

FORMULÁŘ B

1. Profil absolventa vzdělávacího programu

Charakteristika profilu absolventa:

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.

Absolvent oboru Diplomovaný nutriční terapeut umí samostatně řešit úkoly v souvislosti s preventivní a léčebnou výživou. Podílí se na zkrácení doby hospitalizace z pohledu adekvátního nutričního zajištění pacientů a umožní tak brzký návrat pacienta do domácího prostředí. S ohledem na psychologické, sociální, ekonomické, společensko-kulturní a duchovní odlišnosti způsobu života pacientů/klientů v souladu s právními předpisy umí chránit, udržovat, navracet a podporovat zdravý způsob výživy a je schopen adekvátně komunikovat s pacienty/klienty v různých situacích. Činnosti nutričních terapeutů zahrnují specifickou ošetrovatelskou péči při uspokojování nutričních potřeb pacientů u poskytovatele zdravotních služeb i v zařízeních sociálních služeb, při akutních a chronických poruchách v oblasti výživy.

Vymezení získaných klíčových kompetencí (nepovinné):

Profesní kompetence nutričních terapeutů (jejich výstupní vědomosti a dovednosti) jsou rozděleny na základní, specializované a vysoce specializované podle základních funkcí, které nutriční terapeut plní a vycházejí z platných právních předpisů ČR.

Profese nutričního terapeuta zahrnuje čtyři základní oblasti kompetencí:

Autonomní, kooperativní, kompetence nutričního terapeuta v oblasti výzkumu a vývoje nutriční terapie a správné výživy a dále v oblasti managementu a kvality nutriční péče.

1. Autonomní kompetence nutričních terapeutů

Uspokojování nutričních potřeb v souvislosti s poruchami výživy u pacientů včetně pacientů v těžkých stavech. Nutriční terapeut bez odborného dohledu a bez indikace lékaře, v rozsahu své odborné způsobilosti, poskytuje specifickou ošetrovatelskou péči při zabezpečování nutričních potřeb pacientů v oblasti preventivní a léčebné péče na úseku klinické výživy v souladu s právními předpisy a standardy.

Vyhodnocuje a zpracovává nutriční anamnézu u pacientů, u pacientů v těžkých 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.

Provádí vyšetření nutná ke zjištění stavu výživy pacientů.

Kontroluje, metodicky vede a organizuje přípravu stravy v souladu s poznatky zdravé a léčebné výživy, zejména ve stravovacích provozech zdravotnických zařízení a v případě speciálních diet stravu připravuje. Sestavuje jídelní plány a předpis stravy pro jednotlivé diety i pro celá zdravotnická a sociální zařízení, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet.

Vyhodnocuje výsledky a účinnost nutriční péče a modifikuje další nutriční péči.

Podpora zdraví a prevence vzniku onemocnění:

V rámci preventivní péče sleduje stav výživy jednotlivců i komunity, bere v úvahu prostředí, ve kterém žijí a jejich způsob života z hlediska zdravé výživy.

Informuje pacienty/klienty i příslušné zdravotnické pracovníky i pracovníky stravovacího provozu o změnách ve stravování konkrétních pacientů a tyto změny organizačně zajišťuje.

Vytváří odbornou síť, statistická hlášení, vede záznamy o průběhu nutriční terapie.

Zdůvodňuje a vysvětluje technologické zpracování pokrmů z hlediska vhodné nutriční péče a zdravé výživy.

Informuje v rámci primární prevence o nemoci, její prevenci i léčbě výživou, provádí opatření při řešení následků mimořádné události nebo krizové situace.

Zdravotní výchova a poskytování informací

1. Profil absolventa vzdělávacího programu

Zprostředkovává pacientům/klientům, jejich blízkým, skupinám potřebné informace o adekvátním způsobu stravování a připravuje pro ně názorné odborné propagační materiály.

Poskytuje poradenské služby a edukuje pacienty/klienty i jejich rodiny a skupiny v oblasti zdravé výživy.

Navrhuje změny ve stravování včetně doporučení vhodných výživových doplňků.

Organizuje a účastní se kampaní na podporu zdraví z hlediska zdravé výživy a hodnotí výsledky těchto programů.

Podílí se na přípravě standardů v rámci nutriční péče.

Podílí se na vzdělávání členů nutričního týmu a jiných odborných pracovníků ve zdravotnictví i v sociálních službách.

