací (spoluúčast)
Organizační struktura zdravotnictví - základní druhy zdravotnických a sociálních zařízení
Základy právní úpravy poskytování zdravotnických služeb, právní normy ve zdravotnictví, úprava poskytování zdravotnických služeb v právních normách (odkaz na příslušná ustanovení občanského zákoníku, zákona o péči o zdraví lidu, zákoníku práce, zákona o veřejném zdravotním pojištění,)
Zdravotnické právo, právní vědomí - odpovědnost zdravotnických pracovníků při výkonu povolání
základní práva a povinnosti, právní problematika moderní medicíny (reprodukce, odběr tkání, resuscitace a intenzivní péče, experimentální medicína), vztah trestního práva ke zdravotnické problematice
Přestupky významné pro zdravotnickou oblast - specifikace zákona o přestupcích, sankce, řízení o přestupcích
Pracovně právní otázky, vybrané kapitoly zákoníku práce
Občanské právo – základní otázky
Rodinné právo – právní úprava rodinných vztahů
Soukromé podnikání - úvod do živnostenského zákona, úvod do obchodního práva

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

NOVOTNÝ a kol. *Právní nauka pro školy a praxi*. Brno: Typo art prest, 2005, ISBN 80-210-1118-1.
DRBAL, C. *Determinanty zdraví a zdravotní politika*. Praha: IPVZ, 2001.
PRUDIL L. *Základy právní odpovědnosti ve zdravotnictví*, NCONZO, Brno: 2004.
VONDRÁČEK, L. *Právní předpisy nejen pro hlavní, vrchní a staniční sestry*. Praha: Grada, 2005, ISBN 80-47-1198-2.
VONDRÁČEK, L., KURZOVÁ, H. *Zdravotnické právo*. Praha: Karolinum. 2002, ISBN 80-246-0531-7.
VONDRÁČEK, L., VONDRÁČEK, J. *Pochybení a sankce při poskytování ošetrovatelské péče*. Praha: Grada, 2003, ISBN 80-247-0705-5.
VONDRÁČEK, L., VONDRÁČEK, J. *Pochybení a sankce při poskytování ošetrovatelské péče II*. Praha: Grada 2006, ISBN 80-247-1919-3.
Ústava ČR a Zákony ČR:
ústavní zákon č. 1/1993 Sb., Ústava ČR v platném znění
ústavní zákon č. 2/1993 Sb., Listina práv a svobod
zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce v platném znění
zdravotnické zákony, správní řád, zákon o přestupcích, živnostenské právo, obchodní právo, občanský zákoník a zákony sociálního zabezpečení v platném znění

www.zakonyprolidi.cz

Doporučená literatura:

BOGUSAK, J., ČAPEK, J., GERLOCH, A. *Teorie práva*. Praha: ASPI Publishing. 2004.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

GERLOCH, A. - HUNGR, P. - ZOUBEK, V. *Úvod do teorie práva a právního státu*. Praha: Policejní akademie ČR, 1995.

PLECITÝ, V., VRABEC, J., SALAČ, J. *Základy občanského práva*. Praha: Aleš Čeněk. 2004.

PRUDIL, L. *Základy právní odpovědnosti ve zdravotnictví*. Brno: NCONZO, 2004.

SVOBODA, I. *Základy práva I*. Olomouc: UP, 2007.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Informatika a výpočetní technika	P-IVT	
Název modulu anglicky	Informatics and Computer Technogy		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	16 (p0/c1)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Znalost základních pojmů z oboru informační a komunikační technologie Návaznost na všechny studované moduly ve všech ročnících studia		
Vyučující	Ing. Kateřina Sosnová		
Cíle modulu - ovládat způsoby komunikace uživatele s prostředky ICT, běžně používat počítač a jeho periferie - být si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky - orientovat se v běžném systému – pochopit strukturu dat a možnosti jejich užití - rozpoznat a odlišit základní typy souborů - samostatně vytvářet, upravovat a uchovávat strukturované textové dokumenty - ovládat základní práce s tabulkovým procesorem a s databází - být schopen pracovat s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti - osvojit si předpoklady učít se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomit si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací - užívat prostředky elektronické komunikace - dokázat vyhledat a hodnotit požadované informace a jejich zdroje, uchovat je a správně je používat - docílit takové úrovně znalostí studenta, která je zapotřebí ke splnění certifikátu ECDL – standardu počítačové vzdělanosti			
Po absolvování modulu student: - dokáže demonstrovat a prakticky aplikovat získané znalosti při použití výpočetní techniky ve zdravotnictví – zpracování textu, vytváření výstupů dat a jejich analýzu - využívá získaných znalostí při zpracování zdravotnické a nutriční dokumentace - analyzuje nutriční stav pacientů/klientů při práci v odborných ordinacích – výsledky systemizuje pro tvorbu dalších informací - dokáže být součástí komunikačního systému zařízení - umí třídit a hodnotit získané informace - udržuje si přehled o současných možnostech využití výpočetní techniky			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse
Řízené samostudium, práce s literaturou a PC
Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci
Prezentace

Anotace modulu

Předmět informatika a výpočetní technika vede k upevnění schopností pracovat s prostředky ICT a efektivně je využívat. Absolventi budou připraveni využívat prostředky ICT pro praktické úkoly řešené nejen v praxi zvolené profese, ale i při činnostech, které dnešní člověk vykonává běžně v osobním životě. Pilířem oblasti a podstatným cílem výuky je, aby student dokázal efektivně pracovat s informacemi.

Obsahová náplň období:

Úvod do informatiky - informace, data, rozdělení a zpracování informací

Základy informatiky - informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet, práce s informačními zdroji, vyhledávací, přenosové a komunikační možnosti internetu, databázových systémů, technické podmínky, technologické základy, orientace v systému, třídění a výběr, práce s informacemi, řešení odborné problematiky, vyhledávání v katalozích

Výpočetní technika - základní pojmy (počítač, hardware, software...), operační systémy, periferní zařízení.

Základy komunikace s počítačem - samostatná práce s počítačem, soubory, adresářová struktura, samostatná práce s moderním počítačem a s jeho periferními zařízeními, obsluha, detekce chyb, výměna spotřebního materiálu, prostředky správy operačního systému, umožňující práci se soubory - vyhledávání, kopírování, přesun, mazání souborů, uspořádání adresářů (složek) a rozšíření, dovedností práce s nimi, archivace a přenos dat, manuály a nápověda

Práce s aplikačními programy - textové editory, tabulkové procesory, databáze, grafické editory, práce se standardním aplikačním programovým vybavením a dalšími aplikacemi, tvořícími základ tzv. kancelářského SW, případně s aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti, typografické zásady, grafické úpravy textů, hromadná korespondence

Práce v síti a elektronická komunikace - práce v síti a její specifika, prostředky elektronické komunikace

Informační zdroje, celosvětová počítačová síť internet - práce s informačními zdroji, vyhledávací, přenosové a komunikační možnosti sítě internet, vytváření dovedností orientovat se v informacích, jejich třídění a výběr HTML a WEB

Význam a obsah informačních a komunikačních technologií ve zdravotnictví a v oblasti stravování.

Zdravotnická a nutriční problematika na internetu.

Výukové a vzdělávací odborné programy

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

JOYCE, J. – MOON, M. *Microsoft Word 2000*. Microsoft Press, 2003. ISBN 80-7226-200-9.
RENDÁ, M. *Český Internet a MS Internet Explorer 6.0* Praha: Grada Publishing, 2002.
ŠIMEK, T. *Excel 2000 a ostatní verze*. Praha: Computer Press, 1999. ISBN 80-7226-216-5.
ŠIMEK, T. *Microsoft Word 2002*. Praha: Computer Press, 2003. ISBN 251 0216-5.
ŠIMEK, T. *Word 2000 a ostatní verze*. Praha: Computer Press, 1999. ISBN 80-722-216-5.
ŠIMEK, T. *Microsoft Excel 2002*. Praha: Computer Press, 2002. ISBN 80-7226-597-0.
© MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L, BRÁZDOVÁ, Z: *Softwarový program NutriDAN*.
Podporováno grantem Institutu Danone

Doporučená:

CIBULEC, M. *Příklady v Excelu*. Vyd. 1. Kralice na Hané: Computer Media, 2004, 144 s. ISBN 80-866-8618-3.
MATÚŠ, Z. *Excel 2007-2010 v příkladech*. Vyd. 2. Kralice na Hané: Computer Media, 2011, 128 s. Průvodce (Grada). ISBN 978-80-7402-073-5.
NAVRÁTIL, P. *Příklady a cvičení z informatiky a výpočetní techniky*. Vyd. 2. Kralice na Hané: Computer Media, 2007, 112 s. ISBN 80-866-8681-7.
PECINOVSKÝ, J. *Special Edition Using Microsoft Office 2003*. Praha: Grada, 2002. ISBN 80-2477-0667-9.
PECINOVSKÝ, J., PECINOVSKÝ, R. *Office 2010: podrobný průvodce*. 1. vyd. Praha: Grada, 2011, 318 s. Průvodce (Grada). ISBN 978-80-247-3620-4.
RACHAČOVÁ, H., PECINOVSKÝ, R. *Příklady v programu Microsoft Access: podrobný průvodce*. 1. vyd. Kralice na Hané: Computer Media, 2004, 132 s. Průvodce (Grada). ISBN 80-866-8617-5.
VALENZ, M. *Příklady v Microsoft Word: (ver. 2000 a jiné) : řešení vzorových příkladů a tipy pro rozvoj dovedností*. 1. vyd. Bedihošť: Computer Media, 2001, 78 s. ISBN 80-902-8155-9.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Absolventský seminář 01	P-ABS 01	
Název modulu anglicky	Thesis Related Seminary 01		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	5 (p0/c1)	ECTS	1
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-IVT Návaznost na moduly: P-ZMS		
Vyučující	Ing. Kateřina Sosnová		
Cíle modulu - dokázat vyhledat a hodnotit požadované informace a jejich zdroje, uchovat je a správně je používat - orientovat se v typu absolventských prací - citovat literaturu - spravovat získaná data - stanovit a formulovat základní teze práce Po absolvování modulu student: - dokáže demonstrovat a prakticky aplikovat získané znalosti za použití výpočetní techniky při obhajobě - vede odbornou diskuzi, obhajuje, zdůvodňuje své názory a navrhuje řešení - respektuje formální a normativní požadavky na zpracování absolventské práce - je schopen tvůrčím způsobem diskutovat s vedoucím práce			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Prezentace			
Anotace modulu Modul absolventský seminář vede studenta ke zdárné tvorbě absolventské práce, jejímu vypracování v co nejvyšší kvalitě a ke zdárné a úspěšné obhajobě při absolutoriu. Obsahová náplň období: Účel absolventské práce a její typy ve studovaném oboru Příprava ke konzultaci s vedoucím práce – zásady Práce s odborným textem, literaturou Výběr tématu, stanovení cílů práce a pracovních hypotéz			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

ČNS ISO 690. *Bibliografické citace. Obsah, forma, struktura.* Praha: Český normalizační institut, 1996.

ČMERKOVÁ, S. – DANEŠ, F. – SVĚTLÁ, J. *Jak napsat odborný text.* Voznice, 1999. ISBN 80-859-2769-1.

FRANČÍREK, F. *Absolventská práce: co, jak a proč připravit, zpracovat, napsat a zhodnotit (obhájit).*

Vyd. 1. Praha: Ingenio et Arti. 2012. ISBN 978-809-0528-703.

HOLOUŠKOVÁ, D a kol. *Jak psát diplomové a závěrečné práce.* Olomouc: UP, 2000. ISBN 80-7067-841-0.

Kolektiv autorů VOŠZ Plzeň. *Jak psát absolventské práce.* VOŠZ Plzeň, 2012.

Závazné pokyny ke zpracování absolventské práce na VOŠZ Plzeň.

Doporučená:

GREEHALGH, T. *Jak pracovat s vědeckou publikací.* Praha: OSMIUM, 1999. ISBN 80-247-0310-6.

KUBÁTOVÁ, J. *Kvantitativní manažerské metody.* Olomouc: VUP, 2000.

<http://generator.citace.com/>

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Absolventský seminář 02		P-ABS 02
Název modulu anglicky	Thesis Related Seminary 02		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	9 (p0/c1)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-ABS 01, P-ZMS		
Vyučující	Ing. Kateřina Sosnová		
Cíle modulu dokázat vyhledat a hodnotit požadované informace a jejich zdroje, uchovat je a správně je používat - orientovat se v typu absolventských prací - citovat literaturu - spravovat získaná data - stanovit a formulovat základní teze práce Po absolvování modulu student: - dokáže demonstrovat a prakticky aplikovat získané znalosti za použití výpočetní techniky při obhajobě - vede odbornou diskuzi, obhajuje, zdůvodňuje své názory a navrhuje řešení - respektuje formální a normativní požadavky na zpracování absolventské práce - je schopen tvůrčím způsobem diskutovat s vedoucím práce			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Prezentace			
Anotace modulu Modul absolventský seminář vede studenta ke zdárné tvorbě absolventské práce, jejímu vypracování v co nejvyšší kvalitě a ke zdárné a úspěšné obhajobě při absolutoriu. Obsahová náplň období: Formální zpracování absolventské práce, úprava absolventské práce Normy pro citace, použitá literatura, stylistická a jazyková stránka práce, cizojazyčné resumé Stanovení cílů práce a pracovních hypotéz, stanovení metodiky výzkumu, statistické zhodnocení dat a jejich kritická analýza, důkaz vztahu hypotéz a výsledků práce Tvorba prezentace s užitím výstupů výzkumu Příprava obhajoby a odborné diskuze.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

ČNS ISO 690. Bibliografické citace. *Obsah, forma, struktura*. Praha: Český normalizační institut, 1996.

ČMERKOVÁ, S. – DANEŠ, F. – SVĚTLÁ, J. *Jak napsat odborný text*. Voznice, 1999. ISBN 80-859-2769-1.

FRANCÍREK, F. *Absolventská práce: co, jak a proč připravit, zpracovat, napsat a zhodnotit (obhájit)*.

Vyd. 1. Praha: Ingenio et Arti. 2012. ISBN 978-809-0528-703.

HOLOUŠKOVÁ, D a kol. *Jak psát diplomové a závěrečné práce*. Olomouc: UP, 2000. ISBN 80-7067-841-0.

Kolektiv autorů VOŠZ Plzeň. *Jak psát absolventské práce*. VOŠZ Plzeň, 2012.

Závazné pokyny ke zpracování absolventské práce na VOŠZ Plzeň.

Doporučená:

GREEHALGH, T. *Jak pracovat s vědeckou publikací*. Praha: OSMIUM, 1999. ISBN 80-247-0310-6.

KUBÁTOVÁ, J. *Kvantitativní manažerské metody*. Olomouc: VUP, 2000.

<http://generator.citace.com/>

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Technologické cvičení	P-TEC	
Název modulu anglicky	Technology Training		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	147 (p0/c7)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-ZPP, P-POT, P-ODP 01, P-VYC P-LEV 01, P-KND 01, P-CHB 01		
Vyučující	Bc. Petra Křížová, DiS. Mgr. Dagmar Svěráková		
Cíle modulu - dodržovat platné hygienické zásady, předpisy BOZP a zásady protipožární ochrany - uvědomit si nutnost dodržování správné výrobní a hygienické praxe - dodržovat požadavky kladené na správné skladování jednotlivých druhů potravin - osvojit si znalosti účetnictví a skladové evidence - osvojit si základní a moderní technologické postupy přípravy rozličných pokrmů - pochopit význam dodržování správného poměru základních surovin při přípravě stravy - dokázat zvolit nejvhodnější varianty technologických postupů při přípravě různých druhů potravin v oblasti předběžné přípravy, studené kuchyně, tepelných úprav jednoduchých i složitějších, při konzervaci surovin a při finální úpravě připravovaných pokrmů a jídel - uplatňovat požadavky kladené na výrobu a distribuci pokrmů - získat manuální zručnost při přípravě stravy - kontrolovat dodržování Systému kritických kontrolních bodů v rámci provozovaných činností - znát správné zásady servírování a obsluhy strávníků - dokázat esteticky upravit pokrmy při servírování - objasnit vliv jednotlivých technologických úprav na metabolismus nemocného a klasifikovat vhodné technologické postupy pro přípravu vybraných typů základních diet - používat správné technologické postupy a naučí se prakticky uplatnit zvláštnosti a odlišnosti při přípravě stravy určené pro jednotlivé typy diet Po absolvování modulu student: - uplatňuje nejnovější trendy v přípravě pokrmů - vytvoří si návyky účelné a efektivní organizace práce - dokáže účelně organizovat práci sobě i kolektivu - dokáže se orientovat v sortimentu potravin a nápojů dostupných na našem trhu			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Skupinová práce			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Předmět umožňuje studentům praktickou aplikaci teoretických vědomostí získaných v předmětech potravin, základy přípravy pokrmů a výživy člověka. Poskytuje studentům podmínky pro praktické osvojení základních manuálních dovedností při přípravě stravy. Dále si osvojí a prakticky uplatní teoretické poznatky v oblasti uchovávání potravin, hygienického zabezpečení stravovacích provozů a v oblasti správného stolování.

Obsahová náplň období:

Práce s potravinami ve stravovacích provozech z hlediska dodržování hygienických zásad, platných předpisů BOZP a protipožárních směrnic

Kultura stolování a estetické úpravy jídel

Základní a speciální technologické postupy užívané při přípravě pokrmů z: ovoce, zeleniny a brambor mléka a mléčných výrobků, vajec, masa jatečných zvířat, ryb, drůbeže a zvěřiny, obilovin, mlýnských a pekárenských výrobků, luštěnin, hub, těst

Technologické zpracování dalších jídel, zejména: studených pokrmů a nápojů, pokrmů z polotovarů

Plánování jednotlivých typů pokrmů - základní a speciálních pokrmy, druhy a dávky potravin a pochutin technologické postupy

Souhrnná skladba pokrmů v jídelní sestavě - jednoduché jídelní lístky

Seznámení s vybranými typy základních druhů léčebné výživy

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

BAUDIŠOVÁ, J. *Postní pokrmy podle pravoslavné tradice: postní pokrmy a jejich příprava, snídaně a přesnídávky, polévky, hlavní jídla slaná, sladká jídla, sváteční pokrmy*. Olomouc: Fontána. 2003. ISBN 80-7371-251-X.

BERANOVÁ, M. *Jak se jedlo ve starověku. Římská kuchařka*. Praha: Libri, 2000. ISBN 978-80-249-1661-3.

GROFOVÁ, K. *Dieta pro vyšší věk*. Praha: Forsapi, 2011. ISBN 978-80-87250-11-2.

HLADÍLEK, M. *Tabulky vaření*. Praha: Portál s.r.o, 2002. ISBN 80-7178-988-8.

HOLUB, K. *Umění z gastronomie*. Praha: ARS Bohemica Karel Holub, 2011. ISBN 978-80-904283-1-7.

HRUBÝ, M., MENGEROVÁ, O. *Dieta u chronických onemocnění ledvin*. Praha: Forsapi, 2010. ISBN 978-80-87250-07-5.

INGRAM, CH. *Všechno o jídle: světová encyklopedie*. Praha: Fortuna Print, 2006. ISBN 80-7321-251-X.

KUNOVÁ, V. *Obezita. Dieta pro zdravé hubnutí*. Praha: Forsapi, 2009. ISBN 978-80-87250-06-8.

KUŽELA, L., STEJSKALOVÁ, V. *Dna-nemoc králů. Je nutná bezpurinová dieta?* Praha: Forsapi, 2007. ISBN 978-80-903820-5-3.

MLEJNKOVÁ, L. *Služby společného stravování*. 2. vydání. Praha: Oeconomica, 2009. ISBN 978-80-245-1592-7.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

MONOGRAFIE. *Referenční hodnoty pro příjem živin*. 1.vydání v ČR, Praha: Společnost pro výživu 2011. ISBN: 978-80-254-6987-3.

MÜLLEROVÁ D. *Výživa těhotných a kojících žen*. Praha: Mladá fronta, 2004. ISBN 80-204-1023-6.

© MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L, BRÁZDOVÁ, Z: *Softwarový program NutriDAN*.

Podporováno grantem Institutu Danone

SEDLÁČKOVÁ, H. *Technologie přípravy pokrmů 1*. Praha: Fortuna, 2002. ISBN 80-7168-804-5.

SEDLÁČKOVÁ, H. *Technologie přípravy pokrmů 2*. Praha: Fortuna, 2006. ISBN 80-7168-952-1.

SEDLÁČKOVÁ, H. *Technologie přípravy pokrmů 3*. Praha: Fortuna, 2008. ISBN 978-80-7373-032-1.

SEDLÁČKOVÁ, H. *Technologie přípravy pokrmů 4*. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-788-X.

SEDLÁČKOVÁ, H. *Technologie přípravy pokrmů 5*. Praha: Fortuna, 2003. ISBN 80-7168-863-0.

STŘIČKA, T., KOHOUT, P., BALÍKOVÁ, M. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha: Forsapi, 2009. ISBN 978-80-87250-00-6.

STARNOVSKÁ, M., CHOCENSKÁ, E. *Nutriční terapie*. Praha: Galén, 2006. 39 s. ISBN 80-7262-387-7.

SVÁČINA, Š., MÜLLEROVÁ, D., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. Praha: Triton, 2012. ISBN 978-80-7387-347-9.

SYNKOVÁ, H. *Všechno je jedlé: co jíst, když nám něco chybí*. Praha: Triton, 2009. ISBN 978-7387-229-8.

ŠINDELKOVÁ, A. *Kuchařské práce*. I. díl. Praha: Parta, 2001. ISBN 80-85989-83-2.

ŠINDELKOVÁ, A. *Kuchařské práce*. II. díl. Praha: Parta, 2002. ISBN 80-7320-016-3.

ŠINDELKOVÁ, A. *Stolničení*. Praha: Parta, 2004. ISBN 80-7320-051-1.

ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M. *Staročeská kuchařka*. 3. vydání. Praha: Euromedia Group-Ikar, 2000. ISBN 80-7202-484-1.

VALÍČEK, P. *Pochutiny a koření*. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2007.

ISBN 978-80-7375-049-7.

VOLDŘICH, M. *Zavádění systémů kritických bodů HACCP: základní informace, postup zavádění, příklady dokumentů*. Ústav zemědělských a potravinářských informací, 2000. ISBN 80-7271-004-4.

ŽÁČEK, M a kol. *Vaříte podle zákona?* Praha: HASAP GASTRO CONSULTING, 2002. 80-86605-01-9.

KOLEKTIV VYUČUJÍCÍCH: *Soubor receptů na technologické cvičení a přípravu dietního stravování*.

Interní skripta SZŠ a VOŠZ Plzeň. Plzeň: 2011.

www.e-kalkulacka.cz

www.nutriservis.cz

www.abcvyzivy.cz/vyzivove-tabulky.htm

Doporučená:

KOHOUT, P. *Potraviny – součást zdravého životního stylu*. Praha: Forsapi, 2010. ISBN 978-80-87327-39-5.

KOMPRDA, T. *Základy výživy člověka*. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2003. ISBN 80-7157-655-7.

MINDELL, E. *Nová vitaminová bible: vitamíny, minerální látky, antioxidanty, léčivé rostliny, doplňky stravy, léčivé účinky potravin i léky používané v homeopatii*. 3. vydání. Praha: Ikar, 2010. ISBN 978-80-249-1419-0.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Edukace v nutriční terapii	P-ENT	
Název modulu anglicky	Education in Nutricional Therapy		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	16 (p0/c1)	ECTS	3
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-EKS 01, P-PSY 01, P-LEV 01, P-KND 01, P-ODP 01, P-NDP 01 Návaznost na moduly: P-EKS 02, P-PSY 02, P-LEV 02, P-KND 02, P-ODP 02, P-NDP 02, P-ZOS, P-ABS 01		
Vyučující	Bc. Petra Křížová, DiS.		
Cíle modulu - vysvětlit pojem edukace a edukační proces - vysvětlí smysl pedagogických a komunikačních zásad během komunikace s pacientem/klientem - znát odlišnosti v edukaci jednotlivce a skupiny - realizovat vlastní edukační plány a programy - hodnotit dosažené výsledky při vlastní edukaci - využít poznatků nejen v působení na pacienty/klienty, ale i na jejich rodiny Po absolvování modulu student: - umí vysvětlit základní pojmy z oblasti edukace - využívá pedagogické zásady v přístupu k jedinci a skupině - ovládá specifika edukace u klientů všech věkových kategorií a u specifických skupin - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování při edukačním procesu - užívá během edukace zkušenosti a vědomosti - získává informace potřebné k řešení problému a pracuje s nimi - navrhuje způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodňuje je - ověřuje správnost zvoleného postupu při edukaci a dosažené výsledky - adekvátně hodnotí výsledky svého působení na pacienty/klienty a využívá závěrů v dalším působení			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse Řízené samostudium, práce s literaturou a PC Aktivizující metody založené na kooperaci a participaci Realizace edukace v praxi			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Předmět edukace má za cíl poskytnout studentům prohlubující informace o procesu edukace a praktický nácvik dovedností pro edukaci za použití široké škály edukačních metod. Koncepti a náplni předmětu získají studenti ucelený přehled o edukačním procesu realizovaném u zdravých a nemocných jedinců i skupin. Studenti se na praktických ukázkách seznámí s možnostmi a způsoby edukace, jak získat edukační anamnézu a možnosti jejího zapsání do edukačního programu.

Obsahová náplň období:

Základní terminologie, typy edukace, vývoj edukace, předpoklady edukace

Komunikace v edukačním procesu

Edukační proces, posuzování edukanta, edukační potřeby

Edukační strategie pro každé vývojové období (edukace v dětství, edukace dospělých, edukace v období stáří) - modelové situace

Motivace, spolupráce, chování pacienta/klienta pro podporu zdraví, překážky v edukaci, gramotnost

Role rodiny v edukaci

Porozumění edukačním materiálům, používání otázek a zvládání otázek v edukační lekci

Edukace s handicapovaným pacientem/klientem a dalšími zvláštními potřebami

Edukační záznam v praxi, hodnocení edukace

Edukace s pacientem/klientem v praxi

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

- 90% účast v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

JUŘENÍKOVÁ, P. *Zásady edukace v ošetrovatelské praxi*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing a.s. 2010. ISBN 978-80-247-2171-2.

MALACH, J. *Pedagogika jako obecná teorie edukace*. Ostrava: Ostravská univerzita. 2007. ISBN 978-80-7368-291-0.

PODGÓRECKI, J. *Sociální komunikace v edukaci*. Ostrava: Repronis. 1998. ISBN 80-86122-20-4.

REITMAYEROVÁ, E., BROUMOVÁ, V. *Cílená zpětná vazba*. Praha: Portál s.r.o. 2007. ISBN 978-80-7367-317-8.

SKALKOVÁ, J. *Obecná didaktika*. 2. vyd. Praha: Grada. 2007. ISBN 978-80-247-1821.

Doporučená:

TRACHTOVÁ, E. a kol. *Potřeby nemocného v ošetrovatelském procesu*. Brno: Institut pro další vzdělávání pracovníků ve zdravotnictví v Brně. 1999. ISBN 80-7013-285.

VALIŠOVÁ, A., KASÍKOVÁ, H. *Pedagogika pro učitele*. Praha: Grada. 2007. ISBN 978-80-247-1734.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Nutriční a dietologická praxe 01	P-NDP 01	
Název modulu anglicky	Nutritional and Dietetic Training Course 01		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	280 (p0/c40) blok 7 týdnů	ECTS	10
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-TEC, P-ZPP, P-POT, P-ODP 01, P-VYC P-LEV 01, P-KND 01, P-CHB 01, P-ANF 01, P-PSY 01, P-KES 01		
Vyučující	Bc. Petra Křížová, DiS. Mgr. Dagmar Svěráková Mgr. Jana Körnerová Eva Mečlová, DiS. Lada Menčík-Smolová, DiS. Eva Palečková, DiS.		
Cíle a pojetí modulu odborné praxe Výuka směřuje k tomu, aby student po jejím ukončení měl tyto znalosti, vědomosti a dovednosti v rámci poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy především tak, že: - pracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu - aplikuje teoretické poznatky při zpracování nutriční anamnézy i při vypracování obecných a zvláště individuálních plánů léčebné výživy; - zajistí a zdokumentuje nutriční anamnestické údaje, dovede přizpůsobit výživu konkrétnímu stavu nemocného na základě sestaveného dietoterapeutického plánu - reprodukuje význam poznání stavu výživy jako podmínku správné klasifikace klinického obrazu nemoci pro další nutriční intervenci - u pacientů v závažných stavech provádí bilanci stravy přijímané ústy - navrhuje lékaři, případně všeobecné sestře nebo porodní asistentce změny v předepsané dietě, způsobu přijímání stravy či doplnění potravinovými doplňky - zajistí možnost individuálního stravování pacientů určených diagnóz - orientuje se v nutriční podpoře nemocných včetně aplikace parenterální a speciální enterální výživy - provádí vyšetření nutná ke zjištění stavu výživy pacientů/klientů - objasní používání technologických postupů při přípravě léčebné výživy, dokáže vysvětlit zásady výběru poživatin a technologického zpracování základních druhů léčebné výživy, vysvětlí rozdíly jednotlivých druhů léčebné výživy - specifikuje nedoporučené poživatiny podle typů léčebné výživy - definuje význam nutričních složek a možnosti jejich zabezpečení v dietoterapii - orientuje se v systému základních, speciálních a standardizovaných diet při vytváření sestav pestré a rozmanité stravy - ovládá postup léčebné výživy u konkrétních onemocnění, je schopen/schopna charakterizovat a realizovat tyto diety, aplikuje znalosti při plánování příslušné dietoterapie - dokáže objasnit specifika jednotlivých poruch výživy a reagovat správnou aplikací stravy			

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- respektuje a adekvátně reaguje na odlišnosti ve stravování jednotlivých klientů, provádí potřebné změny ve stravování jednotlivých klientů podle pokynů lékaře a dle průběhu nemoci
- zná, respektuje, užívá a vyžaduje dodržování platné legislativní úpravy hygienického zabezpečení zpracování a podání jídel
- seznámí se s dokumentací a se systémem práce na různých pracovištích
- je si vědom/a návaznosti na další pracovní a provozní úseky nemocnice a jiných zařízení
- vysvětlí, dodržuje a vyžaduje od ostatních pracovníků uplatnění zásad hygieny, bezpečnosti a hygienicko-epidemiologického režimu
- vytváří pro různé stravovací kategorie jídelní plány, sestavuje jídelníčky na určené období, hodnotí stanovené jídelní plány podle obecných zásad
- osvojí si schopnost tvorby rozpisů pokrmů pro plánované jídelní lístky
- umí sestavovat jídelní plány a předpis stravy pro jednotlivé diety i pro celé zdravotnické zařízení, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet
- plánuje sestavy jídel pro základní i speciální diety obecného charakteru a individuální plány pro konkrétní nemocné
- spolupracuje při tvorbě nutričního plánu a při hodnocení průběhu terapie
- připravuje podklady pro poradenskou a edukační činnost podle požadavků dietologa, odborného a ošetřujícího lékaře
- provádí poradenství a edukaci jedinců, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy, včetně doporučení vhodných výživových doplňků
- konkretizuje obecné zásady dle stavu výživy a klinického stavu edukovaného pacienta, dokáže vysvětlit potřebu změn ve stravování pacientovi i jeho rodinným příslušníkům
- osvojí si dovednost psychologického přístupu a správné komunikace s klientem, dbá na zásady zdravotnické etiky
- volí vhodný psychologický přístup při pohovorech s nemocnými v rozličných životních situacích a prostředích
- přejímá, kontroluje a ukládá léčivé přípravky, zdravotnické přípravky, prádlo, manipuluje s nimi, zajišťuje jejich dostatečnou zásobu, dezinfekci a sterilizaci
- na základě indikace lékaře sestavuje individuální jídelní plány, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet
- orientuje se v dostupných tabulkách výživných hodnot potravin a dokáže vypočítat a posoudit nutriční hodnotu pokrmů
- hodnotí klady a zápory výživy jedince i společnosti v prevenci i v léčbě v oblasti dietologie a nutriční terapie – navštěvovaného úseku i celé populace
- dokáže samostatně odborně vést, organizačně zajistit a ve skupině zhodnotit zadané téma a aplikaci odpovídajících projektů běžných i speciálních druhů diet
- podílí se na přípravě a účastní se různých odborných akcí a kurzů
- seznámí se s prací nutriční/ho terapeutky/terapeuta a asistentky/asistenta na oddělení, v poradnách a ve stravovacím provozu, využije odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti při práci na konkrétním nemocničním oddělení i na jiných odborných pracovištích
- zvládne uživatelsky prostředky výpočetní techniky, osvojí si dovednost vytváření a formátování textů, používá textové editory při zápisu jídelních lístků, při vytváření pokynů do domácího léčení
- umí využít možností různých grafických stylů v odborné činnosti
- správně používá odborné programy pro plánování a hodnocení stravy ve zdravotnickém zařízení
- získává informace prostřednictvím internetu, vyhledá a zpracuje informace týkající se vybrané problematiky na základě probraných témat
- využívá elektronickou komunikaci v odborné práci
- je schopen/schopna připravit a předvést prezentaci odborné problematiky
- postupně si osvojí základní znalosti pochopení údajů ze zdravotnické dokumentace vztahující se k nutričnímu stavu organismu a nemoci
- zapojuje se aktivně do činnosti nutričních týmů v lůžkových zařízeních i v odborných ordinacích
- spolupracuje v odborné skupině při řešení náročných výživových situací a dietoterapeutických problémů, je schopen/schopna o nich diskutovat, souvisle se ústně i písemně k dané problematice vyjadřovat
- dbá na postupné upevňování praktických dovedností a schopnosti aplikovat zásady preventivní a léčebné

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

výživy v každodenní práci s ohledem na individuální potřeby nemocných

- respektuje ochranu zdraví všech účastníků stravování dodržováním zásad osobní hygieny, ochrany a bezpečnosti při práci a zásad protipožární ochrany
- sleduje rozvoj vědy a techniky, lékařských oborů a přírodních věd v oblasti prevence, péče o zdraví a dietoterapie
- aktivně se účastní odborné práce v nutričním týmu, na oddělení, ve stravovacím provozu, v poradenské a jiné činnosti
- dbá na vytváření schopnosti a dovednosti samostatné, svědomité, pečlivé práce a je aktivní při aplikaci teoretických poznatků v praktické činnosti
- vytváří návyky účelné a efektivní organizace práce
- vytváří vlastní projekty s odbornou tematikou
- pochopí a ve své práci dodržuje etické a právní normy platné ve zdravotnictví
- je schopen/schopna empatie biopsychosociálních potřeb pacientů a klientů

Nutriční a dietologická praxe je velmi významnou součástí studia. Zprostředkovává studujícím zkušenost s výkonem nutričního terapeuta a možnost uplatnění všech teoretických poznatků a praktických cvičení při kontaktu s realitou. Je úzce svázána s odbornou praxí, edukací v nutriční terapii, léčebnou výživou, klinikou nemocí a dietologií, psychologií a ostatními odbornými předměty.

Studenti jsou soustavně vedeni k respektování práv pacientů, k ochraně jejich soukromí, a to i ve vztahu k informacím o jejich zdravotním stavu. Celým studiem prolíná přísné dodržování hygienických zásad, hygienicko-epidemiologického režimu a předpisů BOZP týkající se individuálního i společného stravování.

K dokonalému osvojení odborné problematiky je student veden od nejjednodušších praktických výkonů až k výkonům složitým a specializovaným, které na konci studia musí být schopen provádět zcela samostatně.

Dle možností příslušných pracovišť jsou motivováni ke spolupráci na zdravotnickém výzkumu, jeho vyhodnocování a k případné publikační činnosti.

Student vykonává praxi na pracovištích, jež jsou volena maximálně individuálně tak, aby studující poznal různé a odlišující se typy preventivní, léčebné výživy a nutriční terapie, což napomůže jeho budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů. Na vybraných pracovištích jsou vyučující nebo mentoři, kteří vedou studenty během nutriční a dietologické praxe a úzce spolupracují s vedoucí učitelem studijní skupiny, garantem odborné praxe a praktického vyučování a vedoucími pracovníky zařízení.

Základní principy jsou:

- individuální přístup ke studujícím, který podporuje jejich osobnostní zrání a profesní růst
- partnerství a aktivní participace všech zúčastněných stran (studující – škola – pracoviště)
- vzájemné hodnocení všech zúčastněných stran
- profil absolventa
- naplnění vyhlášky č. 55/2011 Sb. o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků

Forma organizace odborné praxe, návrhy pozic a pracovišť

Nutriční a dietologická praxe je realizována během 3 týdnů - 120 hodin (v zimním období) a 4 týdnů - 160 hodin (v letním období).

1) Léčebná výživa v různých typech zdravotnických a sociálních zařízeních

2) Dokumentace - nutričně-zdravotnická dle nemocničního zařízení (např. WinMedicalc)

3) Výpočetní technika v oblasti dietoterapie - textové editory, tabulkové procesory, odborný software, využití informační technologie při zpracování podkladů v práci nutričního terapeuta na odděleních a při edukacích (např. NutriDan).

4) Návaznost na informační komunikaci celého zdravotnického zařízení - grafické programy a jejich využití v práci nutričního terapeuta, internet, komunikační technologie

5) Plánování léčebné výživy – energetické zhodnocení živin a potravin, nutriční hodnota potravin a pokrmů, charakteristika a zásady jednotlivých druhů léčebné výživy, použití potravin a technologických úprav na základě dietetického zhodnocení potravin, pochutin a zásad léčebné výživy, plánování stravy pro základní a speciální druhy diet, sestavování stravovacích plánů, struktura léčebné výživy jako obecné schéma systému diet, léčebná výživa jednotlivých typů systémových chorob, speciální dietoterapie

6) Nutriční a dietetické hodnocení léčebné výživy - léčebná výživa základní a výživná, léčebná výživa při nemocech gastrointestinálního traktu, léčebná výživa při chorobách kardiovaskulárního systému, léčebná

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

výživa při nemocech ledvin a močových cest, léčebná výživa při metabolických poruchách, speciální dietetika, při onkologických onemocněních, infekčních onemocněních, autoimunitních onemocněních, alergických onemocněních, nemocných v kritických stavech

7) **Práce odborných pracovníků v dietoterapii a ve zdravotnickém týmu** - práce a spolupráce nutričního terapeuta na odděleních klinické dietologie (léčebné výživy) a OLVaS, nutričního asistenta, spolupráce s ostatními nelékařskými zdravotnickými pracovníky a lékaři, hygienické zabezpečení a zásady bezpečnosti práce při poskytování dietoterapeutických služeb, dodržování hygienicko-epidemiologického režimu na odděleních, systému kritických bodů HACCP

8) **Edukace pacientů/klientů**

9) **Hodnocení nutričního stavu jedince, bilance stravy, spolupráce na nutriční podpoře nemocných při speciální enterální výživě**

10) **Sestavování individuálních jídelních plánů, bilance stravy per os u pacientů v závažných stavech**

11) **Sestavování speciální dietní stravy**

12) **Prezentace odborných témat** v rámci edukace a prevence onemocnění

13) **Zpracování kazuistik**

Pracoviště: zdravotnická zařízení – nemocniční zařízení

Pracoviště a náplň v 1. ročníku ZO – 1 týden: seznámení se základními klinickými pracovišti a náplní nutričního terapeuta na odděleních klinické dietologie (léčebné výživy) v návaznosti na nemocniční oddělení – chirurgická, interní, dětské oddělení, gynekologicko-porodnické oddělení

Pracoviště a náplň v 1. ročníku ZO, LO – 6 týdnů: realizace preventivní a léčebné výživy na základních klinických pracovištích - 2 týdny chirurgická oddělení, 2 týdny interní oddělení, 1 týden dětské oddělení, 1 týden gynekologicko-porodnické oddělení

Popis řízení praxe a vyhodnocování

Student vykonává praxi na pracovištích, jež jsou volena maximálně individuálně tak, aby studující poznal různé a odlišující se typy nutriční terapie, což napomůže jeho budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů. Na vybraných pracovištích jsou odborní mentoři nebo určení pracovníci, kteří vedou studenty během praxe a úzce spolupracují s garantem odborné praxe. Účastní se přípravy, hodnocení odborné praxe a podílejí se na evaluačních mechanismech.

Nutriční a dietologická praxe je systematicky plánována, koordinována a hodnocena. Studenti plní během praxe zadané úkoly a kompetence nutričního terapeuta, jejichž plnění následně dokládají v portfoliích, jejichž součástí je i seznam kompetencí. Součástí portfolia jsou i další důkazy o osobnostním i profesním růstu studenta. Mezi ně patří kazuistiky klientů, individuální plány, edukační programy, jídelní plány a jejich propočty atd. Součástí předmětu jsou odborné konzultace a využití samostudia ke splnění zadaných úkolů.

Nutriční a dietologická praxe je zajištěna metodikem odborné praxe a praktického vyučování a studenti jsou vedeni pod dohledem garanta praxe dané studijní skupiny a praktického vyučování a pod přímým vedením vyučujících nebo mentorů.

Podklady pro hodnocení:

splněná docházka; dodržování BOZP na jednotlivých pracovištích NDP; úroveň vedení portfolia; dodržování pravidel chování na nutriční a dietologické praxi (ukázněnost, dochvilnost, osobní úprava); správnost a pečlivost prováděných úkonů, zručnost a rychlost, schopnost teoretického zdůvodnění úkonu; vedení dokumentace na jednotlivých pracovištích; vhodná úroveň komunikace s pacienty/klienty a ostatním personálem; postoj k pacientovi/ klientovi, aktivita studenta; sebereflexe; manažerské schopnosti a dovednosti; syntéza poznatků z mezimodulových vztahů.

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy zdravotnické a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

Poznámka

Pedagogická dokumentace: modul nutriční a dietologické praxe, náplň činností nutriční a dietologické praxe, plán nutriční a dietologické praxe, kniha studijní skupiny, deník odborné praxe, jmenný seznam studijní skupiny – BOZP, formulář hodnocení odborné praxe a praktického vyučování studijní skupinou VOŠZ

Každý student si vede od 1. ročníku PORTFOLIO, kam zaznamenává průběh praxe a praktického vyučování na jednotlivých pracovištích, jejich charakteristiku a sebereflexi. Portfolio je jedním z kritérií závěrečného hodnocení za dané období.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

Nutriční a dietologická praxe je vedena v souladu se zákoníkem práce, školským zákonem, vyhláškou o vyšším odborném vzdělávání v platných zněních a další legislativou vztahující se k vyučovanému předmětu (školní řád VOŠZ), včetně platné zdravotnické legislativy.

Studenti jsou seznamováni s právy a povinnostmi studentů na odborné praxi a praktickém vyučování dle školního řádu VOŠZ.

Doporučená literatura:

CRAMM, D., *Vaříme pro děti: Všechno o zdravé a dobré dětské stravě*. Praha: Ottovo nakladatelství, 2003.

ISBN 80-7181-872-0

HORAN, P., MOMČILOVA, P. *Vaříme dětem chutně a zdravě*. 1. vydání. Čestlice:

Pavla Momčilova - MEDICA PUBLISHING, 2003. ISBN 80-85936-08-9.

GROFOVÁ, K. *Dieta pro vyšší věk*. Praha: Forsapi, 2011. ISBN 978-80-87250-11-2.

GROFOVÁ, Z.: *Nutriční podpora: praktický rádce pro sestry*. Praha: Grada 2007.