Podílí se na kvalifikačním a celoživotním vzdělávání zdravotnických pracovníků.

Efektivně ovládá nové informační a komunikační technologie.

2. Kooperativní kompetence nutričních terapeutů

Respektuje role jednotlivých profesionálů při koordinaci a plnění odborných úkolů v multidisciplinárním týmu klinické výživy, zachovává a posiluje vzájemný partnerský vztah.

Podílí se na všech společných opatřeních v zájmu nutričních potřeb pacientů.

Provádí sestavování individuálních jídelních plánů, které indikuje lékař, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet.

Zná a dodržuje hranice své odborné způsobilosti, a pokud je to nutné, žádá o spolupráci příslušné kompetentní odborníky.

3. Kompetence nutričních terapeutů ve výzkumu a vývoji

Kriticky reviduje svou každodenní praxi a při realizaci svých činností využívá výsledky výzkumu v oblasti nutriční péče a praxe založené na důkazech.

Získává nové vědomosti tím, že se podílí na výzkumné práci v oblasti klinické výživy a prezentuje její výsledky, přičemž využívá všech dostupných informačních zdrojů.

Podílí se systematicky a nepřetržitě na programech zajišťování kvality poskytované nutriční péče.

Usiluje o svůj odborný růst v rámci celoživotního vzdělávání.

4. Kompetence nutričních terapeutů v oblasti managementu

Dovede posoudit, analyzovat rizika pro zdraví spadající do oblasti nutriční terapie a plánovat, provést a kontrolovat nezbytná opatření k zamezení působení těchto rizik.

Pracuje ve skupinách, kontroluje pracovní tým a kooperuje s jinými odborníky.

Při výkonu odborných činností v rámci klinické výživy sleduje jejich efektivitu a náklady.

Metodicky vede, motivuje, vzdělává, kontroluje a hodnotí podřízené pracovníky.

Účastní se rozhodovacích procesů v oblasti zdravotní politiky a řízení, které se týkají preventivní péče na úseku klinické výživy a specifické ošetrovatelské péče zaměřené na uspokojování nutričních potřeb.

Všechny tyto kompetence plní v souladu s platnými právními předpisy, etickými principy a profesními standardy, které platí pro nutriční terapeuty odpovídající za specifickou ošetrovatelskou péči při zabezpečování nutričních potřeb pacientů v oblasti preventivní a léčebné výživy v České republice.

1. Profil absolventa vzdělávacího programu

Vymezení výstupních znalostí, schopností a dovedností absolventa:

Výstupní znalosti, schopnosti a dovednosti absolventa oboru Diplomovaný nutriční terapeut vyplývají z kvalifikačního standardu pro výkon zdravotnického povolání nutriční terapeut a jsou taktéž vymezeny v Národní soustavě povolání, jakožto kompetenční požadavky pro výkon profese nutriční terapeut.

Absolvent 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 poskytovat tuto léčebně-preventivní péči a podporu v souladu s diagnózou stanovenou lékařem jako samostatný pracovník bez odborného dohledu.

Je připraven 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 rozpoznat somatické psychosociální potřeby klienta, zajistit všestrannou nutriční péči o klienta či pacienta, podílet se na diagnostické, léčebné a preventivní péči.

Absolvent je schopen samostatně tvořivé činnosti. Iniciativně a samostatně řeší úkoly, je odpovědný 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. Nutriční terapeut je veden k dodržování zásad zdravotnické etiky a standardů nutriční péče, k respektování osobnosti pacienta/klienta a jeho práv. Je připravován tak, aby kvalitou své práce a svými postoji přispíval ke zvyšování prestiže povolání nutričního terapeuta.

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

- v etice zdravotnického povolání v oboru,
- v administrativních činnostech ve zdravotnictví, zejména ve vedení dokumentace týkající se oboru, včetně elektronické podoby této dokumentace,
- 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 připraven:

- 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;
- správně používat zdravotnickou dokumentaci;
- prokázat znalost stravovací agendy jako podklad nutriční dokumentace;
- pracovat s informačním systémem zdravotnického zařízení;
- provádět edukační činnost u jednotlivých pacientů i 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 na realizaci programů zaměřených na zlepšování zdravotního stavu obyvatelstva;

1. Profil absolventa vzdělávacího programu

- podílet se na výzkumných šetřeních, sběru informací a hodnocení stravovacích návyků, zvyklostí a poruch výživy;
- spolupracovat s organizacemi poskytujícími preventivní i následnou zdravotní a sociální péči;
- připravit pomůcky a aktivně působit nejrůznějšími prostředky zdravotní výchovy v nutriční prevenci nemocí i v léčebné výživě 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.