HRUBÝ, M., MENEROVÁ, O. *Dieta u chronických onemocnění ledvin*. Praha: Forsapi, 2010.

ISBN 978-80-87250-07-5.

CHRPVÁ, D. *S výživou zdravě po celý rok*. Praha: Grada, 2009. ISBN 80-247-2512-3.

JUŘENÍKOVÁ, P. *Zásady edukace v ošetrovatelské praxi*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing a.s., 2010.

ISBN 978-80-247-2171-2.

KLEINWÄCHTEROVÁ, H., BRÁZDOVÁ, Z. *Výživový stav člověka a způsob jeho zjišťování*. Brno: NCO NZO, 2001. ISBN 80-7013-336-8.

KOHOUT P.: *Dokumentace a hodnocení nutričního stavu pacientů*. Praha: Maxdorf, 2004.

KOHOUT, P., PAVLÍČKOVÁ, J. *Onemocnění jícnu, vředová choroba žaludku a dvanácterníku*. Praha:

Forsapi, 2008. ISBN 978-80-903820-7-7.

KUNOVÁ, V. *Obezita. Dieta pro zdravé hubnutí*. Praha: Forsapi, 2009. ISBN 978-80-87250-06-8.

KUŽELA, L., STEJSKALOVÁ, V. *Dna-nemoc králů. Je nutná bezpurinová dieta?* Praha: Forsapi, 2007.

ISBN 978-80-903820-5-3.

MONOGRAFIE. *Referenční hodnoty pro příjem živin*. 1. vydání v ČR, Praha: Společnost pro výživu 2011.

ISBN: 978-80-254-6987-3.

MÜLLEROVÁ D. *Výživa těhotných a kojících žen*. Praha: Mladá fronta, 2004. ISBN 80-204-1023-6.

© MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L, BRÁZDOVÁ, Z.: *Softwarový program NutriDAN*.

Podporováno grantem Institutu Danone

REITMAYEROVÁ, E., BROUMOVÁ, V. *Cílená zpětná vazba*. Praha: Portál s.r.o., 2007.

ISBN 978-80-7367-317-8.

STŘÍČKA, T., KOHOUT, P., BALÍKOVÁ, M. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*.

Praha: Forsapi, 2009. ISBN 978-80-87250-00-6.

STARNOVSKÁ, M., CHOCENSKÁ, E. *Nutriční terapie*. Praha: Galén, 2006. ISBN 80-7262-387-7.

SVAČINA, Š., MÜLLEROVÁ, D., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. Praha: Triton, 2012. ISBN 978-80-7387-347-9.

SVAČINA, Š., *Klinická dietologie*. Praha: Grada, 2008. ISBN 978-80-247-2256-6.

VOLDŘICH, M. *Zavádění systémů kritických bodů HACCP: základní informace, postup zavádění, příklady dokumentů*. Ústav zemědělských a potravinářských informací, 2000. ISBN 80-7271-004-4.

ZADÁK, Z. *Výživa v intenzivní péči*. Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0320-3.

ŽÁČEK, M a kol. *Vaříte podle zákona?* Praha: HASAP GASTRO CONSULTING, 2002.

ISBN 80-86605-01-9.

www.e-kalkulacka.cz

www.nutriservis.cz

www.abcvyzyvy.cz/vyzivove-tabulky.htm

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Nutriční a dietologická praxe 02		P-NDP 02
Název modulu anglicky	Nutritional and Dietetic Training Course 02		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	320 (p0/c40) blok 8 týdnů	ECTS	12
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvované moduly: P-TEC, P-ZPP, P-POT, P-ODP 01, P-VYC P-LEV 01, P-KND 01, P-CHB 01, P-ANF 01, P-PSY 01, P-KES 01 Návaznost na moduly: P-ODP 02, P-LEV 02, P-KND 02, P-CHB 02, P-ANF 02, P-ENT, P-ESV 01, P-ZOS, P-PRP, P-ZMV, P-PSY 02, P-KES 02, P-MEH		
Vyučující	Bc. Petra Křížová, DiS. Mgr. Dagmar Svěráková Mgr. Jana Körnerová Eva Mečlová, DiS. Lada Menčík-Smolová, DiS. Eva Palečková, DiS.		
Cíle a pojetí modulu odborné praxe Výuka směřuje k tomu, aby student po jejím ukončení měl tyto znalosti, vědomosti a dovednosti v rámci poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy především tak, že: - pracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu - aplikuje teoretické poznatky při zpracování nutriční anamnézy i při vypracování obecných a zvláště individuálních plánů léčebné výživy; - zajistí a zdokumentuje nutriční anamnestické údaje, dovede přizpůsobit výživu konkrétnímu stavu nemocného na základě sestaveného dietoterapeutického plánu - reprodukuje význam poznání stavu výživy jako podmínku správné klasifikace klinického obrazu nemoci pro další nutriční intervenci - u pacientů v závažných stavech provádí bilanci stravy přijímané ústy - navrhuje lékaři, případně všeobecné sestře nebo porodní asistentce změny v předepsané dietě, způsobu přijímání stravy či doplnění potravinovými doplňky - zajistí možnost individuálního stravování pacientů určených diagnóz - orientuje se v nutriční podpoře nemocných včetně aplikace parenterální a speciální enterální výživy - provádí vyšetření nutná ke zjištění stavu výživy pacientů/klientů - objasní používání technologických postupů při přípravě léčebné výživy, dokáže vysvětlit zásady výběru poživatin a technologického zpracování základních druhů léčebné výživy, vysvětlí rozdíly jednotlivých druhů léčebné výživy - specifikuje nedoporučené poživatiny podle typů léčebné výživy - definuje význam nutričních složek a možnosti jejich zabezpečení v dietoterapii - orientuje se v systému základních, speciálních a standardizovaných diet při vytváření sestav pestré a rozmanité stravy			

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- ovládá postup léčebné výživy u konkrétních onemocnění, je schopen/schopna charakterizovat a realizovat tyto diety, aplikuje znalosti při plánování příslušné dietoterapie
- dokáže objasnit specifika jednotlivých poruch výživy a reagovat správnou aplikací stravy
- respektuje a adekvátně reaguje na odlišnosti ve stravování jednotlivých klientů, provádí potřebné změny ve stravování jednotlivých klientů podle pokynů lékaře a dle průběhu nemoci
- zná, respektuje, užívá a vyžaduje dodržování platné legislativní úpravy hygienického zabezpečení zpracování a podání jídel
- seznámí se s dokumentací a se systémem práce na různých pracovištích
- je si vědom/a návaznosti na další pracovní a provozní úseky nemocnice a jiných zařízení
- vysvětlí, dodržuje a vyžaduje od ostatních pracovníků uplatnění zásad hygieny, bezpečnosti a hygienicko-epidemiologického režimu
- vytváří pro různé stravovací kategorie jídelní plány, sestavuje jídelníčky na určené období, hodnotí stanovené jídelní plány podle obecných zásad
- osvojí si schopnost tvorby rozpisů pokrmů pro plánované jídelní lístky
- umí sestavovat jídelní plány a předpis stravy pro jednotlivé diety i pro celé zdravotnické zařízení, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet
- plánuje sestavy jídel pro základní i speciální diety obecného charakteru a individuální plány pro konkrétní nemocné
- spolupracuje při tvorbě nutričního plánu a při hodnocení průběhu terapie
- připravuje podklady pro poradenskou a edukační činnost podle požadavků dietologa, odborného a ošetřujícího lékaře
- provádí poradenství a edukaci jedinců, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy, včetně doporučení vhodných výživových doplňků
- konkretizuje obecné zásady dle stavu výživy a klinického stavu edukovaného pacienta, dokáže vysvětlit potřebu změn ve stravování pacientovi i jeho rodinným příslušníkům
- osvojí si dovednost psychologického přístupu a správné komunikace s klientem, dbá na zásady zdravotnické etiky
- volí vhodný psychologický přístup při pohovorech s nemocnými v rozličných životních situacích a prostředích
- přejímá, kontroluje a ukládá léčivé přípravky, zdravotnické přípravky, prádlo, manipuluje s nimi, zajišťuje jejich dostatečnou zásobu, dezinfekci a sterilizaci
- na základě indikace lékaře sestavuje individuální jídelní plány, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet
- orientuje se v dostupných tabulkách výživných hodnot potravin a dokáže vypočítat a posoudit nutriční hodnotu pokrmů
- hodnotí klady a zápory výživy jedince i společnosti v prevenci i v léčbě v oblasti dietologie a nutriční terapie – navštěvovaného úseku i celé populace
- dokáže samostatně odborně vést, organizačně zajistit a ve skupině zhodnotit zadané téma a aplikaci odpovídajících projektů běžných i speciálních druhů diet
- podílí se na přípravě a účastní se různých odborných akcí a kurzů
- seznámí se s prací nutriční/ho terapeutky/terapeuta a asistentky/asistenta na oddělení, v poradnách a ve stravovacím provozu, využije odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti při práci na konkrétním nemocničním oddělení i na jiných odborných pracovištích
- zvládne uživatelsky prostředky výpočetní techniky, osvojí si dovednost vytváření a formátování textů, používá textové editory při zápisu jídelních lístků, při vytváření pokynů do domácího léčení
- umí využít možností různých grafických stylů v odborné činnosti
- správně používá odborné programy pro plánování a hodnocení stravy ve zdravotnickém zařízení
- získává informace prostřednictvím internetu, vyhledá a zpracuje informace týkající se vybrané problematiky na základě probraných témat
- využívá elektronickou komunikaci v odborné práci
- je schopen/schopna připravit a předvést prezentaci odborné problematiky
- postupně si osvojí základní znalosti pochopení údajů ze zdravotnické dokumentace vztahující se k nutričnímu stavu organismu a nemoci
- zapojuje se aktivně do činnosti nutričních týmů v lůžkových zařízeních i v odborných ordinacích

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- spolupracuje v odborné skupině při řešení náročných výživových situací a dietoterapeutických problémů, je schopen/schopna o nich diskutovat, souvisle se ústně i písemně k dané problematice vyjadřovat
- dbá na postupné upevňování praktických dovedností a schopnosti aplikovat zásady preventivní a léčebné výživy v každodenní práci s ohledem na individuální potřeby nemocných
- respektuje ochranu zdraví všech účastníků stravování dodržováním zásad osobní hygieny, ochrany a bezpečnosti při práci a zásad protipožární ochrany
- sleduje rozvoj vědy a techniky, lékařských oborů a přírodních věd v oblasti prevence, péče o zdraví a dietoterapie
- aktivně se účastní odborné práce v nutričním týmu, na oddělení, ve stravovacím provozu, v poradenské a jiné činnosti
- dbá na vytváření schopnosti a dovednosti samostatné, svědomité, pečlivé práce a je aktivní při aplikaci teoretických poznatků v praktické činnosti
- vytváří návyky účelné a efektivní organizace práce
- vytváří vlastní projekty s odbornou tematikou
- pochopí a ve své práci dodržuje etické a právní normy platné ve zdravotnictví
- je schopen/schopna empatie biopsychosociálních potřeb pacientů a klientů

Nutriční a dietologická praxe je velmi významnou součástí studia. Zprostředkovává studujícím zkušenost s výkonem nutričního terapeuta a možnost uplatnění všech teoretických poznatků a praktických cvičení při kontaktu s realitou. Je úzce svázána s odbornou praxí, edukací v nutriční terapii, léčebnou výživou, klinikou nemocí a dietologií, psychologií a ostatními odbornými předměty.

Studenti jsou soustavně vedeni k respektování práv pacientů, k ochraně jejich soukromí, a to i ve vztahu k informacím o jejich zdravotním stavu. Celým studiem prolíná přísné dodržování hygienických zásad, hygienicko-epidemiologického režimu a předpisů BOZP týkající se individuálního i společného stravování.

K dokonalému osvojení odborné problematiky je student veden od nejjednodušších praktických výkonů až k výkonům složitým a specializovaným, které na konci studia musí být schopen provádět zcela samostatně.

Dle možností příslušných pracovišť jsou motivováni ke spolupráci na zdravotnickém výzkumu, jeho vyhodnocování a k případné publikační činnosti.

Student vykonává praxi na pracovištích, jež jsou volena maximálně individuálně tak, aby studující poznal různé a odlišující se typy preventivní, léčebné výživy a nutriční terapie, což napomůže jeho budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů. Na vybraných pracovištích jsou vyučující nebo mentoři, kteří vedou studenty během nutriční a dietologické praxe a úzce spolupracují s vedoucí učitelem studijní skupiny, garantem odborné praxe a praktického vyučování a vedoucími pracovníky zařízení.

Základní principy jsou:

- individuální přístup ke studujícím, který podporuje jejich osobnostní zrání a profesní růst
- partnerství a aktivní participace všech zúčastněných stran (studující – škola – pracoviště)
- vzájemné hodnocení všech zúčastněných stran
- profil absolventa
- naplnění vyhlášky č. 55/2011 Sb. o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků

Forma organizace odborné praxe, návrhy pozic a pracovišť

Nutriční a dietologická praxe je realizována během 4 týdnů - 160 hodin (v zimním období) a 4 týdnů - 160 hodin (v letním období).

1) Léčebná výživa v různých typech zdravotnických a sociálních zařízeních

2) **Dokumentace** - nutričně-zdravotnická dle nemocničního zařízení (např. WinMedicalc)

3) **Výpočetní technika v oblasti dietoterapie** - textové editory, tabulkové procesory, odborný software, využití informační technologie při zpracování podkladů v práci nutričního terapeuta na odděleních a při edukacích (např. NutriDan).

4) **Návaznost na informační komunikaci celého zdravotnického zařízení** - grafické programy a jejich využití v práci nutričního terapeuta, internet, komunikační technologie

5) **Plánování léčebné výživy** – energetické zhodnocení živin a potravin, nutriční hodnota potravin a pokrmů, charakteristika a zásady jednotlivých druhů léčebné výživy, použití potravin a technologických úprav na základě dietetického zhodnocení potravin, pochutin a zásad léčebné výživy, plánování stravy pro základní a speciální druhy diet, sestavování stravovacích plánů, struktura léčebné výživy jako obecné schéma systému

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

diet, léčebná výživa jednotlivých typů systémových chorob, speciální dietoterapie

6) **Nutriční a dietetické hodnocení léčebné výživy** - léčebná výživa základní a výživná, léčebná výživa při nemocech gastrointestinálního traktu, léčebná výživa při chorobách kardiovaskulárního systému, léčebná výživa při nemocech ledvin a močových cest, léčebná výživa při metabolických poruchách, speciální dietetika, při onkologických onemocněních, infekčních onemocněních, autoimunitních onemocněních, alergických onemocněních, nemocných v kritických stavech

7) **Práce odborných pracovníků v dietoterapii a ve zdravotnickém týmu** - práce a spolupráce nutričního terapeuta na odděleních klinické dietologie (léčebné výživy) a OLVaS, nutričního asistenta, spolupráce s ostatními nelékařskými zdravotnickými pracovníky a lékaři, hygienické zabezpečení a zásady bezpečnosti práce při poskytování dietoterapeutických služeb, dodržování hygienicko-epidemiologického režimu na odděleních, systému kritických bodů HACCP

8) **Edukace pacientů/klientů**

9) **Hodnocení nutričního stavu jedince, bilance stravy, spolupráce na nutriční podpoře nemocných při speciální enterální výživě**

10) **Sestavování individuálních jídelních plánů, bilance stravy per os u pacientů v závažných stavech**

11) **Sestavování speciální dietní stravy**

12) **Prezentace odborných témat** v rámci edukace a prevence onemocnění

13) **Zpracování kazuistik**

Pracoviště: zdravotnická zařízení – nemocniční zařízení

Pracoviště a náplň ve 2. ročníku ZO, LO – 8 týdnů: realizace preventivní a léčebné výživy na základních klinických pracovištích - 2 týdny chirurgická oddělení, 2 týdny interní oddělení, 2 týdny dětské oddělení, 2 týdny gynekologicko-porodnické oddělení

Popis řízení praxe a vyhodnocování

Student vykonává praxi na pracovištích, jež jsou volena maximálně individuálně tak, aby studující poznal různé a odlišující se typy nutriční terapie, což napomůže jeho budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů. Na vybraných pracovištích jsou odborní mentoři nebo určené pracovníci, kteří vedou studenty během praxe a úzce spolupracují s garantem odborné praxe. Účastní se přípravy, hodnocení odborné praxe a podílejí se na evaluačních mechanismech.

Nutriční a dietologická praxe je systematicky plánována, koordinována a hodnocena. Studenti plní během praxe zadané úkoly a kompetence nutričního terapeuta, jejichž plnění následně dokládají v portfoliích, jejichž součástí je i seznam kompetencí. Součástí portfolia jsou i další důkazy o osobnostním i profesním růstu studenta. Mezi ně patří kazuistiky klientů, individuální plány, edukační programy, jídelní plány a jejich propočty atd. Součástí předmětu jsou odborné konzultace a využití samostudia ke splnění zadaných úkolů.

Nutriční a dietologická praxe je zajištěna metodikem odborné praxe a praktického vyučování a studenti jsou vedeni pod dohledem garanta praxe dané studijní skupiny a praktického vyučování a pod přímým vedením vyučujících nebo mentorů.

Podklady pro hodnocení:

splněná docházka; dodržování BOZP na jednotlivých pracovištích NDP; úroveň vedení portfolia; dodržování pravidel chování na nutriční a dietologické praxi (ukázněnost, dochvilnost, osobní úprava); správnost a pečlivost prováděných úkonů, zručnost a rychlost, schopnost teoretického zdůvodnění úkonu; vedení dokumentace na jednotlivých pracovištích; vhodná úroveň komunikace s pacienty/klienty a ostatním personálem; postoj k pacientovi/ klientovi, aktivita studenta; sebereflexe; manažerské schopnosti a dovednosti; syntéza poznatků z mezimodulových vztahů.

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy zdravotnické a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

Poznámka

Pedagogická dokumentace: modul nutriční a dietologické praxe, náplň činností nutriční a dietologické praxe, plán nutriční a dietologické praxe, kniha studijní skupiny, deník odborné praxe, jmenný seznam studijní skupiny – BOZP, formulář hodnocení odborné praxe a praktického vyučování studijní skupinou VOŠZ

Každý student si vede od 1. ročníku PORTFOLIO, kam zaznamenává průběh praxe a praktického vyučování na jednotlivých pracovištích, jejich charakteristiku a sebereflexi. Portfolio je jedním z kritérií závěrečného hodnocení za dané období.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

Nutriční a dietologická praxe je vedena v souladu se zákoníkem práce, školským zákonem, vyhlášky o vyšším odborném vzdělávání v platných zněních a další legislativou vztahující se k vyučovanému předmětu (školní řád VOŠZ), včetně platné zdravotnické legislativy.

Studenti jsou seznamováni s právy a povinnostmi studentů na odborné praxi a praktickém vyučování dle školního řádu VOŠZ.

Doporučená literatura:

CRAMM, D., *Vaříme pro děti: Všechno o zdravé a dobré dětské stravě*. Praha: Ottovo nakladatelství, 2003. ISBN 80-7181-872-0

HORAN, P., MOMČILOVA, P. *Vaříme dětem chutně a zdravě*. 1. vydání. Čestlice: Pavla Momčilova - MEDICA PUBLISHING, 2003. ISBN 80-85936-08-9.

GROFOVÁ, K. *Dieta pro vyšší věk*. Praha: Forsapi, 2011. ISBN 978-80-87250-11-2.

GROFOVÁ, Z.: *Nutriční podpora: praktický rádce pro sestry*. Praha: Grada 2007.

HRUBÝ, M., MENGEROVÁ, O. *Dieta u chronických onemocnění ledvin*. Praha: Forsapi, 2010. ISBN 978-80-87250-07-5.

CHRPVÁ, D. *S výživou zdravě po celý rok*. Praha: Grada, 2009. ISBN 80-247-2512-3.

JUŘENÍKOVÁ, P. *Zásady edukace v ošetrovatelské praxi*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing a.s., 2010. ISBN 978-80-247-2171-2.

KLEINWÄCHTEROVÁ, H., BRÁZDOVÁ, Z. *Výživový stav člověka a způsob jeho zjišťování*. Brno: NCO NZO, 2001. ISBN 80-7013-336-8.

KOHOUT P.: *Dokumentace a hodnocení nutričního stavu pacientů*. Praha: Maxdorf, 2004.

KOHOUT, P., PAVLÍČKOVÁ, J. *Onemocnění jícnu, vředová choroba žaludku a dvanácterníku*. Praha: Forsapi, 2008. ISBN 978-80-903820-7-7.

KUNOVÁ, V. *Obezita. Dieta pro zdravé hubnutí*. Praha: Forsapi, 2009. ISBN 978-80-87250-06-8.

KUŽELA, L., STEJSKALOVÁ, V. *Dna-nemoc králů. Je nutná bezpurinová dieta?* Praha: Forsapi, 2007. ISBN 978-80-903820-5-3.

MONOGRAFIE. *Referenční hodnoty pro příjem živin*. 1. vydání v ČR, Praha: Společnost pro výživu 2011. ISBN: 978-80-254-6987-3.

MÜLLEROVÁ D. *Výživa těhotných a kojících žen*. Praha: Mladá fronta, 2004. ISBN 80-204-1023-6.

© MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L, BRÁZDOVÁ, Z.: *Softwarový program NutriDAN*. Podporováno grantem Institutu Danone

REITMAYEROVÁ, E., BROUMOVÁ, V. *Cílená zpětná vazba*. Praha: Portál s.r.o., 2007. ISBN 978-80-7367-317-8.

STŘÍČKA, T., KOHOUT, P., BALÍKOVÁ, M. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha: Forsapi, 2009. ISBN 978-80-87250-00-6.

STARNOVSKÁ, M., CHOCENSKÁ, E. *Nutriční terapie*. Praha: Galén, 2006. ISBN 80-7262-387-7.