Obecné a obecně odborné vědomosti a dovednosti

Absolvent:

- 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 ČR i EU;
- umí aplikovat získané poznatky z anatomie, fyziologie, kliniky nemocí a dietologie 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.

2. Uplatnění absolventa

Charakteristika možností uplatnění absolventa:

Absolvent/ka vzdělávacího programu Diplomovaný/á nutriční terapeut 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 restauracích a v edukačních zařízeních. Dále nachází uplatnění v rámci ochrany a podpory veřejného zdraví a v rámci veřejné správy.

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.

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 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 – specializačním vzděláváním v jakémkoli zařízení, které získá akreditaci Ministerstva zdravotnictví dle par. 55, odst.3 zákona č. 96/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů nebo studiem na vysoké škole.

Výčet profesních činností:

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.
- 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.
- 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,
- mít pod odborným dohledem nutriční asistenty.

2. Uplatnění absolventa

Výčet profesí:

Absolvent/ka oboru Diplomovaný nutriční terapeut nalezne uplatnění jako odborník v oblasti nutriční terapie:

- v nemocnicích na odděleních léčebné výživy;
- v domovech pro seniory a jiných zdravotnických a sociálních zařízeních;
- v ambulantní péči zaměřené na nutriční intervenci širokého spektra pacientů se specifickými onemocněními;
- ve školách a školních zařízeních v rámci poskytování dietní stravy;
- v soukromých poradnách jako odborní konzultanti;
- v lázeňských zařízeních a wellness střediscích;
- ve sportovních klubech a fitness centrech;

Dále jako:

- vedoucí stravovacích provozů ve školních, sociálních a jiných zařízeních;
- jako kouči v oblasti zdravého životního stylu;
- jako odborníci v oblasti výživy ve veřejných organizacích a orgánech zřizovaných Ministerstvem zdravotnictví (např. Státní zdravotní ústav, Krajské hygienické stanice);
- jako odborní poradci v zemědělských a potravinářských podnicích;
- jako tvůrci projektů zaměřených na osvětu veřejnosti v oblasti zdraví.

3. Vzdělávací program

Charakteristika vzdělávacího programu:

Vzdělávací program je koncipován tak, aby splňoval požadavky 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 č. 39/2005 Sb. v platném znění a její detailní zpracování je uvedeno v příloze č. 2.

Dominantní oblastí vzdělávacího programu tvoří odborné vzdělávání a tzv. klíčové dovednosti. Vzdělávací obsah vychází z Kvalifikačního standardu přípravy na výkon zdravotnického povolání nutriční terapeut dle Ministerstva zdravotnictví České republiky (MZ ČR), poslední revize zveřejněné v listopadu 2023.

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.

3. Vzdělávací program

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, řízení kvality poskytovaných zdravotnických služeb, organizace řízení zdravotnictví, základy zdravotnického práva a legislativy a doplňuje se také zejména v praktických 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 výživě člověka, 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 NutriPro, WinMedicalc, Nutriservis, Vydis. Důraz je kladen na její využívání v nutriční praxi a efektivní používání informačních technologií 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 nutriční péči. 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, fyziologie výživy, patologie, patofyziologie, výživě v podpoře a ochraně veřejného zdraví, klinické výživy, kliniky nemocí a nutriční péče, léčebné výživy 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 a komunikaci, základy sociologie, základy zdravotnické legislativy a práva, organizace řízení ve zdravotnictví, řízení kvality poskytovaných zdravotnických služeb, základy pedagogiky a edukace, základy metodologického výzkumu a statistiky. Odborné vzdělání nutričního terapeuta v rámci mezipředmětových vztahů prohlubuje a navazuje na vybrané poznatky z přírodních a aplikovaných věd chemie, biochemie, chemie potravin, potravin, mikrobiologie, epidemiologie a hygieny, základů ošetrovatelství a základů ekonomiky.