SVAČINA, Š., MÜLLEROVÁ, D., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. Praha: Triton, 2012. ISBN 978-80-7387-347-9.

SVAČINA, Š., *Klinická dietologie*. Praha: Grada, 2008. ISBN 978-80-247-2256-6.

VOLDŘICH, M. *Zavádění systémů kritických bodů HACCP: základní informace, postup zavádění, příklady dokumentů*. Ústav zemědělských a potravinářských informací, 2000. ISBN 80-7271-004-4.

ZADÁK, Z. *Výživa v intenzivní péči*. Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0320-3.

ŽÁČEK, M a kol. *Vaříte podle zákona?* Praha: HASAP GASTRO CONSULTING, 2002. ISBN 80-86605-01-9.

www.e-kalkulacka.cz

www.nutriservis.cz

www.abcvyzyvy.cz/vyzivove-tabulky.htm

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Nutriční a dietologická praxe 03	P-NDP 03	
Název modulu anglicky	Nutritional and Dietetic Training Course 01		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	320 (p0/c40) blok 8 týdnů	ECTS	12
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvované moduly: P-ODP 02, P-LEV 02, P-KND 02, P-CHB 02, P-ANF 02, P-ENT, P-ESV 01, P-ZOS, P-PRP, P-ZMV, P-PSY 02, P-KES 02, P-MEH Návaznost na moduly: P-ODP 03, P-LEV 03, P-KND 03, P-CHP, P-ESV 02, P-EKM, P-ZPL, P-PSY 03, P-KES 03		
Vyučující	Bc. Petra Křížová, DiS. Mgr. Dagmar Svěráková Mgr. Jana Körnerová Eva Mečlová, DiS. Lada Menčík-Smolová, DiS. Eva Palečková, DiS.		
Cíle a pojetí modulu odborné praxe Výuka směřuje k tomu, aby student po jejím ukončení měl tyto znalosti, vědomosti a dovednosti v rámci poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy především tak, že: - pracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu - aplikuje teoretické poznatky při zpracování nutriční anamnézy i při vypracování obecných a zvláště individuálních plánů léčebné výživy; - zajistí a zdokumentuje nutriční anamnestické údaje, dovede přizpůsobit výživu konkrétnímu stavu nemocného na základě sestaveného dietoterapeutického plánu - reprodukuje význam poznání stavu výživy jako podmínku správné klasifikace klinického obrazu nemoci pro další nutriční intervenci - u pacientů v závažných stavech provádí bilanci stravy přijímané ústy - navrhuje lékaři, případně všeobecné sestře nebo porodní asistentce změny v předepsané dietě, způsobu přijímání stravy či doplnění potravinovými doplňky - zajistí možnost individuálního stravování pacientů určených diagnóz - orientuje se v nutriční podpoře nemocných včetně aplikace parenterální a speciální enterální výživy - provádí vyšetření nutná ke zjištění stavu výživy pacientů/klientů - objasní používání technologických postupů při přípravě léčebné výživy, dokáže vysvětlit zásady výběru poživatin a technologického zpracování základních druhů léčebné výživy, vysvětlí rozdíly jednotlivých druhů léčebné výživy - specifikuje nedoporučené poživatiny podle typů léčebné výživy - definuje význam nutričních složek a možnosti jejich zabezpečení v dietoterapii - orientuje se v systému základních, speciálních a standardizovaných diet při vytváření sestav pestré a rozmanité stravy			

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- ovládá postup léčebné výživy u konkrétních onemocnění, je schopen/schopna charakterizovat a realizovat tyto diety, aplikuje znalosti při plánování příslušné dietoterapie
- dokáže objasnit specifika jednotlivých poruch výživy a reagovat správnou aplikací stravy
- respektuje a adekvátně reaguje na odlišnosti ve stravování jednotlivých klientů, provádí potřebné změny ve stravování jednotlivých klientů podle pokynů lékaře a dle průběhu nemoci
- zná, respektuje, užívá a vyžaduje dodržování platné legislativní úpravy hygienického zabezpečení zpracování a podání jídel
- seznámí se s dokumentací a se systémem práce na různých pracovištích
- je si vědom/a návaznosti na další pracovní a provozní úseky nemocnice a jiných zařízení
- vysvětlí, dodržuje a vyžaduje od ostatních pracovníků uplatnění zásad hygieny, bezpečnosti a hygienicko-epidemiologického režimu
- vytváří pro různé stravovací kategorie jídelní plány, sestavuje jídelníčky na určené období, hodnotí stanovené jídelní plány podle obecných zásad
- osvojí si schopnost tvorby rozpisů pokrmů pro plánované jídelní lístky
- umí sestavovat jídelní plány a předpis stravy pro jednotlivé diety i pro celé zdravotnické zařízení, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet
- plánuje sestavy jídel pro základní i speciální diety obecného charakteru a individuální plány pro konkrétní nemocné
- spolupracuje při tvorbě nutričního plánu a při hodnocení průběhu terapie
- připravuje podklady pro poradenskou a edukační činnost podle požadavků dietologa, odborného a ošetřujícího lékaře
- provádí poradenství a edukaci jedinců, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy, včetně doporučení vhodných výživových doplňků
- konkretizuje obecné zásady dle stavu výživy a klinického stavu edukovaného pacienta, dokáže vysvětlit potřebu změn ve stravování pacientovi i jeho rodinným příslušníkům
- osvojí si dovednost psychologického přístupu a správné komunikace s klientem, dbá na zásady zdravotnické etiky
- volí vhodný psychologický přístup při pohovorech s nemocnými v rozličných životních situacích a prostředích
- přejímá, kontroluje a ukládá léčivé přípravky, zdravotnické přípravky, prádlo, manipuluje s nimi, zajišťuje jejich dostatečnou zásobu, dezinfekci a sterilizaci
- na základě indikace lékaře sestavuje individuální jídelní plány, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet
- orientuje se v dostupných tabulkách výživných hodnot potravin a dokáže vypočítat a posoudit nutriční hodnotu pokrmů
- hodnotí klady a zápory výživy jedince i společnosti v prevenci i v léčbě v oblasti dietologie a nutriční terapie – navštěvovaného úseku i celé populace
- dokáže samostatně odborně vést, organizačně zajistit a ve skupině zhodnotit zadané téma a aplikaci odpovídajících projektů běžných i speciálních druhů diet
- podílí se na přípravě a účastní se různých odborných akcí a kurzů
- seznámí se s prací nutriční/ho terapeutky/terapeuta a asistentky/asistenta na oddělení, v poradnách a ve stravovacím provozu, využije odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti při práci na konkrétním nemocničním oddělení i na jiných odborných pracovištích
- zvládne uživatelsky prostředky výpočetní techniky, osvojí si dovednost vytváření a formátování textů, používá textové editory při zápisu jídelních lístků, při vytváření pokynů do domácího léčení
- umí využít možností různých grafických stylů v odborné činnosti
- správně používá odborné programy pro plánování a hodnocení stravy ve zdravotnickém zařízení
- získává informace prostřednictvím internetu, vyhledá a zpracuje informace týkající se vybrané problematiky na základě probraných témat
- využívá elektronickou komunikaci v odborné práci
- je schopen/schopna připravit a předvést prezentaci odborné problematiky
- postupně si osvojí základní znalosti pochopení údajů ze zdravotnické dokumentace vztahující se k nutričnímu stavu organismu a nemoci
- zapojuje se aktivně do činnosti nutričních týmů v lůžkových zařízeních i v odborných ordinacích

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- spolupracuje v odborné skupině při řešení náročných výživových situací a dietoterapeutických problémů, je schopen/schopna o nich diskutovat, souvisle se ústně i písemně k dané problematice vyjadřovat
- dbá na postupné upevňování praktických dovedností a schopnosti aplikovat zásady preventivní a léčebné výživy v každodenní práci s ohledem na individuální potřeby nemocných
- respektuje ochranu zdraví všech účastníků stravování dodržováním zásad osobní hygieny, ochrany a bezpečnosti při práci a zásad protipožární ochrany
- sleduje rozvoj vědy a techniky, lékařských oborů a přírodních věd v oblasti prevence, péče o zdraví a dietoterapie
- aktivně se účastní odborné práce v nutričním týmu, na oddělení, ve stravovacím provozu, v poradenské a jiné činnosti
- dbá na vytváření schopnosti a dovednosti samostatné, svědomité, pečlivé práce a je aktivní při aplikaci teoretických poznatků v praktické činnosti
- vytváří návyky účelné a efektivní organizace práce
- vytváří vlastní projekty s odbornou tematikou
- pochopí a ve své práci dodržuje etické a právní normy platné ve zdravotnictví
- je schopen/schopna empatie biopsychosociálních potřeb pacientů a klientů

Nutriční a dietologická praxe je velmi významnou součástí studia. Zprostředkovává studujícím zkušenost s výkonem nutričního terapeuta a možnost uplatnění všech teoretických poznatků a praktických cvičení při kontaktu s realitou. Je úzce svázána s odbornou praxí, edukací v nutriční terapii, léčebnou výživou, klinikou nemocí a dietologií, psychologií a ostatními odbornými předměty.

Studenti jsou soustavně vedeni k respektování práv pacientů, k ochraně jejich soukromí, a to i ve vztahu k informacím o jejich zdravotním stavu. Celým studiem prolíná přísné dodržování hygienických zásad, hygienicko-epidemiologického režimu a předpisů BOZP týkající se individuálního i společného stravování.

K dokonalému osvojení odborné problematiky je student veden od nejjednodušších praktických výkonů až k výkonům složitým a specializovaným, které na konci studia musí být schopen provádět zcela samostatně.

Dle možností příslušných pracovišť jsou motivováni ke spolupráci na zdravotnickém výzkumu, jeho vyhodnocování a k případné publikační činnosti.

Student vykonává praxi na pracovištích, jež jsou volena maximálně individuálně tak, aby studující poznal různé a odlišující se typy preventivní, léčebné výživy a nutriční terapie, což napomůže jeho budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů. Na vybraných pracovištích jsou vyučující nebo mentoři, kteří vedou studenty během nutriční a dietologické praxe a úzce spolupracují s vedoucí učitelem studijní skupiny, garantem odborné praxe a praktického vyučování a vedoucími pracovníky zařízení.

Základní principy jsou:

- individuální přístup ke studujícím, který podporuje jejich osobnostní zrání a profesní růst
- partnerství a aktivní participace všech zúčastněných stran (studující – škola – pracoviště)
- vzájemné hodnocení všech zúčastněných stran
- profil absolventa
- naplnění vyhlášky č. 55/2011 Sb. o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků

Forma organizace odborné praxe, návrhy pozic a pracovišť

Nutriční a dietologická praxe je realizována během 4 týdnů - 160 hodin (v zimním období) a 4 týdnů - 160 hodin (v letním období).

1) Léčebná výživa v různých typech zdravotnických a sociálních zařízeních

2) Dokumentace - nutričně-zdravotnická dle nemocničního zařízení (např. WinMedicalc)

3) Výpočetní technika v oblasti dietoterapie - textové editory, tabulkové procesory, odborný software, využití informační technologie při zpracování podkladů v práci nutričního terapeuta na odděleních a při edukacích (např. NutriDan).

4) Návaznost na informační komunikaci celého zdravotnického zařízení - grafické programy a jejich využití v práci nutričního terapeuta, internet, komunikační technologie

5) Plánování léčebné výživy – energetické zhodnocení živin a potravin, nutriční hodnota potravin a pokrmů, charakteristika a zásady jednotlivých druhů léčebné výživy, použití potravin a technologických úprav na základě dietetického zhodnocení potravin, pochutin a zásad léčebné výživy, plánování stravy pro základní a speciální druhy diet, sestavování stravovacích plánů, struktura léčebné výživy jako obecné schéma systému

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

diet, léčebná výživa jednotlivých typů systémových chorob, speciální dietoterapie

6) **Nutriční a dietetické hodnocení léčebné výživy** - léčebná výživa základní a výživná, léčebná výživa při nemocech gastrointestinálního traktu, léčebná výživa při chorobách kardiovaskulárního systému, léčebná výživa při nemocech ledvin a močových cest, léčebná výživa při metabolických poruchách, speciální dietetika, při onkologických onemocněních, infekčních onemocněních, autoimunitních onemocněních, alergických onemocněních, nemocných v kritických stavech

7) **Práce odborných pracovníků v dietoterapii a ve zdravotnickém týmu** - práce a spolupráce nutričního terapeuta na odděleních klinické dietologie (léčebné výživy) a OLVaS, nutričního asistenta, spolupráce s ostatními nelékařskými zdravotnickými pracovníky a lékaři, hygienické zabezpečení a zásady bezpečnosti práce při poskytování dietoterapeutických služeb, dodržování hygienicko-epidemiologického režimu na odděleních, systému kritických bodů HACCP

8) **Edukace pacientů/klientů**

9) **Hodnocení nutričního stavu jedince, bilance stravy, spolupráce na nutriční podpoře nemocných při speciální enterální výživě**

10) **Sestavování individuálních jídelních plánů, bilance stravy per os u pacientů v závažných stavech**

11) **Sestavování speciální dietní stravy**

12) **Prezentace odborných témat** v rámci edukace a prevence onemocnění

13) **Zpracování kazuistik**

Pracoviště: zdravotnická zařízení – nemocniční zařízení

Pracoviště a náplň ve 3. ročníku ZO, LO – 8 týdnů: realizace preventivní a léčebné výživy na základních klinických a specializovaných pracovištích - 1 týden vybraná chirurgická oddělení (kardiochirurgické, urologické, ORL), 1 týden vybraná interní oddělení, (infekční, kardiologické, neurologické), 1 týden dětské oddělení (novorozenecké, kojenecké, batolecí, větších dětí), 1 týden gynekologicko-porodnické oddělení, 1 týden psychiatrické oddělení, 1 týden onkologické (hemato-onkologické) oddělení, 1 týden oddělení intenzivní péče a hemodialýzy, 1 týden dle výběru tématu absolventské práce

Popis řízení praxe a vyhodnocování

Student vykonává praxi na pracovištích, jež jsou volena maximálně individuálně tak, aby studující poznal různé a odlišující se typy nutriční terapie, což napomůže jeho budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů. Na vybraných pracovištích jsou odborní mentoři nebo určené pracovníci, kteří vedou studenty během praxe a úzce spolupracují s garantem odborné praxe. Účastní se přípravy, hodnocení odborné praxe a podílejí se na evaluačních mechanismech.

Nutriční a dietologická praxe je systematicky plánována, koordinována a hodnocena. Studenti plní během praxe zadané úkoly a kompetence nutričního terapeuta, jejichž plnění následně dokládají v portfoliích, jejichž součástí je i seznam kompetencí. Součástí portfolia jsou i další důkazy o osobnostním i profesním růstu studenta. Mezi ně patří kazuistiky klientů, individuální plány, edukační programy, jídelní plány a jejich propočty atd. Součástí předmětu jsou odborné konzultace a využití samostudia ke splnění zadaných úkolů.

Nutriční a dietologická praxe je zajištěna metodikem odborné praxe a praktického vyučování a studenti jsou vedeni pod dohledem garanta praxe dané studijní skupiny a praktického vyučování a pod přímým vedením vyučujících nebo mentorů.

Podklady pro hodnocení:

splněná docházka; dodržování BOZP na jednotlivých pracovištích NDP; úroveň vedení portfolia; dodržování pravidel chování na nutriční a dietologické praxi (ukázněnost, dochvilnost, osobní úprava); správnost a pečlivost prováděných úkonů, zručnost a rychlost, schopnost teoretického zdůvodnění úkonu; vedení dokumentace na jednotlivých pracovištích; vhodná úroveň komunikace s pacienty/klienty a ostatním personálem; postoj k pacientovi/ klientovi, aktivita studenta; sebereflexe; manažerské schopnosti a dovednosti; syntéza poznatků z mezimodulových vztahů.

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy zdravotnické a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

Poznámka

Pedagogická dokumentace: modul nutriční a dietologické praxe, náplň činností nutriční a dietologické praxe, plán nutriční a dietologické praxe, kniha studijní skupiny, deník odborné praxe, jmenný seznam studijní skupiny – BOZP, formulář hodnocení odborné praxe a praktického vyučování studijní skupinou VOŠZ

Každý student si vede od 1. ročníku PORTFOLIO, kam zaznamenává průběh praxe a praktického vyučování na jednotlivých pracovištích, jejich charakteristiku a sebereflexi. Portfolio je jedním z kritérií závěrečného hodnocení za dané období.

Nutriční a dietologická praxe je vedena v souladu se zákoníkem práce, školským zákonem, vyhlášky o vyšším odborném vzdělávání v platných zněních a další legislativou vztahující se k vyučovanému předmětu (školní řád VOŠZ), včetně platné zdravotnické legislativy.

Studenti jsou seznamováni s právy a povinnostmi studentů na odborné praxi a praktickém vyučování dle školního řádu VOŠZ.

Doporučená literatura:

CRAMM, D., *Vaříme pro děti: Všechno o zdravé a dobré dětské stravě*. Praha: Ottovo nakladatelství, 2003. ISBN 80-7181-872-0

HORAN, P., MOMČILOVA, P. *Vaříme dětem chutně a zdravě*. 1. vydání. Čestlice:

Pavla Momčilova - MEDICA PUBLISHING, 2003. ISBN 80-85936-08-9.

GROFOVÁ, K. *Dieta pro vyšší věk*. Praha: Forsapi. 2011. ISBN 978-80-87250-11-2.

GROFOVÁ, Z.: *Nutriční podpora: praktický rádce pro sestry*. Praha: Grada 2007.

HRUBÝ, M., MENEROVÁ, O. *Dieta u chronických onemocnění ledvin*. Praha: Forsapi, 2010. ISBN 978-80-87250-07-5.

CHROPOVÁ, D. *S výživou zdravě po celý rok*. Praha: Grada, 2009. ISBN 80-247-2512-3.

JUŘENÍKOVÁ, P. *Zásady edukace v ošetrovatelské praxi*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing a.s., 2010. ISBN 978-80-247-2171-2.

KLEINWÄCHTEROVÁ, H., BRÁZDOVÁ, Z. *Výživový stav člověka a způsob jeho zjišťování*. Brno: NCO NZO, 2001. ISBN 80-7013-336-8.

KOHOUT P.: *Dokumentace a hodnocení nutričního stavu pacientů*. Praha: Maxdorf, 2004.

KOHOUT, P., PAVLÍČKOVÁ, J. *Onemocnění jícnu, vředová choroba žaludku a dvanácterníku*. Praha: Forsapi, 2008. ISBN 978-80-903820-7-7.

KUNOVÁ, V. *Obezita. Dieta pro zdravé hubnutí*. Praha: Forsapi, 2009. ISBN 978-80-87250-06-8.

KUŽELA, L., STEJSKALOVÁ, V. *Dna-nemoc králů. Je nutná bezpurinová dieta?* Praha: Forsapi, 2007. ISBN 978-80-903820-5-3.

MONOGRAFIE. *Referenční hodnoty pro příjem živin*. 1. vydání v ČR, Praha: Společnost pro výživu 2011. ISBN: 978-80-254-6987-3.

MÜLLEROVÁ D. *Výživa těhotných a kojících žen*. Praha: Mladá fronta, 2004. ISBN 80-204-1023-6.

© MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L, BRÁZDOVÁ, Z.: *Softwarový program NutriDAN*. Podporováno grantem Institutu Danone

REITMAYEROVÁ, E., BROUMOVÁ, V. *Cílená zpětná vazba*. Praha: Portál s.r.o., 2007. ISBN 978-80-7367-317-8.

STŘÍČKA, T., KOHOUT, P., BALÍKOVÁ, M. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha: Forsapi, 2009. ISBN 978-80-87250-00-6.

STARNOVSKÁ, M., CHOCENSKÁ, E. *Nutriční terapie*. Praha: Galén, 2006. ISBN 80-7262-387-7.

SVAČINA, Š., MÜLLEROVÁ, D., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeutky*. Praha: Triton, 2012. ISBN 978-80-7387-347-9.

SVAČINA, Š., *Klinická dietologie*. Praha: Grada, 2008. ISBN 978-80-247-2256-6.

VOLDŘICH, M. *Zavádění systémů kritických bodů HACCP: základní informace, postup zavádění, příklady dokumentů*. Ústav zemědělských a potravinářských informací, 2000. ISBN 80-7271-004-4.

ZADÁK, Z. *Výživa v intenzivní péči*. Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0320-3.