Součástí výuky je osvojení zásad a dovedností první pomoci, základu ošetrovatelství, 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, gynekologickými, psychiatrickými, metabolickými, neurologickými, kardiologickými, 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 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 MZ ČR č. 39/2005 Sb., v platném znění, kterou se stanoví minimální požadavky na studijní programy k získání odborné

3. Vzdělávací program

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

Metodické přístupy

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.

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 (diskuse, panelová diskuse, brainstorming, brainwriting, 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 jsou aktualizovány nabídkou doporučené literatury. Ke zkvalitnění vzdělávacího programu značnou mírou přispějí i metody vlastní evaluace a supervize.

Pojetí vzdělávacího programu:

Vzdělávací obsah je rozpracován do jednotlivých karet předmětů vymezených konkretizovaným učebním plánem (příloha č. 3). Karty předmětů jsou u této formy studia všechny koncipovány jako *povinné*. Na základě dlouholetých zkušeností byl zájem o všechny volitelné předměty. Studenti pak stojí před neřešitelnou volbou. Počet hodin z povinných volitelných předmětů byl posílen v níže uvedených modulech.

Specifickou funkci mají předměty 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 Klinická výživa I., II., Technologie přípravy pokrmů I., II., Výživa v podpoře a ochraně veřejného zdraví, I., II., Odborná nutriční praxe a Nutriční a dietologická péče, jejíž organizační zabezpečení je v kompetenci školy.

Její obsah je rámcově vymezen dle kvalifikačního standardu, specifikován podle typu zařízení, v nichž praxe probíhá. Výživa v podpoře a ochraně veřejného zdraví II., Odborná nutriční praxe a Nutriční a dietologická péče má charakter praxe řízené, 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 Výživa v podpoře a ochraně veřejného zdraví I., Klinická výživa I., Technologie přípravy pokrmů I., Léčebná výživa, Klinika nemocí a nutriční péče, Psychologie a komunikace, Výživa člověka, Informatika ve zdravotnictví, Základy ošetrovatelství 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 Technologie přípravy pokrmů, Klinické výživy, Výživy v ochraně veřejného zdraví, Základů pedagogiky a edukace, Odborné nutriční praxe a Nutriční a dietologické péče s cílem podpořit profesní růst studenta.

Studium je organizováno jako tříleté. Organizace studia odpovídá vyšší mentální a sociální úrovni studentů – absolventů střední školy a zároveň pracujících.

3. Vzdělávací program

Kombinovaná forma vzdělávání je z obsahového hlediska plně rovnocenná s denní formou **a je vhodná pro uchazeče, kteří z různých důvodů nemohou studovat denní formu.**

Především to jsou:

- a) výdělečně činní uchazeči,
- b) ženy na mateřské a rodičovské dovolené,
- c) uchazeči pečující o děti nebo příbuzné,
- d) uchazeči studující v rámci dalšího vzdělávání dospělých nebo rekvalifikace.

Jedná se o kombinaci **dálkové a denní formy** vzdělávání. Předpokladem úspěšného studia je zúčastnit se konzultací v rámci období a dále pak samostatné studium literatury, včetně samostudia, internetu, e-learning apod. (**dálková forma**) a realizace praktické výuky (**denní forma**).

Praktická výuka zahrnuje Klinickou výživu II., Technologii přípravy pokrmů II., Výživu v podpoře a ochraně veřejného zdraví II., Nutriční a dietologickou péči a Odbornou nutriční praxi.

Nezbytností a důležitostí pro studenta kombinované formy vzdělávání je přístup k osobnímu počítači a alespoň občasný přístup k počítači připojenému k internetu. Během konzultací jsou probírány pouze nejobtížnější celky obsahu daného modulu a předány studijní opory.

Kombinovaná forma výuky vyžaduje výrazný podíl samostatné práce studenta. Během studia musí studenti absolvovat všechny předměty učebního plánu a dosáhnout stejného počtu kreditů jako studenti prezenční formy vzdělávání.

Dálková forma vzdělávání zahrnuje teoreticko-praktické konzultace ve škole v rozsahu **630** konzultací za celé studium.

Praktická výuka je v rozsahu **1800** hodin za celé studium, z toho je denní forma vzdělávání **1670** hodin a **130** hodin konzultací. Celková hodinová dotace kombinované formy studia je **2.300 hodin** (bez započtení hodin samostudia).