ŽÁČEK, M a kol. *Vaříte podle zákona?* Praha: HASAP GASTRO CONSULTING, 2002. ISBN 80-86605-01-9.

www.e-kalkulacka.cz

www.nutriservis.cz

www.abcvyzyvy.cz/vyzivove-tabulky.htm

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Odborná praxe 01	P-ODP 01	
Název modulu anglicky	Professional Course 01		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	240 (p0/c40) blok 6 týdnů	ECTS	8
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	BOZP školení, zdravotní průkaz Návaznost na moduly: P- TEC, P-ZPP, P-POT, P-ANF 01, P-PSY 01, P- EKS 01, P-LEV 01, P-KND 01, P-NDP 01, P-IVT, P-CHB 01, P-VYC, P-VKZ		
Vyučující	Mgr. Jana Körnerová Eva Mečlová, DiS. Lada Menčík-Smolová, DiS. Eva Palečková, DiS.		
Cíle a pojetí modulu odborné praxe Výuka směřuje k tomu, aby student po jejím ukončení měl tyto znalosti, vědomosti a dovednosti : - seznámí se se základními činnostmi a funkcí pracoviště, s organizací práce v jednotlivých zdravotnických a jiných zařízeních, se specifikací stravovacích provozů - aktivně uplatňuje hygienické požadavky na stravovací služby - bude se podílet na dodržování pravidel BOZP ve stravovacích provozech, systému kritických bodů HACCP - seznámí se s vedením skladového hospodářství a ekonomické agendy -ve spolupráci s odbornými pracovníky zajistí administrativní zpracování všech požadavků kladených na činnost stravovacích provozů - prakticky uplatní své teoretické znalosti v plánování stravy pro jednotlivé stravovací kategorie a dietoterapeutické skupiny - dle podmínek jednotlivých pracovišť se seznámí s PC programy užívanými k vedení agendy stravovacích provozů a s tiskopisy pro zabezpečení stravování - stanoví, realizuje a hodnotí správné technologické postupy pokrmů po stránce chuťové i vzhledové s důrazem na zachování biologické a nutriční hodnoty, na respektování odborných požadavků léčebné výživy - spolupracuje při technologickém zpracování stravy pro vybrané klienty - kontroluje správné technologické postupy, bezchybný výdej stravy po stránce hygienické, estetické úpravy a podání stravy včetně kultury stolování - samostatně pracuje se základními normami, systémem diet, s tabulkami potravin, diferencí a záměn, zvládá propočty energetické a biologické hodnoty pokrmů a sestav jídel - dokáže sestavit jídelní plán individuálního charakteru, ale také společný pro zařízení, a to denní, týdenní či na stanovené období při respektování nejnovějších poznatků v oblasti dietetiky - účastní se spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu (vizita, zjištění požadavků ošetřujících lékařů, hodnocení nutričního stavu nemocného, spolupráce při edukační činnosti, příprava podkladů pro stravování nemocných v domácím léčení aj.) - vykonává individuální péči o klienta (zpracuje nutriční anamnézu, vypracuje dietoterapeutický plán změn ve stravování, připravuje edukační materiály)			

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- spolupracuje se všemi členy ošetrovatelského týmu (zajistí změny ve stravování pro ošetrovací jednotky)
- účastní se jednání stravovací komise
- sleduje průběžné monitorování nutričních potřeb a hodnocení výživového stavu s přihlédnutím ke zvláštním výživovým nárokům
- provádí speciální propočty různých složek výživy
- připravuje dlouhodobý dietoterapeutický plán
- podílí se v nutričním týmu na rozpisu, přípravě a sledování aplikace enterální a parenterální výživy
- aktivně se účastní edukačních kurzů organizovaných pro nemocné/klienty a jejich rodinné příslušníky
- spolupodílí se na činnosti dispenzární péče, stacionářů, agentur domácí péče, poraden zdravé výživy atd.
- objasní používání technologických postupů při přípravě léčebné výživy, dokáže vysvětlit zásady výběru poživatin a technologického zpracování základních druhů léčebné výživy, vysvětlí rozdíly jednotlivých druhů léčebné výživy
- kontroluje, metodicky vede a organizuje přípravu stravy v souladu s poznatky zdravé a léčebné výživy, zejména ve stravovacích provozech zdravotnických zařízení
- dovede připravit léčebnou výživu podle charakteru jednotlivých diet
- umí popsat a užívat technické, technologické zařízení a vybavení provozu
- umí zpracovat administrativu stravovacího provozu ve vztahu k poskytování léčebné
- výživy, zvládne vyplňování tiskopisů potřebných a předepsaných pro zajištění stravování, objasní význam ekonomiky stravovacích provozů
- objasní rozdíly zajištění léčebné výživy v provozech veřejného stravování
- zná, respektuje, užívá a vyžaduje dodržování platné legislativní úpravy hygienického zabezpečení zpracování a podání jídel hlavně v provozech veřejného stravování
- seznámí se s dokumentací a se systémem práce na různých pracovištích
- zná organizaci práce v rámci týmu stravovacích provozů
- je si vědom/a návaznosti na další pracovní a provozní úseky nemocnice a jiných zařízení
- vysvětlí, dodržuje a vyžaduje od ostatních pracovníků uplatnění zásad hygieny a bezpečnosti při práci stravovacího úseku
- dbá na dodržování požadavků hygienického zabezpečení zpracování potravin, technologických procesů a přípravy i konzumace pokrmů
- vysvětlí důvody dodržování zásad správné kombinace potravin a technologických procesů, charakterizuje zásady zdravé výživy
- zvládne nákup potravin, jejich skladování a evidenci, provádění běžného zúčtování připravované stravy i inventarizaci a ekonomickou kalkulaci
- vytváří pro různé stravovací kategorie jídelní plány, sestavuje jídelníčky na určené období, hodnotí stanovené jídelní plány podle obecných zásad
- osvojí si schopnost tvorby rozpisů pokrmů pro plánované jídelní lístky
- umí sestavovat jídelní plány a předpis stravy pro jednotlivé diety i pro celé zdravotnické zařízení, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet
- plánuje sestavy jídel pro základní i speciální diety obecného charakteru a individuální plány pro konkrétní nemocné
- spolupracuje při tvorbě nutričního plánu a při hodnocení průběhu terapie
- připravuje podklady pro poradenskou a edukační činnost podle požadavků dietologa, odborného a ošetřujícího lékaře
- provádí poradenství a edukaci jedinců, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy, včetně doporučení vhodných výživových doplňků
- konkretizuje obecné zásady dle stavu výživy a klinického stavu edukovaného pacienta, dokáže vysvětlit potřebu změn ve stravování pacientovi i jeho rodinným příslušníkům
- zpracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu
- aplikuje teoretické poznatky při zpracování nutriční anamnézy i při vypracování obecných a zvláště individuálních plánů léčebné výživy;
- zajistí a zdokumentuje nutriční anamnestické údaje, dovede přizpůsobit výživu konkrétnímu stavu nemocného na základě sestaveného dietoterapeutického plánu
- reprodukuje význam poznání stavu výživy jako podmínku správné klasifikace klinického obrazu nemoci pro další nutriční intervenci

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- seznámí se s prací nutriční/ho terapeutky/terapeuta a asistentky/asistenta na oddělení, v poradnách a ve stravovacím provozu, využije odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti při práci na konkrétním nemocničním oddělení i na jiných odborných pracovištích
- vytváří návyky účelné a efektivní organizace práce
- vytváří vlastní projekty s odbornou tematikou
- pochopí a ve své práci dodržuje etické a právní normy platné ve zdravotnictví
- je schopen empatie biopsychosociálních potřeb pacientů a klientů

Účelem odborné praxe je ověření a uplatnění teoretických vědomostí a praktických dovedností na konkrétním pracovišti. Je velmi významnou součástí studia. Zprostředkovává studujícím zkušenost s výkonem nutričního terapeuta a možnost uplatnění všech teoretických poznatků a praktických cvičení při kontaktu s realitou. Je úzce svázána zejména s nutriční a dietologickou praxí, technologickým cvičením, estetickou výchovou, edukací v nutriční terapii, léčebné výživy, klinikou nemocí a dietologií, psychologií a jinými odbornými předměty. Velký důraz je kladen na rozvoj komunikativních dovedností. Studenti jsou soustavně vedeni k respektování práv pacientů, k ochraně jejich soukromí, a to i ve vztahu k informacím o jejich zdravotním stavu. Celým studiem prolíná přísné dodržování hygienických zásad, předpisů BOZP, systému kritických bodů HACCP týkající se individuálního i společného stravování.

K dokonalému osvojení odborné problematiky je student veden od nejjednodušších praktických výkonů až k výkonům složitým a specializovaným, které na konci studia musí být schopen provádět zcela samostatně.

Na začátku studia se výuka zaměřuje na stravování zdravé populace u jednotlivých stravovacích kategorií. Později probíhá ve státních i nestátních zařízeních a je zaměřena na nutriční péči v návaznosti na stravovací provoz. Součástí celé odborné praxe je základní i speciální poradenská činnost a rozvíjení spolupráce v rámci ošetrovateľského a nutričního týmu. Dle možností příslušných pracovišť jsou motivováni ke spolupráci na zdravotnickém výzkumu, jeho vyhodnocování a k případné publikační činnosti.

Student vykonává praxi na pracovištích, jež jsou volena maximálně individuálně tak, aby studující poznal různé a odlišující se typy stravovacích provozů, dietoterapie a nutriční terapie, což napomůže jeho budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů. Na vybraných pracovištích jsou vyučující a mentoři, kteří vedou studenty během odborné praxe a úzce spolupracují s vedoucí učitelem studijní skupiny, garantem odborné praxe a praktického vyučování.

Základní principy jsou:

- individuální přístup ke studujícím, který podporuje jejich osobnostní zrání a profesní růst
- partnerství a aktivní participace všech zúčastněných stran (studující – škola – pracoviště)
- vzájemné hodnocení všech zúčastněných stran
- profil absolventa
- naplnění vyhlášky č. 55/2011 Sb. o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků

Forma organizace odborné praxe, návrhy pozic a pracovišť

Odborná praxe je realizována během 3 týdnů - 120 hodin (v zimním období) a 3 týdnů - 120 hodin (v letním období) na základě smlouvy s příslušnými institucemi v rozsahu 8 hodin denně.

- 1) ***Příprava základní stravy pro zdravé jedince v rámci jednotlivých stravovacích kategorií*** - stravování kojenců a batolat, stravování dětí předškolního a školního věku, stravování dospělých, stravování gerontologických klientů, stravování sportovců
- 2) ***Léčebná výživa a stravování v různých typech zdravotnických zařízení a v dalších oblastech veřejného stravování*** - prezentace jednotlivých typů veřejného stravování, zdravotnické zabezpečení v různých oblastech péče (zdravotnická zařízení, nemocnice, léčebny, OLVaS, stravovací provoz, lázně, sanatoria, sociální služby, stacionáře, domácí péče, školní a další druhy společného a veřejného stravování, výživa a dietoterapie v rodině, odborná poradenská a nutričně terapeutická centra, výroba a obchod)
- 3) ***Oblast*** hospodářsko-ekonomická, oblast technologická, dokumentace nutričně – zdravotnická, dokumentace stravovacího provozu, bezpečnostní předpisy a hygienické požadavky na stravování, systém kritických bodů HACCP
- 4) ***Administrativa stravovacího provozu*** - organizace stravování v různých typech zařízení, hospodářsko-ekonomická agenda, odborná administrativa, kontrolní činnost zajištění léčebné výživy
- 5) ***Práce odborných pracovníků v dietoterapii a ve zdravotnickém týmu*** - práce a spolupráce nutričního

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

terapeuta na odděleních klinické dietologie (léčebné výživy) a OLVaS, nutričního asistenta, spolupráce s ostatními nelékařskými zdravotnickými pracovníky a lékaři, hygienické zabezpečení a zásady bezpečnosti práce při poskytování dietoterapeutických služeb, dodržování hygienicko-epidemiologického režimu na odděleních, systému kritických bodů HACCP

6) *Jídelní lístky* - tvorba obecných a speciálních sestav dle rozličných kritérií a požadavků

7) *Zásady pro plánování a pro technologické zpracování léčebné výživy* - obecné zásady plánování a technologického zpracování léčebné stravy, nutriční a dietetické hodnocení potravin, potravinové tabulky, schéma definovaných dávek, tabulky ekvivalentů, příprava léčebné výživy, předběžná a tepelná příprava, finální úprava pokrmů, technologické zpracování různých typů, druhů a forem výživy a léčebných diet

8) *Zajištění přesného dávkování potravin dle nutriční tolerance jednotlivých diagnóz* - stanovení energetické potřeby organismu, doporučené dávky energie, živin, vitaminů a minerálů základních druhů léčebné výživy, určení individuální nutriční potřeby, energeticky a nutričně limitované diety

9) *Výpočetní technika v oblasti dietoterapie a stravování* - textové editory, tabulkové procesory, odborný software, využití informační technologie při zpracování podkladů v práci nutričního terapeuta na oddělení a ve stravovacím provozu, při edukacích, návaznost na informační komunikaci celého zdravotnického zařízení, grafické programy a jejich využití v práci nutričního terapeuta, internet, komunikační technologie, prezentace odborných témat

10) *Edukace pacientů/klientů*

11) *Hodnocení nutričního stavu jedince, bilance stravy, spolupráce na nutriční podpoře nemocných při speciální enterální výživě*

12) *Sestavování individuálních jídelních plánů, sestavování speciální dietní stravy*

13) *Prezentace* odborných témat v rámci edukace a prevence onemocnění

14) *Zpracování kazuistik*

Pracoviště odborné praxe jsou volena tak, aby se podílela na přípravě základní stravy pro zdravé i nemocné ve státních i nestátních zařízeních a je zaměřena na nutriční péči v návaznosti na stravovací provoz. Součástí celé odborné praxe je základní i speciální poradenská činnost a rozvíjení spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu jedince v rámci jednotlivých stravovacích kategorií - stravování kojenců a batolat, dětí předškolního a školního věku, dospělých, gerontologických klientů, sportovců, teoreticko-praktická příprava stravování ve větších zařízeních, návaznost na stravování nemocných a jejich dietoterapii v lůžkovém zařízení a začlenění nutričního terapeuta do ošetrovatelského týmu a uspokojování individuálních nutričních potřeb klienta/ pacienta, činnost nutričního terapeuta na specializovaných pracovištích, další formy činnosti nutričního terapeuta (přednášková činnost, projekty, osvěta, výzkum)

Pracoviště a náplň v 1. ročníku ZO – 3 týdny: příprava a realizace základní stravy pro zdravé jedince v rámci jednotlivých stravovacích kategorií: sociální zařízení, předškolní a školní zařízení, jídelny, provozovny veřejného stravování **LO – 3 týdny:** realizace technologického zpracování léčebné výživy, jídelních lístků, administrativy oddělení léčebné výživy a stravování: zdravotnická a sociální zařízení – oddělení léčebné výživy a stravování

Popis řízení praxe a vyhodnocování

Odborná praxe je realizována během 18 týdnů na základě smlouvy s příslušnými institucemi v rozsahu 8 hodin denně.

Škola upřednostňuje uzavírání trojstranného kontraktu o praxi: zařízení – škola – student, přičemž pracoviště si volí student na základě diskuse a dohody s garantem odborné praxe a se zástupcem pracoviště.

Student vykonává praxi na pracovištích, jež jsou volena maximálně individuálně tak, aby studující poznal různé a odlišující se typy nutriční terapie, což napomůže jeho budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů. Na vybraných pracovištích jsou odborní mentoři nebo určené pracovníci, kteří vedou studenty během praxe a úzce spolupracují s garantem odborné praxe. Účastní se přípravy, hodnocení odborné praxe a podílejí se na evaluačních mechanismech.

Odborná praxe je systematicky plánována, koordinována a hodnocena. Studenti plní během praxe zadání úkolů a kompetence nutričního terapeuta, jejichž plnění následně dokládají v portfoliích, jejichž součástí je i seznam kompetencí. Součástí portfolia jsou i další důkazy o osobnostním i profesním růstu studenta. Mezi ně patří kazuistiky klientů, individuální plány, edukační programy, jídelní plány a jejich propočty atd. Součástí

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

předmětu jsou odborné konzultace a využití samostudia ke splnění zadaných úkolů.

Odborná praxe je zajištěna metodikem odborné praxe a praktického vyučování a studenti jsou vedeni pod dohledem garanta praxe dané studijní skupiny a praktického vyučování a pod přímým vedením vyučujících nebo mentorů.

Podklady pro hodnocení:

splněná docházka; dodržování BOZP na jednotlivých pracovištích ODP; úroveň vedení portfolia; dodržování pravidel chování na odborné praxi (ukázněnost, dochvilnost, osobní úprava); správnost a pečlivost prováděných úkonů, zručnost a rychlost, schopnost teoretického zdůvodnění úkonu; vedení dokumentace na jednotlivých pracovištích; vhodná úroveň komunikace s pacienty/klienty a ostatním personálem; postoj k pacientovi/ klientovi, aktivita studenta; sebereflexe; manažerské schopnosti a dovednosti; syntéza poznatků z mezimodulových vztahů.

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy zdravotnické a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

Odborná praxe je vedena pod dohledem garanta praxe a pod přímým vedením mentorů praxe nebo školeným pracovníkem zařízení.

Poznámka

Pedagogická dokumentace: modul odborné praxe, náplň činností odborné praxe, plán nutriční a dietologické praxe, kniha studijní skupiny, deník odborné praxe, jmenný seznam studijní skupiny – BOZP, formulář hodnocení odborné praxe a praktického vyučování studijní skupinou VOŠZ

Každý student si vede od 1. ročníku PORTFOLIO, kam zaznamenává průběh praxe a praktického vyučování na jednotlivých pracovištích, jejich charakteristiku a sebereflexi. Portfolio je jedním z kritérií závěrečného hodnocení za dané období.

Odborná praxe je vedena v souladu se zákoníkem práce, školským zákonem, vyhlášky o vyšším odborném vzdělávání v platných zněních a další legislativou vztahující se k vyučovanému předmětu (školní řád VOŠZ), včetně platné zdravotnické legislativy.

Studenti jsou seznamováni s právy a povinnostmi studentů na odborné praxi a praktickém vyučování dle školního řádu VOŠZ.

Doporučená literatura:

CRAMM, D., *Vaříme pro děti: Všechno o zdravé a dobré dětské stravě*. Praha Ottovo nakladatelství, 2003. ISBN 80-7181-872-0

HORAN, P., MOMČILOVA, P. *Vaříme dětem chutně a zdravě*. 1. vydání. Čestlice: Pavla Momčilova - MEDICA PUBLISHING, 2003. ISBN 80-85936-08-9.

GROFOVÁ, K. *Dieta pro vyšší věk*. Praha: Forsapi, 2011. ISBN 978-80-87250-11-2.

HLADÍLEK, M. *Tabulky vaření*. Praha: Portál s.r.o, 2002. ISBN 80-7178-988-8.

HRUBÝ, M., MENGEROVÁ, O. *Dieta u chronických onemocnění ledvin*. Praha: Forsapi, 2010. ISBN 978-80-87250-07-5.

CHRPŮVÁ, D. *S výživou zdravě po celý rok*. Praha: Grada, 2009. ISBN 80-247-2512-3.

JUŘENÍKOVÁ, P. *Zásady edukace v ošetrovatelské praxi*. 1. vyd. Praha: Grada, 2010. ISBN 978-80-247-2171-2.

KLEINWÄCHTEROVÁ, H., BRÁZDOVÁ, Z. *Výživový stav člověka a způsob jeho zjišťování*. Brno: NCO NZO, 2001. ISBN 80-7013-336-8.

KOHOUT, P., PAVLÍČKOVÁ, J. *Onemocnění jícnu, vředová choroba žaludku a dvanácterníku*. Praha: Forsapi, 2008. ISBN 978-80-903820-7-7.

KUNOVÁ, V. *Obezita. Dieta pro zdravé hubnutí*. Praha: Forsapi, 2009. ISBN 978-80-87250-06-8.

KUŽELA, L., STEJSKALOVÁ, V. *Dna-nemoc králů. Je nutná bezpurinová dieta?* Praha: Forsapi, 2007. ISBN 978-80-903820-5-3.

MONOGRAFIE. *Referenční hodnoty pro příjem živin*. 1.vydání v ČR, Praha: Společnost pro výživu 2011. ISBN: 978-80-254-6987-3.

MÜLLEROVÁ D. *Výživa těhotných a kojících žen*. Praha: Mladá fronta, 2004. ISBN 80-204-1023-6.

© MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L, BRÁZDOVÁ, Z: *Softwarový program NutriDAN*.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

Podporováno grantem Institutu Danone

REITMAYEROVÁ, E., BROUMOVÁ, V. *Cílená zpětná vazba*. Praha: Portál s.r.o., 2007. ISBN 978-80-7367-317-8.

STŘIČKA, T., KOHOUT, P., BALÍKOVÁ, M. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha: Forsapi, 2009. ISBN 978-80-87250-00-6.

STARNOVSKÁ, M., CHOCENSKÁ, E. *Nutriční terapie*. Praha: Galén, 2006. 39 s. ISBN 80-7262-387-7.

SVAČINA, Š., MÜLLEROVÁ, D., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeutů*. Praha: Triton, 2012.

ISBN 978-80-7387-347-9.

SVAČINA, Š., *Klinická dietologie*. Praha: Grada, 2008. ISBN 978-80-247-2256-6.

VOLDŘICH, M. *Zavádění systémů kritických bodů HACCP: základní informace, postup zavádění, příklady dokumentů*. Ústav zemědělských a potravinářských informací, 2000. ISBN 80-7271-004-4.

ZADÁK, Z. *Výživa v intenzivní péči*. Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0320-3.

ŽÁČEK, M a kol. *Varíte podle zákona?* Praha: HASAP GASTRO CONSULTING, 2002.

ISBN 80-86605-01-9.

KOLEKTIV VYUČUJÍCÍCH: *Soubor receptů na technologické cvičení a přípravu dietního stravování*.

Interní skripta SZŠ a VOŠZ Plzeň. Plzeň: 2011.

www.e-kalkulacka.cz

www.nutriservis.cz

www.abcvyzyvy.cz/vyzivove-tabulky.htm

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Odborná praxe 02		P-ODP 02
Název modulu anglicky	Professional Course 02		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	240 (p0/c40) blok 6 týdnů	ECTS	8
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	BOZP školení Absolvování modulů: P- TEC, P-ZPP, P-POT, P-ANF 01, P-PSY 01, P- EKS 01, P-LEV 01, P-KND 01, P-NDP 01, P-IVT, P-CHB 01, P-VYC, P-VKZ Návaznost na moduly: P-ANF 02, P-PSY 02, P- EKS 02, P-LEV 02, P-KND 02, P-NDP 02, P-ENT, P-CHB 02, P-ZOS, P-ESV 01		
Vyučující	Mgr. Jana Körnerová Eva Mečlová, DiS. Lada Menčík-Smolová, DiS. Eva Palečková, DiS.		