Viz Konkretizovaný učební plán VP DNK – KS v příloze č. 3

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 předmět. Taktéž s odkazy na otevřené digitální zdroje pro daný obor. Součástí jsou i úkoly pro samostatnou práci studenta a pravidla komunikace s vyučujícími.

Organizace výuky vychází z platných předpisů a schválených učebních dokumentů. Učební plán je rozpracován rámcově na principu celkového počtu hodin za jednotlivá období.

Vzdělávací program je zpracován dle Metodického pokynu MŠMT z 8/2023. Karty předmětů umožňují individualizaci výuky a lepší propojení primárního odborného a celoživotního vzdělávání. 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 definován počtem konzultací (přednáška nebo cvičení) v jednotlivých obdobích, což představuje teoreticko-praktickou výuku v rozsahu 200–220 vyučovacích hodin ve školním roce. Ostatní teoretická výuka se uskuteční prostřednictvím samostudiem, vypracováváním zadaných odborných prací, účastí na odborných vzdělávacích seminářích, individuálními konzultacemi s vyučujícími atd.

Odborná nutriční praxe je realizována denní formou v rozsahu 21 týdnů výuky za celou dobu studia v hodinové dotaci 40 hodin týdně a v celkové dotaci 840 hodin. Nutriční a dietologická péče je realizována denní formou v rozsahu 18 týdnů výuky za celou dobu studia v hodinové dotaci 40 hodin týdně a v celkové dotaci 720 hodin.

Hodnocení studentů se řídí platnými právními předpisy MŠMT týkajícími se organizace vzdělávání ve vyšších odborných školách a školním řádem vyšší odborné školy.

Při hodnocení se využívají různé formy: písemná, ústní, praktická nebo jejich kombinace. Písemná forma zkoušky zahrnuje např. test, esej, kritické zhodnocení odborné literatury, projekty, příprava semináře, odborné portfolio, průběžná hodnocení, sebereflexní deník praxe, tzv. dělený lock book.

U kombinované formy studia je dle zkušeností vhodné i kolokvium, což je druh zkoušky. Probíhá formou skupinového zkoušení či diskuse, při němž vyučující ověřuje nejen znalosti studentů, ale i jejich schopnost interagovat s ostatními. Je využíván u examinační společensko-vědních předmětů.

Přijímání uchazečů

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.

3. Vzdělávací program

Kola přijímacího řízení vyhlašuje a o přijetí ke studiu rozhoduje ředitel 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 v příloze č. 1

Ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje absolutoriem. Jeho obsah a organizace jsou určeny platnými právními předpisy.

Předměty absolutoria jsou:

Cizí jazyk – anglický nebo německý.

Nejvýše tři odborné profilující předměty pro poskytování nutriční péče – Klinika nemocí a nutriční péče, Léčebná výživa, Základy pedagogiky a edukace.

Součástí absolutoria je prezentace absolventská práce a její obhajoba.

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

Cíle vzdělávacího programu:

Komplexně být 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,
- zaměřit svou práci cíleně 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,
- dokázat samostatně působit v prevenci chorob, v péči o zdraví a v péči o nemocné všech věkových skupin
- poskytovat léčebně-preventivní péči a podporu v souladu s diagnózou stanovenou lékařem jako samostatný pracovník bez odborného dohledu,
- podílet se 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,
- být schopen rozpoznat somatické a psychosociální potřeby klienta, zajistit všestrannou nutriční péči o klienta či pacienta,
- podílet se na diagnostické, léčebné a preventivní péči,
- být schopen samostatně tvořivě činnosti,
- řešit iniciativně a samostatně úkoly,
- mít odpovědnost ke klientům a ke spolupracovníkům na všech úrovních svého profesního působení,
- mít předpoklady pro řídicí práci i pro vedení nutričního asistenta,
- dbát na dobrou spolupráci i s ostatními pracovníky v zařízeních,
- být aktivní při vyhledávání nových informací,
- pečovat o další osobní profesní růst,
- dodržovat zásady zdravotnické etiky a standardů nutriční péče,
- respektovat osobnost pacienta/klienta a jeho práv,
- přispívat kvalitou své práce a postoji ke zvyšování prestiže povolání nutriční/ho terapeutky/terapeuta
- být jazykově vybavený ke komunikaci v cizím jazyce

Cíle a popis jazykové, ekonomické, estetické, komunikativní složky a vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích zaměřených na profesi jsou uvedeny v části Charakteristika vzdělávacího programu.

3. Vzdělávací program

Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví:

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.

Škola zpracovává osobní údaje studentů v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. 4. 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů poskytované třetím stranám.

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. 361/2007 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.

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 třídní knize.

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 **Ochrane člověka za mimořádných událostí** dle Dodatku k učebním dokumentům vydaném MŠMT pod č.j. 13586/03-22 ze dne 4.3.2003 a jsou tematicky zařazeny do předmětů po celou dobu studia. Témata jsou aktualizována a doplňována dle potřeb společnosti, např. měkké cíle. Na VOŠZ jsou schvalovány ředitelkou školy, evidovány v QF formulářích dostupných na interním úložišti a souhrnný přehled dle studijních skupin je založen v katalogových listech.

3. Vzdělávací program

Organizace výuky:

Druh činnosti	Počet týdnů						
	1. ročník		2. ročník		3. ročník		*
	ZO	LO	ZO	LO	ZO	LO	ZO
školní výuka – konzultace	9	8	10	9	10	7	0
z toho odborná praxe na pracovištích FO a PO	7	8	6	7	6	7	0
samostatné studium – časová rezerva	1	1	1	1	1	1	0
zkouškové období	3	3	3	3	3	3	0
příprava na absolutorium	0	0	0	0	0	1	0
absolutorium	0	0	0	0	0	1	0
přesah do školních prázdnin	0	0	0	0	0	0	0
Celkem	20	20	20	20	20	20	0

* Uvede se pouze tehdy, je-li vzdělávací program 3,5letý

Ročník + období	Hodiny teoretické a praktické výuky					
	Teoretická výuka	Praktická výuka				
	Povinné konzultace (z toho cvičení)	Technologie přípravy pokrmů	Nutriční a dietologická péče	Odborná nutriční péče	Klinická výživa	Výživa v podpoře veřejného zdraví
1. zimní	149 (52)	30	120	120	--	60
1. letní		30	120	160	--	50
2. zimní	161 (53)	--	120	120	30	--
2. letní		--	120	160	30	--
3. zimní	190 (78)	--	120	120	5	--
3. letní		--	120	160	5	--
Celkem	500 (183)	60	720	840	70	110
Celkem	500	1800				
Celkem	2300 hodin					

Vysvětlení počtů hodin teoretické a praktické výuky je popsáno na str. 10 v celku Pojetí vzdělávacího programu a v příloze č. 3 Konkretizovaný učební plán.

3. Vzdělávací program

Počty hodin samostudia jsou uvedeny v jednotlivých kartách předmětů tak, aby splňovaly počty hodin Kvalifikačního standardu přípravy na výkon zdravotnického povolání nutriční terapeut vydaný Ministerstvem zdravotnictví.

3. Vzdělávací program

Níže uvedené je součástí Školního řádu Vyšší odborné školy zdravotnické v Plzni. Ten je pravidelně aktualizován, schvalován Školskou radou. Je veřejně dostupný na webových stránkách školy a studenti jsou s ním seznamováni na začátku školního roku a průběžně při provedení změn. Vše je dokumentováno zápisy v třídní knize.

Podmínky uznání předchozího vzdělávání:

Ředitelka školy uzná ucelené dosažené vzdělání, pokud je doloženo dokladem o tomto vzdělání nebo jiným prokazatelným způsobem. Pokud student v předchozím studiu absolvoval předmět, který je obsahem učebního plánu vyššího odborného studia a od doby jeho dosažení neuplynulo více než 10 let, může požádat o jeho uznání, a to písemně na předepsaném tiskopisu s úředním dokladem zástupce ředitelky školy. Klasifikace předchozího studia bude uznána na základě porovnání učebních plánů, které je student povinen k žádosti přiložit. Veškeré žádosti o uznání budou posuzovány individuálně a rozhodnutí kladné či záporné je konečné. Zápis hodnocení do výkazu o studiu provádí zástupkyně ředitelky školy pro VOŠZ.