Cíle a pojetí modulu odborné praxe

Výuka směřuje k tomu, aby student po jejím ukončení měl tyto **znalosti, vědomosti a dovednosti**:

- seznámí se se základními činnostmi a funkcí pracoviště, s organizací práce v jednotlivých zdravotnických a jiných zařízeních, se specifikací stravovacích provozů
- aktivně uplatňuje hygienické požadavky na stravovací služby
- bude se podílet na dodržování pravidel BOZP ve stravovacích provozech, systému kritických bodů HACCP
- seznámí se s vedením skladového hospodářství a ekonomické agendy
- ve spolupráci s odbornými pracovníky zajistí administrativní zpracování všech požadavků kladených na činnost stravovacích provozů
- prakticky uplatní své teoretické znalosti v plánování stravy pro jednotlivé stravovací kategorie a dietoterapeutické skupiny
- dle podmínek jednotlivých pracovišť se seznámí s PC programy užívanými k vedení agendy stravovacích provozů a s tiskopisy pro zabezpečení stravování
- stanoví, realizuje a hodnotí správné technologické postupy pokrmů po stránce chuťové i vzhledové s důrazem na zachování biologické a nutriční hodnoty, na respektování odborných požadavků léčebné výživy
- spolupracuje při technologickém zpracování stravy pro vybrané klienty
- kontroluje správné technologické postupy, bezchybný výdej stravy po stránce hygienické, estetické úpravy a podání stravy včetně kultury stolování
- samostatně pracuje se základními normami, systémem diet, s tabulkami potravin, diferencí a záměn, zvládá propočty energetické a biologické hodnoty pokrmů a sestav jídel
- dokáže sestavit jídelní plán individuálního charakteru, ale také společný pro zařízení, a to denní, týdenní či na stanovené období při respektování nejnovějších poznatků v oblasti dietetiky
- účastní se spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu (vizita, zjištění požadavků ošetřujících

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

lékařů, hodnocení nutričního stavu nemocného, spolupráce při edukační činnosti, příprava podkladů pro stravování nemocných v domácím léčení aj.)

- vykonává individuální péči o klienta (zpracuje nutriční anamnézu, vypracuje dietoterapeutický plán změn ve stravování, připravuje edukační materiály)
- spolupracuje se všemi členy ošetrovatelského týmu (zajistí změny ve stravování pro ošetrovací jednotky)
- účastní se jednání stravovací komise
- sleduje průběžné monitorování nutričních potřeb a hodnocení výživového stavu s přihlédnutím ke zvláštním výživovým nárokům
- provádí speciální propočty různých složek výživy
- připravuje dlouhodobý dietoterapeutický plán
- podílí se v nutričním týmu na rozpisu, přípravě a sledování aplikace enterální a parenterální výživy
- aktivně se účastní edukačních kurzů organizovaných pro nemocné/klienty a jejich rodinné příslušníky
- spolupodílí se na činnosti dispenzární péče, stacionářů, agentur domácí péče, poraden zdravé výživy atd.
- objasní používání technologických postupů při přípravě léčebné výživy, dokáže vysvětlit zásady výběru poživatin a technologického zpracování základních druhů léčebné výživy, vysvětlí rozdíly jednotlivých druhů léčebné výživy
- kontroluje, metodicky vede a organizuje přípravu stravy v souladu s poznatky zdravé a léčebné výživy, zejména ve stravovacích provozech zdravotnických zařízení
- dovede připravit léčebnou výživu podle charakteru jednotlivých diet
- umí popsat a užívat technické, technologické zařízení a vybavení provozu
- umí zpracovat administrativu stravovacího provozu ve vztahu k poskytování léčebné
- výživy, zvládne vyplňování tiskopisů potřebných a předepsaných pro zajištění stravování, objasní význam ekonomiky stravovacích provozů
- objasní rozdíly zajištění léčebné výživy v provozech veřejného stravování
- zná, respektuje, užívá a vyžaduje dodržování platné legislativní úpravy hygienického zabezpečení zpracování a podání jídel hlavně v provozech veřejného stravování
- seznámí se s dokumentací a se systémem práce na různých pracovištích
- zná organizaci práce v rámci týmu stravovacích provozů
- je si vědom/a návaznosti na další pracovní a provozní úseky nemocnice a jiných zařízení
- vysvětlí, dodržuje a vyžaduje od ostatních pracovníků uplatnění zásad hygieny a bezpečnosti při práci stravovacího úseku
- dbá na dodržování požadavků hygienického zabezpečení zpracování potravin, technologických procesů a přípravy i konzumace pokrmů
- vysvětlí důvody dodržování zásad správné kombinace potravin a technologických procesů, charakterizuje zásady zdravé výživy
- zvládne nákup potravin, jejich skladování a evidenci, provádění běžného zúčtování připravované stravy i inventarizaci a ekonomickou kalkulaci
- vytváří pro různé stravovací kategorie jídelní plány, sestavuje jídelníčky na určené období, hodnotí stanovené jídelní plány podle obecných zásad
- osvojí si schopnost tvorby rozpisů pokrmů pro plánované jídelní listky
- umí sestavovat jídelní plány a předpis stravy pro jednotlivé diety i pro celé zdravotnické zařízení, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet
- plánuje sestavy jídel pro základní i speciální diety obecného charakteru a individuální plány pro konkrétní nemocné
- spolupracuje při tvorbě nutričního plánu a při hodnocení průběhu terapie
- připravuje podklady pro poradenskou a edukační činnost podle požadavků dietologa, odborného a ošetrujícího lékaře
- provádí poradenství a edukaci jedinců, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy, včetně doporučení vhodných výživových doplňků
- konkretizuje obecné zásady dle stavu výživy a klinického stavu edukovaného pacienta, dokáže vysvětlit potřebu změn ve stravování pacientovi i jeho rodinným příslušníkům
- zpracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu
- aplikuje teoretické poznatky při zpracování nutriční anamnézy i při vypracování obecných a zvláště individuálních plánů léčebné výživy;

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- zajistí a zdokumentuje nutriční anamnestické údaje, dovede přizpůsobit výživu konkrétnímu stavu nemocného na základě sestaveného dietoterapeutického plánu
- reprodukuje význam poznání stavu výživy jako podmínku správné klasifikace klinického obrazu nemoci pro další nutriční intervenci
- seznámí se s prací nutriční/ho terapeutky/terapeuta a asistentky/asistenta na oddělení, v poradnách a ve stravovacím provozu, využije odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti při práci na konkrétním nemocničním oddělení i na jiných odborných pracovištích
- vytváří návyky účelné a efektivní organizace práce
- vytváří vlastní projekty s odbornou tematikou
- pochopí a ve své práci dodržuje etické a právní normy platné ve zdravotnictví
- je schopen empatie biopsychosociálních potřeb pacientů a klientů

Účelem odborné praxe je ověření a uplatnění teoretických vědomostí a praktických dovedností na konkrétním pracovišti. Je velmi významnou součástí studia. Zprostředkovává studujícím zkušenost s výkonem nutričního terapeuta a možnost uplatnění všech teoretických poznatků a praktických cvičení při kontaktu s realitou. Je úzce svázána zejména s nutriční a dietologickou praxí, technologickým cvičením, estetickou výchovou, edukací v nutriční terapii, léčebné výživy, klinikou nemocí a dietologií, psychologii a jinými odbornými předměty. Velký důraz je kladen na rozvoj komunikativních dovedností. Studenti jsou soustavně vedeni k respektování práv pacientů, k ochraně jejich soukromí, a to i ve vztahu k informacím o jejich zdravotnímu stavu. Celým studiem prolíná přísné dodržování hygienických zásad, předpisů BOZP, systému kritických bodů HACCP týkající se individuálního i společného stravování.

K dokonalému osvojení odborné problematiky je student veden od nejjednodušších praktických výkonů až k výkonům složitým a specializovaným, které na konci studia musí být schopen provádět zcela samostatně.

Na začátku studia se výuka zaměřuje na stravování zdravé populace u jednotlivých stravovacích kategorií. Později probíhá ve státních i nestátních zařízeních a je zaměřena na nutriční péči v návaznosti na stravovací provoz. Součástí celé odborné praxe je základní i speciální poradenská činnost a rozvíjení spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu. Dle možností příslušných pracovišť jsou motivováni ke spolupráci na zdravotnickém výzkumu, jeho vyhodnocování a k případné publikační činnosti.

Student vykonává praxi na pracovištích, jež jsou volena maximálně individuálně tak, aby studující poznal různé a odlišující se typy stravovacích provozů, dietoterapie a nutriční terapie, což napomůže jeho budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů. Na vybraných pracovištích jsou vyučující a mentoři, kteří vedou studenty během odborné praxe a úzce spolupracují s vedoucí učitelem studijní skupiny, garantem odborné praxe a praktického vyučování.

Základní principy jsou:

- individuální přístup ke studujícím, který podporuje jejich osobnostní zrání a profesní růst
- partnerství a aktivní participace všech zúčastněných stran (studující – škola – pracoviště)
- vzájemné hodnocení všech zúčastněných stran
- profil absolventa
- naplnění vyhlášky č. 55/2011 Sb. o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků

Forma organizace odborné praxe, návrhy pozic a pracovišť

Odborná praxe je realizována během 3 týdnů - 120 hodin (v zimním období) a 3 týdnů - 120 hodin (v letním období) na základě smlouvy s příslušnými institucemi v rozsahu 8 hodin denně.

1) ***Příprava základní stravy pro zdravé jedince v rámci jednotlivých stravovacích kategorií*** - stravování kojenců a batolat, stravování dětí předškolního a školního věku, stravování dospělých, stravování gerontologických klientů, stravování sportovců

2) ***Léčebná výživa a stravování v různých typech zdravotnických zařízení a v dalších oblastech veřejného stravování*** - prezentace jednotlivých typů veřejného stravování, zdravotnické zabezpečení v různých oblastech péče (zdravotnická zařízení, nemocnice, léčebny, OLVaS, stravovací provoz, lázně, sanatoria, sociální služby, stacionáře, domácí péče, školní a další druhy společného a veřejného stravování, výživa a dietoterapie v rodině, odborná poradenská a nutričně terapeutická centra, výroba a obchod)

3) ***Oblast*** hospodářsko-ekonomická, oblast technologická, dokumentace nutričně – zdravotnická, dokumentace stravovacího provozu, bezpečnostní předpisy a hygienické požadavky na stravování, systém

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

kritických bodů HACCP

- 4) **Administrativa stravovacího provozu** - organizace stravování v různých typech zařízení, hospodářsko-ekonomická agenda, odborná administrativa, kontrolní činnost zajištění léčebné výživy
- 5) **Práce odborných pracovníků v dietoterapii a ve zdravotnickém týmu** - práce a spolupráce nutričního terapeuta na odděleních klinické dietologie (léčebné výživy) a OLVaS, nutričního asistenta, spolupráce s ostatními nelékařskými zdravotnickými pracovníky a lékaři, hygienické zabezpečení a zásady bezpečnosti práce při poskytování dietoterapeutických služeb, dodržování hygienicko-epidemiologického režimu na odděleních, systému kritických bodu HACCP
- 6) **Jídelní listky** - tvorba obecných a speciálních sestav dle rozličných kritérií a požadavků
- 7) **Zásady pro plánování a pro technologické zpracování léčebné výživy** - obecné zásady plánování a technologického zpracování léčebné stravy, nutriční a dietetické hodnocení potravin, potravinové tabulky, schéma definovaných dávek, tabulky ekvivalentů, příprava léčebné výživy, předběžná a tepelná příprava, finální úprava pokrmů, technologické zpracování různých typů, druhů a forem výživy a léčebných diet
- 8) **Zajištění přesného dávkování potravin dle nutriční tolerance jednotlivých diagnóz** - stanovení energetické potřeby organismu, doporučené dávky energie, živin, vitaminů a minerálů základních druhů léčebné výživy, určení individuální nutriční potřeby, energeticky a nutričně limitované diety
- 9) **Výpočetní technika v oblasti dietoterapie a stravování** - textové editory, tabulkové procesory, odborný software, využití informační technologie při zpracování podkladů v práci nutričního terapeuta na oddělení a ve stravovacím provozu, při edukacích, návaznost na informační komunikaci celého zdravotnického zařízení, grafické programy a jejich využití v práci nutričního terapeuta, internet, komunikační technologie, prezentace odborných témat
- 10) **Edukace pacientů/klientů**
- 11) **Hodnocení nutričního stavu jedince, bilance stravy, spolupráce na nutriční podpoře nemocných při speciální enterální výživě**
- 12) **Sestavování individuálních jídelních plánů, sestavování speciální dietní stravy**
- 13) **Prezentace** odborných témat v rámci edukace a prevence onemocnění
- 14) **Zpracování kazuistik**

Pracoviště odborné praxe jsou volena tak, aby se podílela na přípravě základní stravy pro zdravé i nemocné ve státních i nestátních zařízeních a je zaměřena na nutriční péči v návaznosti na stravovací provoz. Součástí celé odborné praxe je základní i speciální poradenská činnost a rozvíjení spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu jedince v rámci jednotlivých stravovacích kategorií - stravování kojenců a batolat, dětí předškolního a školního věku, dospělých, gerontologických klientů, sportovců, teoreticko-praktická příprava stravování ve větších zařízeních, návaznost na stravování nemocných a jejich dietoterapii v lůžkovém zařízení a začlenění nutričního terapeuta do ošetrovatelského týmu a uspokojování individuálních nutričních potřeb klienta/ pacienta, činnost nutričního terapeuta na specializovaných pracovištích, další formy činnosti nutričního terapeuta (přednášková činnost, projekty, osvěta, výzkum)

Pracoviště a náplň ve 2. ročníku ZO – 3 týdny: realizace technologického zpracování léčebné výživy, jídelních lístků, zásady plánování: zdravotnická, lázeňská a sociální zařízení – oddělení léčebné výživy a stravování, **LO – 3 týdny:** realizace preventivní a léčebné výživy: 1 týden dle výběru absolventské práce, 2 týdny zdravotnická, lázeňská a sociální zařízení (domovy pro seniory, stacionáře, sociální lůžka, léčebny dlouhodobě nemocných, lázně, zdravotně postižené)

Popis řízení praxe a vyhodnocování

Odborná praxe je realizována během 18 týdnů na základě smlouvy s příslušnými institucemi v rozsahu 8 hodin denně.

Škola upřednostňuje uzavírání trojstranného kontraktu o praxi: zařízení – škola – student, přičemž pracoviště si volí student na základě diskuse a dohody s garantem odborné praxe a se zástupcem pracoviště.

Student vykonává praxi na pracovištích, jež jsou volena maximálně individuálně tak, aby studující poznal různé a odlišující se typy nutriční terapie, což napomůže jeho budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů. Na vybraných pracovištích jsou odborní mentoři nebo určení pracovníci, kteří vedou studenty během praxe a úzce spolupracují s garantem odborné praxe. Účastní se přípravy, hodnocení odborné praxe a podílejí se na evaluačních mechanismech.

Odborná praxe je systematicky plánována, koordinována a hodnocena. Studenti plní během praxe zadané

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

úkoly a kompetence nutričního terapeuta, jejichž plnění následně dokládají v portfoliích, jejichž součástí je i seznam kompetencí. Součástí portfolia jsou i další důkazy o osobnostním i profesním růstu studenta. Mezi ně patří kazuistiky klientů, individuální plány, edukační programy, jídelní plány a jejich propočty atd. Součástí předmětu jsou odborné konzultace a využití samostudia ke splnění zadaných úkolů.

Odborná praxe je zajištěna metodikem odborné praxe a praktického vyučování a studenti jsou vedeni pod dohledem garanta praxe dané studijní skupiny a praktického vyučování a pod přímým vedením vyučujících nebo mentorů.

Podklady pro hodnocení:

splněná docházka; dodržování BOZP na jednotlivých pracovištích ODP; úroveň vedení portfolia; dodržování pravidel chování na odborné praxi (ukázněnost, dochvilnost, osobní úprava); správnost a pečlivost prováděných úkonů, zručnost a rychlost, schopnost teoretického zdůvodnění úkonu; vedení dokumentace na jednotlivých pracovištích; vhodná úroveň komunikace s pacienty/klienty a ostatním personálem; postoj k pacientovi/ klientovi, aktivita studenta; sebereflexe; manažerské schopnosti a dovednosti; syntéza poznatků z mezimodulových vztahů.

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy zdravotnické a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

Odborná praxe je vedena pod dohledem garanta praxe a pod přímým vedením mentorů praxe nebo školeným pracovníkem zařízení.

Poznámka

Pedagogická dokumentace: modul odborné praxe, náplň činností odborné praxe, plán nutriční a dietologické praxe, kniha studijní skupiny, deník odborné praxe, jmenný seznam studijní skupiny – BOZP, formulář hodnocení odborné praxe a praktického vyučování studijní skupinou VOŠZ

Každý student si vede od 1. ročníku PORTFOLIO, kam zaznamenává průběh praxe a praktického vyučování na jednotlivých pracovištích, jejich charakteristiku a sebereflexi. Portfolio je jedním z kritérií závěrečného hodnocení za dané období.

Odborná praxe je vedena v souladu se zákoníkem práce, školským zákonem, vyhlášky o vyšším odborném vzdělávání v platných zněních a další legislativou vztahující se k vyučovanému předmětu (školní řád VOŠZ), včetně platné zdravotnické legislativy.

Studenti jsou seznamováni s právy a povinnostmi studentů na odborné praxi a praktickém vyučování dle školního řádu VOŠZ.

Doporučená literatura:

CRAMM, D., *Vaříme pro děti: Všechno o zdravé a dobré dětské stravě*. Praha: Ottovo nakladatelství, 2003. ISBN 80-7181-872-0

HORAN, P., MOMČILOVA, P. *Vaříme dětem chutně a zdravě*. 1. vydání. Čestlice: Pavla Momčilova - MEDICA PUBLISHING, 2003. ISBN 80-85936-08-9.

GROFOVÁ, K. *Dieta pro vyšší věk*. Praha: Forsapi, 2011. ISBN 978-80-87250-11-2.

HLADÍLEK, M. *Tabulky vaření*. Praha: Portál s.r.o, 2002. ISBN 80-7178-988-8.

HRUBÝ, M., MENEROVÁ, O. *Dieta u chronických onemocnění ledvin*. Praha: Forsapi, 2010. ISBN 978-80-87250-07-5.

CHRPOVÁ, D. *S výživou zdravě po celý rok*. Praha: Grada, 2009. ISBN 80-247-2512-3.

JUŘENÍKOVÁ, P. *Zásady edukace v ošetrovatelské praxi*. 1. vyd. Praha: Grada, 2010. ISBN 978-80-247-2171-2.

KLEINWÄCHTEROVÁ, H., BRÁZDOVÁ, Z. *Výživový stav člověka a způsob jeho zjišťování*. Brno: NCO NZO, 2001. ISBN 80-7013-336-8.

KOHOUT, P., PAVLÍČKOVÁ, J. *Onemocnění jícnu, vředová choroba žaludku a dvanácterníku*. Praha: Forsapi, 2008. ISBN 978-80-903820-7-7.

KUNOVÁ, V. *Obezita. Dieta pro zdravé hubnutí*. Praha: Forsapi, 2009. ISBN 978-80-87250-06-8.

KUŽELA, L., STEJSKALOVÁ, V. *Dna-nemoc králů. Je nutná bezpurinová dieta?* Praha: Forsapi, 2007. ISBN 978-80-903820-5-3.

MONOGRAFIE. *Referenční hodnoty pro příjem živin*. 1. vydání v ČR, Praha: Společnost pro výživu 2011.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

ISBN: 978-80-254-6987-3.

MÜLLEROVÁ D. *Výživa těhotných a kojících žen*. Praha: Mladá fronta, 2004. ISBN 80-204-1023-6.

© MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L, BRÁZDOVÁ, Z: *Softwarový program NutriDAN*.

Podporováno grantem Institutu Danone

REITMAYEROVÁ, E., BROUMOVÁ, V. *Cílená zpětná vazba*. Praha: Portál s.r.o., 2007. ISBN 978-80-7367-317-8.

STŘIČKA, T., KOHOUT, P., BALÍKOVÁ, M. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha: Forsapi, 2009. ISBN 978-80-87250-00-6.

STARNOVSKÁ, M., CHOCENSKÁ, E. *Nutriční terapie*. Praha: Galén, 2006. 39 s.

ISBN 80-7262-387-7.

SVAČINA, Š., MÜLLEROVÁ, D., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeutů*. Praha: Triton, 2012.

ISBN 978-80-7387-347-9.

SVAČINA, Š., *Klinická dietologie*. Praha: Grada, 2008. ISBN 978-80-247-2256-6.

VOLDŘICH, M. *Zavádění systémů kritických bodů HACCP: základní informace, postup zavádění, příklady dokumentů*. Ústav zemědělských a potravinářských informací, 2000. ISBN 80-7271-004-4.

ZADÁK, Z. *Výživa v intenzivní péči*. Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0320-3.

ŽÁČEK, M a kol. *Vaříte podle zákona?* Praha: HASAP GASTRO CONSULTING, 2002.

ISBN 80-86605-01-9.

KOLEKTIV VYUČUJÍCÍCH: *Soubor receptů na technologické cvičení a přípravu dietního stravování*.

Interní skripta SZŠ a VOŠZ Plzeň. Plzeň: 2011.

www.e-kalkulacka.cz

www.nutriservis.cz

www.abcvyzivy.cz/vyzivove-tabulky.htm

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Kombinovaná		
Název a kód modulu	Odborná praxe 03		P-ODP 03
Název modulu anglicky	Professional Course 03		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	240 (p0/c40) blok 6 týdnů	ECTS	8
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení	ZO, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	BOZP školení Absolvování modulů: P-ANF 02, P-PSY 02, P- EKS 02, P-LEV 02, P-KND 02, P-NDP 02, P-ENT, P-CHB 02, P-ZOS, P-ESV 01 Návaznost na moduly: P-PSY 03, P-LEV 03, P-KND 03, P-NDP 03, P-CHP, P-EKS 03, P-EKM, P-ZPL, P-ZMV		
Vyučující	Mgr. Jana Körnerová Eva Mečlová, DiS. Lada Menčík-Smolová, DiS. Eva Palečková, DiS.		

Cíle a pojetí modulu odborné praxe

Výuka směřuje k tomu, aby student po jejím ukončení měl tyto **znalosti, vědomosti a dovednosti**:

- seznámí se se základními činnostmi a funkcí pracoviště, s organizací práce v jednotlivých zdravotnických a jiných zařízeních, se specifikací stravovacích provozů
- aktivně uplatňuje hygienické požadavky na stravovací služby
- bude se podílet na dodržování pravidel BOZP ve stravovacích provozech, systému kritických bodů HACCP
- seznámí se s vedením skladového hospodářství a ekonomické agendy
- ve spolupráci s odbornými pracovníky zajistí administrativní zpracování všech požadavků kladených na činnost stravovacích provozů
- prakticky uplatní své teoretické znalosti v plánování stravy pro jednotlivé stravovací kategorie a dietoterapeutické skupiny
- dle podmínek jednotlivých pracovišť se seznámí s PC programy užívanými k vedení agendy stravovacích provozů a s tiskopisy pro zabezpečení stravování
- stanoví, realizuje a hodnotí správné technologické postupy pokrmů po stránce chuťové i vzhledové s důrazem na zachování biologické a nutriční hodnoty, na respektování odborných požadavků léčebné výživy
- spolupracuje při technologickém zpracování stravy pro vybrané klienty
- kontroluje správné technologické postupy, bezchybný výdej stravy po stránce hygienické, estetické úpravy a podání stravy včetně kultury stolování
- samostatně pracuje se základními normami, systémem diet, s tabulkami potravin, diferencí a záměn, zvládá propočty energetické a biologické hodnoty pokrmů a sestav jídel
- dokáže sestavit jídelní plán individuálního charakteru, ale také společný pro zařízení, a to denní, týdenní či na stanovené období při respektování nejnovějších poznatků v oblasti dietetiky
- účastní se spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu (vizita, zjištění požadavků ošetřujících lékařů, hodnocení nutričního stavu nemocného, spolupráce při edukační činnosti, příprava podkladů pro

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

stravování nemocných v domácím léčení aj.)

- vykonává individuální péči o klienta (zpracuje nutriční anamnézu, vypracuje dietoterapeutický plán změn ve stravování, připravuje edukační materiály)
- spolupracuje se všemi členy ošetrovatelského týmu (zajistí změny ve stravování pro ošetrovací jednotky)
- účastní se jednání stravovací komise
- sleduje průběžné monitorování nutričních potřeb a hodnocení výživového stavu s přihlédnutím ke zvláštním výživovým nárokům
- provádí speciální propočty různých složek výživy
- připravuje dlouhodobý dietoterapeutický plán
- podílí se v nutričním týmu na rozpisu, přípravě a sledování aplikace enterální a parenterální výživy
- aktivně se účastní edukačních kurzů organizovaných pro nemocné/klienty a jejich rodinné příslušníky
- spolupodílí se na činnosti dispenzární péče, stacionářů, agentur domácí péče, poraden zdravé výživy atd.
- objasní používání technologických postupů při přípravě léčebné výživy, dokáže vysvětlit zásady výběru poživatin a technologického zpracování základních druhů léčebné výživy, vysvětlí rozdíly jednotlivých druhů léčebné výživy
- kontroluje, metodicky vede a organizuje přípravu stravy v souladu s poznatky zdravé a léčebné výživy, zejména ve stravovacích provozech zdravotnických zařízení
- dovede připravit léčebnou výživu podle charakteru jednotlivých diet
- umí popsat a užívat technické, technologické zařízení a vybavení provozu
- umí zpracovat administrativu stravovacího provozu ve vztahu k poskytování léčebné
- výživy, zvládne vyplňování tiskopisů potřebných a předepsaných pro zajištění stravování, objasní význam ekonomiky stravovacích provozů
- objasní rozdíly zajištění léčebné výživy v provozech veřejného stravování
- zná, respektuje, užívá a vyžaduje dodržování platné legislativní úpravy hygienického zabezpečení zpracování a podání jídel hlavně v provozech veřejného stravování
- seznámí se s dokumentací a se systémem práce na různých pracovištích
- zná organizaci práce v rámci týmu stravovacích provozů
- je si vědom/a návaznosti na další pracovní a provozní úseky nemocnice a jiných zařízení
- vysvětlí, dodržuje a vyžaduje od ostatních pracovníků uplatnění zásad hygieny a bezpečnosti při práci stravovacího úseku
- dbá na dodržování požadavků hygienického zabezpečení zpracování potravin, technologických procesů a přípravy i konzumace pokrmů
- vysvětlí důvody dodržování zásad správné kombinace potravin a technologických procesů, charakterizuje zásady zdravé výživy
- zvládne nákup potravin, jejich skladování a evidenci, provádění běžného zúčtování připravované stravy i inventarizaci a ekonomickou kalkulaci
- vytváří pro různé stravovací kategorie jídelní plány, sestavuje jídelníčky na určené období, hodnotí stanovené jídelní plány podle obecných zásad
- osvojí si schopnost tvorby rozpisů pokrmů pro plánované jídelní listky
- umí sestavovat jídelní plány a předpis stravy pro jednotlivé diety i pro celé zdravotnické zařízení, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet
- plánuje sestavy jídel pro základní i speciální diety obecného charakteru a individuální plány pro konkrétní nemocné
- spolupracuje při tvorbě nutričního plánu a při hodnocení průběhu terapie
- připravuje podklady pro poradenskou a edukační činnost podle požadavků dietologa, odborného a ošetřujícího lékaře
- provádí poradenství a edukaci jedinců, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy, včetně doporučení vhodných výživových doplňků
- konkretizuje obecné zásady dle stavu výživy a klinického stavu edukovaného pacienta, dokáže vysvětlit potřebu změn ve stravování pacientovi i jeho rodinným příslušníkům
- zpracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu
- aplikuje teoretické poznatky při zpracování nutriční anamnézy i při vypracování obecných a zvláště individuálních plánů léčebné výživy;
- zajistí a zdokumentuje nutriční anamnestické údaje, dovede přizpůsobit výživu konkrétnímu stavu

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

nemocného na základě sestaveného dietoterapeutického plánu

- reprodukuje význam poznání stavu výživy jako podmínku správné klasifikace klinického obrazu nemoci pro další nutriční intervenci
- seznámí se s prací nutriční/ho terapeutky/terapeuta a asistentky/asistenta na oddělení, v poradnách a ve stravovacím provozu, využije odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti při práci na konkrétním nemocničním oddělení i na jiných odborných pracovištích
- vytváří návyky účelné a efektivní organizace práce
- vytváří vlastní projekty s odbornou tematikou
- pochopí a ve své práci dodržuje etické a právní normy platné ve zdravotnictví
- je schopen empatie biopsychosociálních potřeb pacientů a klientů

Účelem odborné praxe je ověření a uplatnění teoretických vědomostí a praktických dovedností na konkrétním pracovišti. Je velmi významnou součástí studia. Zprostředkovává studujícím zkušenost s výkonem nutričního terapeuta a možnost uplatnění všech teoretických poznatků a praktických cvičení při kontaktu s realitou. Je úzce svázána zejména s nutriční a dietologickou praxí, technologickým cvičením, estetickou výchovou, edukací v nutriční terapii, léčebné výživy, klinikou nemocí a dietologií, psychologií a jinými odbornými předměty. Velký důraz je kladen na rozvoj komunikativních dovedností. Studenti jsou soustavně vedeni k respektování práv pacientů, k ochraně jejich soukromí, a to i ve vztahu k informacím o jejich zdravotnímu stavu. Celým studiem prolíná přísné dodržování hygienických zásad, předpisů BOZP, systému kritických bodů HACCP týkající se individuálního i společného stravování.

K dokonalému osvojení odborné problematiky je student veden od nejjednodušších praktických výkonů až k výkonům složitým a specializovaným, které na konci studia musí být schopen provádět zcela samostatně.

Na začátku studia se výuka zaměřuje na stravování zdravé populace u jednotlivých stravovacích kategorií. Později probíhá ve státních i nestátních zařízeních a je zaměřena na nutriční péči v návaznosti na stravovací provoz. Součástí celé odborné praxe je základní i speciální poradenská činnost a rozvíjení spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu. Dle možností příslušných pracovišť jsou motivováni ke spolupráci na zdravotnickém výzkumu, jeho vyhodnocování a k případné publikační činnosti.

Student vykonává praxi na pracovištích, jež jsou volena maximálně individuálně tak, aby studující poznal různé a odlišující se typy stravovacích provozů, dietoterapie a nutriční terapie, což napomůže jeho budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů. Na vybraných pracovištích jsou vyučující a mentoři, kteří vedou studenty během odborné praxe a úzce spolupracují s vedoucí učitelem studijní skupiny, garantem odborné praxe a praktického vyučování.

Základní principy jsou:

- individuální přístup ke studujícím, který podporuje jejich osobnostní zrání a profesní růst
- partnerství a aktivní participace všech zúčastněných stran (studující – škola – pracoviště)
- vzájemné hodnocení všech zúčastněných stran
- profil absolventa
- naplnění vyhlášky č. 55/2011 Sb. o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků

Forma organizace odborné praxe, návrhy pozic a pracovišť

Odborná praxe je realizována během 3 týdnů - 120 hodin (v zimním období) a 3 týdnů - 120 hodin (v letním období) na základě smlouvy s příslušnými institucemi v rozsahu 8 hodin denně.

1) ***Příprava základní stravy pro zdravé jedince v rámci jednotlivých stravovacích kategorií*** - stravování kojenců a batolat, stravování dětí předškolního a školního věku, stravování dospělých, stravování gerontologických klientů, stravování sportovců

2) ***Léčebná výživa a stravování v různých typech zdravotnických zařízení a v dalších oblastech veřejného stravování*** - prezentace jednotlivých typů veřejného stravování, zdravotnické zabezpečení v různých oblastech péče (zdravotnická zařízení, nemocnice, léčebny, OLVaS, stravovací provoz, lázně, sanatoria, sociální služby, stacionáře, domácí péče, školní a další druhy společného a veřejného stravování, výživa a dietoterapie v rodině, odborná poradenská a nutričně terapeutická centra, výroba a obchod)

3) ***Oblast*** hospodářsko-ekonomická, oblast technologická, dokumentace nutričně – zdravotnická, dokumentace stravovacího provozu, bezpečnostní předpisy a hygienické požadavky na stravování, systém kritických bodů HACCP

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- 4) **Administrativa stravovacího provozu** - organizace stravování v různých typech zařízení, hospodářsko-ekonomická agenda, odborná administrativa, kontrolní činnost zajištění léčebné výživy
- 5) **Práce odborných pracovníků v dietoterapii a ve zdravotnickém týmu** - práce a spolupráce nutričního terapeuta na odděleních klinické dietologie (léčebné výživy) a OLVaS, nutričního asistenta, spolupráce s ostatními nelékařskými zdravotnickými pracovníky a lékaři, hygienické zabezpečení a zásady bezpečnosti práce při poskytování dietoterapeutických služeb, dodržování hygienicko-epidemiologického režimu na odděleních, systému kritických bodů HACCP
- 6) **Jídelní lístky** - tvorba obecných a speciálních sestav dle rozličných kritérií a požadavků
- 7) **Zásady pro plánování a pro technologické zpracování léčebné výživy** - obecné zásady plánování a technologického zpracování léčebné stravy, nutriční a dietetické hodnocení potravin, potravinové tabulky, schéma definovaných dávek, tabulky ekvivalentů, příprava léčebné výživy, předběžná a tepelná příprava, finální úprava pokrmů, technologické zpracování různých typů, druhů a forem výživy a léčebných diet
- 8) **Zajištění přesného dávkování potravin dle nutriční tolerance jednotlivých diagnóz** - stanovení energetické potřeby organismu, doporučené dávky energie, živin, vitaminů a minerálů základních druhů léčebné výživy, určení individuální nutriční potřeby, energeticky a nutričně limitované diety
- 9) **Výpočetní technika v oblasti dietoterapie a stravování** - textové editory, tabulkové procesory, odborný software, využití informační technologie při zpracování podkladů v práci nutričního terapeuta na oddělení a ve stravovacím provozu, při edukacích, návaznost na informační komunikaci celého zdravotnického zařízení, grafické programy a jejich využití v práci nutričního terapeuta, internet, komunikační technologie, prezentace odborných témat
- 10) **Edukace pacientů/klientů**
- 11) **Hodnocení nutričního stavu jedince, bilance stravy, spolupráce na nutriční podpoře nemocných při speciální enterální výživě**
- 12) **Sestavování individuálních jídelních plánů, sestavování speciální dietní stravy**
- 13) **Prezentace** odborných témat v rámci edukace a prevence onemocnění
- 14) **Zpracování kazuistik**

Pracoviště odborné praxe jsou volena tak, aby se podílela na přípravě základní stravy pro zdravé i nemocné ve státních i nestátních zařízeních a je zaměřena na nutriční péči v návaznosti na stravovací provoz. Součástí celé odborné praxe je základní i speciální poradenská činnost a rozvíjení spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu jedince v rámci jednotlivých stravovacích kategorií - stravování kojenců a batolat, dětí předškolního a školního věku, dospělých, gerontologických klientů, sportovců, teoreticko-praktická příprava stravování ve větších zařízeních, návaznost na stravování nemocných a jejich dietoterapii v lůžkovém zařízení a začlenění nutričního terapeuta do ošetrovatelského týmu a uspokojování individuálních nutričních potřeb klienta/ pacienta, činnost nutričního terapeuta na specializovaných pracovištích, další formy činnosti nutričního terapeuta (přednášková činnost, projekty, osvěta, výzkum)

Pracoviště a náplň ve 3. ročníku ZO, LO – 6 týdnů: realizace preventivní a léčebné výživy: ambulantní složky nemocnic, soukromých zařízení se zaměřením na základní i speciální preventivní a léčebnou výživu, oddělení klinické dietologie, léčebné výživy a stravování (např. diabetologické, obezitologické, endokrinologické, kardiologické, pediatrické ambulantní složky, jejichž součástí jsou nutriční poradny)

Popis řízení praxe a vyhodnocování

Odborná praxe je realizována během 18 týdnů na základě smlouvy s příslušnými institucemi v rozsahu 8 hodin denně.

Škola upřednostňuje uzavírání trojstranného kontraktu o praxi: zařízení – škola – student, přičemž pracoviště si volí student na základě diskuse a dohody s garantem odborné praxe a se zástupcem pracoviště.

Student vykonává praxi na pracovištích, jež jsou volena maximálně individuálně tak, aby studující poznal různé a odlišující se typy nutriční terapie, což napomůže jeho budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů. Na vybraných pracovištích jsou odborní mentoři nebo určení pracovníci, kteří vedou studenty během praxe a úzce spolupracují s garantem odborné praxe. Účastní se přípravy, hodnocení odborné praxe a podílejí se na evaluačních mechanismech.

Odborná praxe je systematicky plánována, koordinována a hodnocena. Studenti plní během praxe zadané úkoly a kompetence nutričního terapeuta, jejichž plnění následně dokládají v portfoliích, jejichž součástí je i seznam kompetencí. Součástí portfolia jsou i další důkazy o osobnostním i profesním růstu studenta. Mezi ně

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

patří kazuistiky klientů, individuální plány, edukační programy, jídelní plány a jejich propočty atd. Součástí předmětu jsou odborné konzultace a využití samostudia ke splnění zadaných úkolů.

Odborná praxe je zajištěna metodikem odborné praxe a praktického vyučování a studenti jsou vedeni pod dohledem garanta praxe dané studijní skupiny a praktického vyučování a pod přímým vedením vyučujících nebo mentorů.

Podklady pro hodnocení:

splněná docházka; dodržování BOZP na jednotlivých pracovištích ODP; úroveň vedení portfolia; dodržování pravidel chování na odborné praxi (ukázněnost, dochvilnost, osobní úprava); správnost a pečlivost prováděných úkonů, zručnost a rychlost, schopnost teoretického zdůvodnění úkonu; vedení dokumentace na jednotlivých pracovištích; vhodná úroveň komunikace s pacienty/klienty a ostatním personálem; postoj k pacientovi/ klientovi, aktivita studenta; sebereflexe; manažerské schopnosti a dovednosti; syntéza poznatků z mezimodulových vztahů.

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy zdravotnické a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

Odborná praxe je vedena pod dohledem garanta praxe a pod přímým vedením mentorů praxe nebo školeným pracovníkem zařízení.

Poznámka

Pedagogická dokumentace: modul odborné praxe, náplň činností odborné praxe, plán nutriční a dietologické praxe, kniha studijní skupiny, deník odborné praxe, jmenný seznam studijní skupiny – BOZP, formulář hodnocení odborné praxe a praktického vyučování studijní skupinou VOŠZ

Každý student si vede od 1. ročníku PORTFOLIO, kam zaznamenává průběh praxe a praktického vyučování na jednotlivých pracovištích, jejich charakteristiku a sebereflexi. Portfolio je jedním z kritérií závěrečného hodnocení za dané období.

Odborná praxe je vedena v souladu se zákoníkem práce, školským zákonem, vyhlášky o vyšším odborném vzdělávání v platných zněních a další legislativou vztahující se k vyučovanému předmětu (školní řád VOŠZ), včetně platné zdravotnické legislativy.

Studenti jsou seznamováni s právy a povinnostmi studentů na odborné praxi a praktickém vyučování dle školního řádu VOŠZ.

Doporučená literatura:

CRAMM, D., *Vaříme pro děti: Všechno o zdravé a dobré dětské stravě*. Praha: Ottovo nakladatelství, 2003. ISBN 80-7181-872-0

HORAN, P., MOMČILOVA, P. *Vaříme dětem chutně a zdravě*. 1. vydání. Čestlice: Pavla Momčilova - MEDICA PUBLISHING, 2003. ISBN 80-85936-08-9.

GROFOVÁ, K. *Dieta pro vyšší věk*. Praha: Forsapi, 2011. ISBN 978-80-87250-11-2.

HLADÍLEK, M. *Tabulky vaření*. Praha: Portál s.r.o, 2002. ISBN 80-7178-988-8.

HRUBÝ, M., MENGEROVÁ, O. *Dieta u chronických onemocnění ledvin*. Praha: Forsapi, 2010. ISBN 978-80-87250-07-5.

CHRPOVÁ, D. *S výživou zdravě po celý rok*. Praha: Grada, 2009. ISBN 80-247-2512-3.

JUŘENÍKOVÁ, P. *Zásady edukace v ošetrovatelské praxi*. 1. vyd. Praha: Grada, 2010. ISBN 978-80-247-2171-2.

KLEINWÄCHTEROVÁ, H., BRÁZDOVÁ, Z. *Výživový stav člověka a způsob jeho zjišťování*. Brno: NCO NZO, 2001. ISBN 80-7013-336-8.

KOHOUT, P., PAVLÍČKOVÁ, J. *Onemocnění jícnu, vředová choroba žaludku a dvanácterníku*. Praha: Forsapi, 2008. ISBN 978-80-903820-7-7.

KUNOVÁ, V. *Obezita. Dieta pro zdravé hubnutí*. Praha: Forsapi, 2009. ISBN 978-80-87250-06-8.

KUŽELA, L., STEJSKALOVÁ, V. *Dna-nemoc králů. Je nutná bezpurinová dieta?* Praha: Forsapi, 2007. ISBN 978-80-903820-5-3.

MONOGRAFIE. *Referenční hodnoty pro příjem živin*. 1. vydání v ČR, Praha: Společnost pro výživu 2011. ISBN: 978-80-254-6987-3.

MÜLLEROVÁ D. *Výživa těhotných a kojících žen*. Praha: Mladá fronta, 2004. ISBN 80-204-1023-6.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

© MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L., BRÁZDOVÁ, Z.: *Softwarový program NutriDAN*. Podporováno grantem Institutu Danone

REITMAYEROVÁ, E., BROUMOVÁ, V. *Cílená zpětná vazba*. Praha: Portál s.r.o., 2007. ISBN 978-80-7367-317-8.

STŘIČKA, T., KOHOUT, P., BALÍKOVÁ, M. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha: Forsapi, 2009. ISBN 978-80-87250-00-6.

STARNOVSKÁ, M., CHOCENSKÁ, E. *Nutriční terapie*. Praha: Galén, 2006. 39 s. ISBN 80-7262-387-7.

SVAČINA, Š., MÜLLEROVÁ, D., BRETŠNAJDROVÁ, A. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeutů*. Praha: Triton, 2012. ISBN 978-80-7387-347-9.

SVAČINA, Š., *Klinická dietologie*. Praha: Grada, 2008. ISBN 978-80-247-2256-6.

VOLDŘICH, M. *Zavádění systémů kritických bodů HACCP: základní informace, postup zavádění, příklady dokumentů*. Ústav zemědělských a potravinářských informací, 2000. ISBN 80-7271-004-4.

ZADÁK, Z. *Výživa v intenzivní péči*. Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0320-3.

ŽÁČEK, M a kol. *Vaříte podle zákona?* Praha: HASAP GASTRO CONSULTING, 2002. ISBN 80-86605-01-9.

KOLEKTIV VYUČUJÍCÍCH: *Soubor receptů na technologické cvičení a přípravu dietního stravování*. Interní skripta SZŠ a VOŠZ Plzeň. Plzeň: 2011.

www.e-kalkulacka.cz

www.nutriservis.cz

www.abcvyzyvy.cz/vyzivove-tabulky.htm

L - Seznam příloh žádosti

Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Plzeň
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.
Forma vzdělávání	Kombinovaná

Přílohy:

Příloha č. 1 – Porovnání vzdělávacího programu s vyhláškou č. 39/2005 Sb.