Podmínky přijímání do vyššího ročníku vzdělávání ve vyšší odborné škole:

Student postupuje do vyššího ročníku, jestliže úspěšně splnil podmínky stanovené akreditovaným vzdělávacím programem pro příslušný ročník. Student, který nemá do 28.2.(29.2.) resp. 30.9. úspěšně splněné předměty daného období, může do tří pracovních dnů po tomto datu podat písemnou žádost o prodloužení zkouškového období, přerušení studia nebo opakování ročníku. Ve stejné lhůtě může také doložit přestup na jinou školu. Neučiní-li tak student nebo je-li jeho žádost zamítnuta, přestává být studentem školy k datu 28.2.(29.2.) resp. 30.9. V případě, že nelze studenta hodnotit ze závažných důvodů, určí ředitelka školy termín, do kterého má být hodnocení studenta ukončeno. Hodnocení musí být ukončeno nejpozději do konce následujícího období.

Podmínky změny oboru vzdělání:

Studentovi může být povolena změna oboru vzdělávání na základě jeho písemné žádosti. Změna může být podmíněna vykonáním rozdílových zkoušek, pro které je studentovi stanoven obsah, rozsah, termín konání a kritéria jejího hodnocení.

Podmínky přestupu z jiné vyšší odborné školy:

Ředitelka školy povoluje v průběhu studia přestup do jiné vyšší odborné školy, a to na základě rozhodnutí ředitele školy, do které se student hlásí. Při přestupu studenta může ředitel školy stanovit rozdílovou zkoušku.

Podmínky přerušení vzdělávání:

Ze závažných důvodů může student podat písemnou žádost o přerušení studia s vyjádřením vedoucího učitele studijní skupiny. Se žádostí zároveň předkládá potvrzení o vyrovnání závazků vůči VOŠ a výkaz o studiu ve vyšší odborné škole. V případě nesplnění těchto povinností mu nebude přerušení povoleno. Výkaz o studiu bude po dobu přerušení studia uložen na studijním oddělení. O přerušení studia rozhoduje ředitelka školy formou správního řízení. Přerušení studia se povoluje na dobu dvou let. Po uplynutí doby přerušení studia student pokračuje ve studiu v období školního roku, ve kterém mu bylo studium přerušeno. Ředitelka školy na žádost studenta ukončí přerušení vzdělávání i před uplynutím doby přerušení vzdělávání, nebrání-li tomu závažné důvody. Pokračování ve studiu student písemně oznámí studijnímu oddělení školy do 15.1., pokud pokračuje letním výukovým obdobím, a do 15.8., pokud pokračuje zimním výukovým obdobím. Ředitelka školy je povinna přerušit vzdělávání studentce z důvodu těhotenství a mateřství, jestliže praktická příprava probíhá na pracovištích nebo ve formě prací zakázaných těhotným ženám a matkám do konce devátého měsíce po porodu, nebo jestliže vyučování podle lékařského posudku ohrožuje těhotenství studentky. Povinnost vyrovnání závazků vůči VOŠ a odevzdání výkazu o studiu na studijní oddělení zůstává nedotčena.

Podmínky pro dělení a slučování studijních skupin:

Dle Vyhlášky č. 2/2006 sb. ve znění pozdějších předpisů a § 2, kde jsou stanovena Pravidla pro dělení a spojování tříd a studijních skupin při vyučování:

3. Vzdělávací program

(K § 26 odst. 4 zákona)

(1) Ředitel školy může třídy při vyučování některých předmětů dělit na skupiny, spojovat nebo vytvářet skupiny žáků. V souladu s akreditovaným vzdělávacím programem lze pro výuku v některých předmětech nebo jiných ucelených částech učiva studijní skupiny dělit na podskupiny, případně spojovat studijní skupiny a podskupiny.

Na SZŠ a VOŠZ v Plzni jsou studenti ze dvou studijních skupin spojováni např. na výuku Anatomie a fyziologie, např. Diplomovaná všeobecná sestra A+B nebo napříč obory, např. předmět Hematologie a spojení Diplomovaných všeobecných a dětských sester.