Příloha č. 2 – Učební plán

Příloha č. 3 – Vymezení rozsahu výuky

Příloha č. 4 – Rozvrh výuky v zimním období 1. ročníku studia

Příloha č. 5 – Přehled kreditů za studium

Příloha č. 6 – Vyjádření Fakultní nemocnice v Plzni

Příloha č. 7 – Vyjádření Městské nemocnice Privamed, a.s., Plzeň

Příloha č. 8 – Vyjádření Mulačovy nemocnice, a.s., Plzeň

Příloha č. 9 – Vyjádření Psychiatrické léčebny Dobřany

Příloha č. 10 – Vyjádření Světa zdraví SUNKINS, a.s., Plzeň

Příloha č. 11 – Vyjádření Centra lékařské prevence, Plzeň

Příloha č. 12 – Vyjádření České diabetologické společnosti JEP – sesterské sekce

Příloha č. 13 - Zajištění nutriční a dietologické praxe a odborné praxe

Příloha č. 1

Porovnání požadavku vyhlášky č. 39/2005 Sb. a materiálů pro akreditaci vzdělávacího programu

Diplomovaný nutriční terapeut – kombinovaná forma

<i>Požadavek vyhlášky č. 39/2005 Sb.</i>	<i>Název předmětu, ve kterém je obsažena problematika uvedená v levém sloupci tabulky</i>
§ 3, odst. (2) minimální požadavky	
Etika zdravotnického povolání v oboru	Komunikace, etika a sociologie (2.r.) Psychologie (1. – 2.r.) Estetická výchova (2. – 3.r.)
Administrativní činnosti ve zdravotnictví (vedení dokumentace včetně její elektronické podoby)	Informační a komunikační technologie (1.r.) Ekonomika a management (3.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.)
Organizace a řízení zdravotní péče	Ekonomika a management (3.r.) Základy práva a legislativy (3.r.)
Podpora a ochrana veřejného zdraví včetně prevence nozokomiálních nákaz	Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena (2.r.) Základy ošetřovatelství (2.r.) Potraviny (1.r.) Základy přípravy pokrmů (1.r.) Technologické cvičení (1.r.)
První pomoc a zajišťování zdravotní péče v mimořádných krizových situacích	První pomoc (2.r.) Ochrana člověka za mimořádných událostí
Právní souvislosti poskytování zdravotní péče v oboru	Zdravotnické právo a legislativa (3.r.) Chemie potravin (3.r.) Výchova ke zdraví (1.r.)
§ 14, odst. 2 doba studia a počet hodin praktického vyučování	
3 roky vzdělávání	3 roky vzdělávání (viz charakteristika oboru)
nejméně 1 800 hodin praktického vyučování	2099 hodin (1803 praktická výuka+296 cvičení)
§ 14, odst. (3) a) – teoretická výuka	
1. obory, které tvoří základ potřebný pro poskytování nutriční péče	
Anatomie	Anatomie a fyziologie (1. – 2.r.)
Fyziologie	Anatomie (a fyziologie 1. – 2.r.)
Fyziologie výživy a metabolismus	Anatomie a fyziologie (1. – 2.r.) Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.)
Patologie a patofyziologie	Anatomie a fyziologie (1. – 2.r.) Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.)
Chemie a biochemie	Chemie a biochemie (1. – 2.r.)
Potravinářská chemie	Chemie potravin (3.r.)
Nauka o potravinách	Potraviny (1.r.) Základy přípravy pokrmů (1.r.)
Technologie přípravy pokrmů	Technologické cvičení (1.r.) Základy přípravy pokrmů (1.r.) Potraviny (1.r.)
Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena	Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena (2.r.) Základy přípravy pokrmů (1.r.)

L - Seznam příloh žádosti

	Potraviny (1.r.) Chemie potravin (3.r.)
Základy farmakologie	Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.)
2. nutriční obory a obory ochrany veřejného zdraví	
Lékařská toxikologie	Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.)
Komunitní hygiena	Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena (2.r.)
Epidemiologie infekčních a neinfekčních onemocnění ve vztahu k výživě	Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena (2.r.) Chemie potravin (3.r.) Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.)
Výživa zdravých jedinců různých věkových skupin vč. specifických nároků na těhotných žen a zvláštností dětského a dorostového věku	Výživa člověka (1.r.) Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.)
Výživa ve vztahu k tělesné zátěži (výživa sportovců)	Výživa člověka (1.r.) Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.)
Výživa v komunitní péči	Výživa člověka (1.r.) Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.)
Alternativní a netradiční formy výživy	Výživa člověka (1.r.) Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.)
Výživové poradenství	Výživa člověka (1.r.) Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.) Edukace v nutriční terapii (2.r.)
Zdravotní výchova a podpora veřejného zdraví	Výchova ke zdraví (1. r.) Základy práva a legislativy (3. r.)
Ochrana spotřebitele	Zdravotnické právo a legislativa (3.r.) Chemie potravin (3.r.) Výchova ke zdraví (1.r.) Potraviny (1.r.) Základy přípravy pokrmů (1.r.)
Tvorba a řízení zdravotnických programů	Informační a komunikační technologie (1.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.)
Klinická dietologie	Léčebná výživa (1. – 3.r.) Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.)
Příprava základních a speciálních druhů léčebné výživy	Technologické cvičení (1.r.) Potraviny (1.r.) Základy přípravy pokrmů (1.r.)
Zpracování výživové anamnézy	Edukace v nutriční terapii (2.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.) Výživa člověka (1.r.)
Stanovení terapeutických plánů	Léčebná výživa (1. – 3.r.) Výživa člověka (1.r.)
Stravování individuálních klientů	Léčebná výživa (1. – 3.r.) Výživa člověka (1.r.)
Hygienické aspekty zajištění výroby, přípravy, rozvozu, přepravy, značení a skladování pokrmů	Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena (2.r.) Výživa člověka (1.r.) Technologické cvičení (1.r.) Potraviny (1.r.) Základy přípravy pokrmů (1.r.)

L - Seznam příloh žádosti

	Chemie potravin (3.r.)
3. klinické obory	
Vnitřní lékařství se zaměřením na metabolická onemocnění	Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.)
Chirurgie	Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.)
Pediatric	Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.)
Gynekologie	Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.)
Gerontologie	Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.)
Psychiatrie	Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.)
Infekční lékařství	Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.)
Onkologie	Klinika nemocí a dietologie (1. – 3.r.) Léčebná výživa (1. – 3.r.)
Základy ošetrovatelství	Základy ošetrovatelství (2.r.)
4. sociální a další související obory	
Sociologie	Komunikace, etika a sociologie (3.r.)
Sociální psychologie	Psychologie (2.r.)
Základy pedagogiky a edukace	Edukace v nutriční terapii (2.r.)
Psychologie	Psychologie (1. – 3.r.)
Právní předpisy	Základy práva a legislativy (3.r.) Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena (2.r.) Základy přípravy pokrmů (1.r.) Potraviny (1.r.)
Základy ekonomie	Ekonomika a management (3.r.)
Informatika	Informatika a výpočetní technika (1.r.) Absolventský seminář (2.- 3.r.)
Statistika a metodologie vědeckého výzkumu	Základy metodologického výzkumu a statistiky (3.r.) Absolventský seminář (2.- 3.r.)
§ 14 odst. 3 b) – praktické vyučování	
Praktické vyučování poskytující dovednosti a znalosti v léčebné výživě	Technologické cvičení (1.r.) Nutriční a dietologická praxe (1. – 3.r.) Odborná praxe (1. – 3.r.) Edukace v nutriční terapii (2.r.)
Nutriční potřeby pacientů a hodnocení stavu výživy	Technologické cvičení (1.r.) Nutriční a dietologická praxe (1. – 3.r.) Odborná praxe (1. – 3.r.) Výživa člověka (1.r.)
Zpracování jídelních plánů, volba vhodných výživových doplňků	Technologické cvičení (1.r.) Nutriční a dietologická praxe (1. – 3.r.) Odborná praxe (1. – 3.r.)
Příprava a distribuce stravy	Technologické cvičení (1.r.) Nutriční a dietologická praxe (1. – 3.r.) Odborná praxe (1. – 3.r.)
Zdravotní výchova, edukace a poradenství	Výživa člověka (1.r.) Výchova ke zdraví (1.r.) Edukace v nutriční terapii (2. r.)

L - Seznam příloh žádosti

	Nutriční a dietologická praxe (1. – 3.r.) Odborná praxe (1. – 3.r)
Zařízení praktického vyučování	Viz přílohy č. 6-11

L - Seznam příloh žádosti

Příloha č. 2

Učební plán

Kombinovaná forma vzdělávání -přehled celkového počtu hodin za období

Obor vzdělání: 53-41-N/4.

Diplomovaný nutriční terapeut

Vzdělávací program: 53-41-N/41

Diplomovaný nutriční terapeut

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů Kombinovaná forma studia		Celkový počet hodin v ročníku a období						Celkem hodin
		období		období		období		
		zimní	letní	zimní	letní	zimní	letní	
Ročník		1.		2.		3.		
Povinné		počet týdnů		počet týdnů		počet týdnů		
základní		11	10	10	10	10	8	Celkem
Cizí jazyk *		22(22)/2 Z	20(20)/2 Z	10(10)/2 KZ	20(20)/2 ZK	20(20)/2 KZ	16(16)/2 ZK	108(108)
Latinská odborná terminologie		6(6)/1 Z	10(10)/1 ZK	-	-	-	-	16(16)
Psychologie		11(11)/1 Z	6(6)/1 ZK	10(10)/1 Z	6(6)/1 KZ	7(7)/1 ZK	-	40(40)
Komunikace, etika a sociologie		-	6(6)/1 Z	-	6(6)/1 Z	-	8/1 Z	20(12)
Anatomie a fyziologie		11/1 KZ	10/1 ZK	10/1 ZK	-	-	-	31
Chemie a biochemie		22(16)/2 KZ	20(14) /2KZ	18(8)/2 Z	18(8)/2 ZK	-	-	78(46)
Chemie potravin		-	-	-	-	10/1 Z	8/1 KZ	18
Klinika nemocí a dietologie *		-	10/1 Z	10/1 KZ	20/2 ZK	10/1 KZ	16/2 ZK	66
Potraviny		11/1 Z	10/1 ZK	-	-	-	-	21
Základy přípravy pokrmů		22/2 ZK	-	-	-	-	-	22
Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena		-	-	10/1 Z	5/1 ZK	-	-	15
Výchova ke zdraví		11/1 KZ	-	-	-	-	-	11
Estetická výchova		-	-	-	5(5)/1 Z	5(5)/1 Z	-	10(10)
Výživa člověka		8(4)/1 Z	6/1 KZ	-	-	-	-	14(4)
Léčebná výživa *		-	10/1 Z	20/2 ZK	12/2 Z	12/2 ZK	16/2 KZ	70
Základy ošetrovatelství		-	-	-	10(10)/1 KZ			10(10)
První pomoc		-	-	-	10(10)/1 KZ			10(10)
Ekonomika a management		-	-	-		10/1 Z	8/1 KZ	18
Základy metodologického výzkumu a statistiky		-	-	-	-	10(10)/1 KZ	-	10(10)
Základy práva a legislativy		-	-	-	-	10/1 Z	8/1 KZ	18
Informatika a výpočetní technika		6(6)/1 Z	10(10)/1 KZ	-	-	-	-	16(16)
Absolventský seminář		-	-	-	5(5)/1 Z	5(5)/1 Z	4(4)/1 KZ	14(14)
Počet teoretických hodin za období celkem		130(65)	118(66)	88(28)	117(70)	99(47)	84(20)	636(296)
Technologické cvičení		77(77)/7 KZ	70(70)/7 KZ	-	-	-	-	147(147)
Edukace v nutriční terapii		-	-	6(6)/1 Z	10(10)/1 ZK	-	-	16(16)
Počet praktických hodin za období celkem		77(77)	70(70)	6(6)	10(10)	-	-	163(163)
Počet hodin výuky v týdnu		20	20	11	16	12	11	--
Nutriční a dietologická praxe		3 týdny (120) Z	4 týdny (160) KZ	4 týdny (160) KZ	4 týdny (160) ZK	4 týdny (160) KZ	4 týdny (160) ZK	920(920)
Odborná praxe		3 týdny (120) KZ	3 týdny (120) KZ	3 týdny (120) KZ	3 týdny (120) KZ	3 týdny (120) KZ	3 týdny (120) KZ	720(720)
Odborná praxe a nutriční a dietologická praxe celkem za období		6 týdnů (240)	7 týdnů (280)	7 týdnů (280)	7 týdnů (280)	7 týdnů (280)	7 týdnů (280)	41 týdnů (1640)
Počet všech hodin za období celkem, vč. odborné a nutriční a dietologické praxe		447 (382)	468 (416)	374 (314)	407 (360)	379 (327)	364 (300)	2439(2099)

Legenda: U jednotlivých předmětů je číselné vyjádření celkového počtu hodin, v závorce pak podíl cvičení.

Za lomítkem je uveden počet hodin výuky v týdnu a způsob ukončení: Z - zápočet, KZ - klasifikovaný zápočet, Z – zkouška.

Hvězdičkou * jsou označeny předměty absolutoria.

Příloha č. 3
**VYMEZENÍ ROZSAHU A FORMY TEORETICKÉ PŘÍPRAVY, PRAKTICKÉ VÝUKY,
KONZULTAČNÍCH HODIN A SAMOSTUDIA**
CELKOVÝ PŘEHLED VYUŽITÍ VYUČOVACÍ DOBY
Celkový počet kontaktních hodin – kombinovaná forma studia

Období	Kontaktní hodiny teoretické a praktické výuky				
	Teoretická výuka	Praktická výuka			
	Povinné předměty (z toho cvičení)	Technologické cvičení	Edukace v nutriční terapii	Nutriční a dietologická praxe	Odborná praxe
1. zimní	130 (65)	77	-	120	120
1. letní	118 (66)	70	-	160	120
2. zimní	88 (28)	-	6	160	120
2. letní	117 (70)	-	10	160	120
3. zimní	99 (47)	-	-	160	120
3. letní	84 (20)	-	-	160	120
Celkem	636 (296)	147	16	920	720
Celkem	636 (296)	1803			

Celkový přehled počtu hodin vzdělávacího programu

Druh výuky	Počet hodin	% podíl
Teoretická výuka	636 (296)	14,20
Praktická výuka	1 803	40,25
Samostudium	1 440	32,15
Konzultační hodiny	600	13,40
Celkem	4 479	100,00
Z toho kontaktní hodiny	2 439 (2099)	54,45
Z toho nekontaktní hodiny	2 040	45,55

- Během celého školního roku po celou dobu trvání studia je započítáno 12 hodin samostudia týdně, tj. za celkem 118 týdnů 1416 hodin samostudia jako nekontaktní hodiny. V době přípravného týdne k absolutoriu je počet hodin navýšen na 24 hodin. V době konání absolutoria se hodiny nezapočítávají. Celková doba samostudia činí **1440 hodin**.
- Součástí nekontaktních hodin jsou i konzultační hodiny. Po celou dobu studia, tj. 118 týdnů je počítáno pro

L - Seznam příloh žádosti

studenty 5 konzultačních hodin týdně, tj. celkem 590 konzultačních hodin. V době přípravného týdne k absolutoriu je počet hodin navýšen na 10 hodin. V době konání absolutoria se hodiny nezapočítávají. Celkový počet konzultačních hodin činí **600 hodin**.

- Nekontaktní hodiny zahrnují samostudium dle stanovených výchovně vzdělávacích cílů, práci s literaturou a informacemi, zpracovávání seminárních prací a esejí, odborně vzdělávací semináře, aktivní účast na studentské vědecké a odborné činnosti, přípravu k absolutoriu, vedení portfolia, projektové vyučování, konzultační hodiny s vyučujícími a examinační.
- Interní i externí vyučující jednotlivých předmětů vzdělávacího programu budou mít stanoveny ve svém úvazku 3 konzultační hodiny týdně v průběhu celého studia.

Celkový přehled využití vyučovací doby v období září – červen (počet týdnů)

Činnost	1. ročník		2. ročník		3. ročník	
Období	zimní	letní	zimní	letní	zimní	letní
Teoreticko-praktické vyučování dle UP	11	10	10	10	10	8
Samostudium, zkouškové období	3	3	3	3	3	3
Odborná praxe	3	3	3	3	3	3
Nutriční a dietologická praxe	3	4	4	4	4	4
Příprava k absolutoriu	-	-	-	-	-	1
Absolutorium	-	-	-	-	-	1
Časová rezerva	0	0	0	0	0	0
C e l k e m	20	20	20	20	20	20

L - Seznam příloh žádosti

Příloha č. 4

Rozvrh teoreticko-praktického vyučování v zimním období 1. ročníku studia

Legenda:

- výuka bude probíhat 2x-3x do měsíce
- předpoklad výukových dnů je pátek a sobota
- odborná praxe a nutriční a dietologická praxe bude realizována individuálně po celou dobu studia

Září

1.týden	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Pátek	ANJ/NEJ	ANJ/NEJ	ANF	ANF	-	ZPP	ZPP	POT	POT	IVT	IVT
Sobota	CHB	CHB	LAJ	-	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC

2.týden	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Pátek	CHB	CHB	LAJ	LAJ	-	ZPP	ZPP	IVT	IVT	-	-
Sobota	ANJ/NEJ	ANJ/NEJ	ANF	-	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC

Říjen

3.týden	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Pátek	ANJ/NEJ	ANJ/NEJ	PSY	PSY	-	ZPP	ZPP	POT	POT	VKZ	VKZ
Sobota	CHB	CHB	LAJ	-	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC

4.týden	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Pátek	CHB	CHB	LAJ	LAJ	X	ZPP	ZPP	IVT	IVT	-	-
Sobota	ANJ/NEJ	ANJ/NEJ	ANF	X	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC

5.týden	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Pátek	ANJ/NEJ	ANJ/NEJ	ANF	ANF	-	ZPP	ZPP	POT	POT	VYC	VYC
Sobota	CHB	CHB	LAJ	-	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC

Listopad

6.týden	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Pátek	CHB	CHB	ANF	ANF	-	ZPP	ZPP	VYC	VYC	VKZ	VKZ
Sobota	ANJ/NEJ	ANJ/NEJ	PSY	-	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC

7.týden	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Pátek	ANJ/NEJ	ANJ/NEJ	PSY	PSY	-	ZPP	ZPP	POT	POT	-	-
Sobota	CHB	CHB	ANF	-	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC

8.týden	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Pátek	CHB	CHB	ANF	ANF	-	ZPP	ZPP	VYC	VYC	VKZ	VKZ
Sobota	ANJ/NEJ	ANJ/NEJ	PSY	-	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC

Prosinec

9.týden	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Pátek	ANJ/NEJ	ANJ/NEJ	PSY	PSY	-	ZPP	ZPP	VKZ	VKZ	-	-
Sobota	CHB	CHB	ANF	-	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC
10.týden	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Pátek	CHB	CHB	PSY	PSY	-	ZPP	ZPP	POT	POT	VKZ	VKZ
Sobota	ANJ/NEJ	ANJ/NEJ	ANF	-	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC

L - Seznam příloh žádosti

Leden

11.týden	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Pátek	ANJ/NEJ	ANJ/NEJ	VYC	VYC	-	ZPP	ZPP	POT	VKZ	-	-
Sobota	CHB	CHB	PSY	-	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC	TEC

L - Seznam příloh žádosti

Příloha č. 5

Tabulka – přehled kreditů

Kombinovaná forma vzdělávání -přehled kreditů za období

Obor vzdělání: 53-41-N/4. Diplomovaný nutriční terapeut
Vzdělávací program: 53-41-N/41 Diplomovaný nutriční terapeut

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů Kombinovaná forma studia		Celkový počet kreditů v ročníku a období						Celkem kreditů
		období		období		období		
		zimní	letní	zimní	letní	zimní	letní	
Ročník		1.		2.		3.		
Povinné		počet týdnů		počet týdnů		počet týdnů		
základní		11	10	10	10	10	8	Celkem
Cizí jazyk *		3	3	3	3	3	3	18
Latinská odborná terminologie		1	2	--	--	--	--	3
Psychologie		1	1	2	1	1	--	6
Komunikace, etika a sociologie		--	1	--	1	--	2	4
Anatomie a fyziologie		2	2	2	--	--	--	6
Chemie a biochemie		3	3	3	3	--	--	12
Chemie potravin		--	--	--	--	2	2	4
Klinika nemocí a dietologie *		--	1	2	3	3	4	13
Potraviny		2	1	--	--	--	--	3
Základy přípravy pokrmů		3	--	--	--	--	--	3
Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena		--	--	2	1	--	--	3
Výchova ke zdraví		1	--	--	--	--	--	1
Estetická výchova		--	--	--	1	1	--	2
Výživa člověka		1	1	--	--	--	--	2
Léčebná výživa *		1	1	4	3	3	4	16
Základy ošetrovatelství		--	--	--	1	--	--	1
První pomoc		--	--	--	1	--	--	1
Ekonomika a management		--	--	--	--	2	2	4
Základy metodologického výzkumu a statistiky		--	--	--	--	2	--	2
Základy práva a legislativy		--	--	--	--	2	2	4
Informatika a výpočetní technika		1	1	--	--	--	--	2
Absolventský seminář		--	--	--	1	1	1	3
Technologické cvičení		3	3	--	--	--	--	6
Edukace v nutriční terapii		--	--	1	2	--	--	3
Nutriční a dietologická praxe		4	6	6	6	6	6	34
Odborná praxe		4	4	4	4	4	4	24
Počet kreditů za období		30	30	29	31	30	30	180

Legenda: Vzdělávací program probíhá v souladu se zásadami kreditního systému ECTS (European Credit Transfer and Accumulation System) s ohledem na pozdější nutnost přechodu na tento systém. Jeho základní funkce spočívá v kvantifikaci „studijní zátěže“ studenta z hlediska jednotlivých modulů a tudíž i kumulativně z hlediska období, roku, etapy studia, celého studia. Studijní zátěž se míní doba, kterou studenti obvykle potřebují k vykonání všech studijních aktivit (kontaktní hodiny - přednášky, cvičení, semináře + projekty, praxe, nekontaktní hodiny - samostudium, domácí příprava, využití konzultačních hodin, zkoušky ...) a která je nutná k dosažení očekávaných „výstupů z učení“.