(2) Při dělení a spojování tříd nebo studijních skupin a podskupin a při stanovení jejich počtu a velikosti ředitel školy přihlédne zejména k

- a) požadavkům na bezpečnost a ochranu zdraví žáků a studentů,
- b) didaktické a metodické náročnosti předmětu nebo jiné ucelené části učiva,
- c) specifikaci žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, mimořádně nadaných žáků a studentů,
- d) charakteru osvojovaných vědomostí, dovedností a postojů,
- e) požadavkům na prostorové zabezpečení výuky a materiální zabezpečení výuky, stanovené rámcovým vzdělávacím programem nebo akreditovaným vzdělávacím programem,
- f) efektivitě vzdělávacího procesu z hlediska stanovených cílů vzdělávání i z hlediska ekonomického

(3) Výuka cizích jazyků probíhá ve skupinách tvořených pro příslušný cizí jazyk. Nejvyšší počet žáků ve skupině je 23. Skupina může být tvořena žáky z více tříd téhož ročníku

Na SZŠ a VOŠZ Plzeň dochází u cizích jazyků ke spojování studentů napříč obory, např. v předmětu Německý jazyk.

Studenti jsou děleny na skupiny pro výuku v odborných učebnách, např. laboratoř, školní kuchyně, počítačová učebna. Při realizaci odborných praxí vycházíme z požadavků sociálních partnerů. Většinou se jedná o skupinu maximálně pěti studentů.

3. Vzdělávací program

Další podmínky (vzdělávání studentů se speciálními vzdělávacími potřebami, konání talentových zkoušek aj.):

Škola vytváří optimální podmínky pro studenty se speciálními vzdělávacími potřebami v souladu s platnou legislativou (Školský zákon č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů a Vyhláška č. 27/2016 Sb. ve znění pozdějších předpisů).

Studentovi se speciálními vzdělávacími potřebami se k naplnění jeho vzdělávacích možností nebo k uplatnění práv na rovnoprávném základě s ostatními poskytují bezplatná podpůrná opatření, tj. nezbytné úpravy ve vzdělávání a školských službách odpovídající zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám. Podpůrná opatření spočívají např. v poradenské pomoci školy a školského poradenského zařízení (ŠPZ), úpravě organizace, obsahu, hodnocení, forem a metod vzdělávání, používání kompenzačních pomůcek a komunikačních systémů, vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu, využití asistenta pedagoga, tlumočníka atd.

U mimořádně nadaných studentů (pohybově, umělecky i rozumově) jsou podmínky vzdělávání ve spolupráci se ŠPZ přizpůsobeny individuálně.

Individuální učební plán (IVP) studenta se specifickými vzdělávacími potřebami zpracovává škola na základě doporučení školského poradenského zařízení a žádosti studenta nejpozději do 1 měsíce. IVP je závazným dokumentem pro zajištění speciálních vzdělávacích potřeb studenta a je součástí jeho dokumentace. Obsahuje údaje o stupni podpůrných opatření, identifikační údaje studenta, pedagogické pracovníky podílející se na jeho vzdělávání a jméno pracovníka ŠPZ, úpravy obsahu vzdělávání, metod a forem výuky a hodnocení a časové rozvržení. S IVP jsou seznámeni všichni vyučující a student, který tuto skutečnost potvrdí podpisem písemného informovaného souhlasu. V průběhu celého školního roku může být IVP doplňován a upravován podle potřeb studenta. Školské poradenské zařízení ve spolupráci se školou sleduje a nejméně jednou ročně vyhodnocuje naplňování IVP.

Poradenství. Podle §7 vyhlášky č.72/2005 Sb. o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních ve znění pozdějších předpisů zabezpečuje tyto služby ve škole školní poradenské pracoviště, ve kterém působí zpravidla výchovný poradce a školní metodik prevence, kteří spolupracují se všemi pedagogickými pracovníky a vedením školy. Služby jsou zaměřeny zejména na:

- poskytování podpůrných opatření pro studenty se speciálními vzdělávacími potřebami
- sledování a vyhodnocování účinnosti zvolených podpůrných opatření
- prevenci školní neúspěšnosti
- kariérové poradenství
- podporu vzdělávání mimořádně nadaných studentů
- podporu při vzdělávání a sociálním začleňování studentů z jiného kulturního prostředí a se sociálním znevýhodněním
- včasnou intervenci při aktuálních problémech jednotlivých studentů
- prevenci rizikového chování včetně různých forem šikany a diskriminace
- průběžnou a dlouhodobou péči o studenty s výchovnými či vzdělávacími obtížemi
- metodickou podporu učitelů při aplikaci psychologických a speciálně pedagogických postupů ve vzdělávací činnosti školy
- vyhodnocování účinnosti preventivních programů uskutečňovaných školou, spolupráci školy při poskytování poradenských služeb se školskými poradenskými zařízeními

Koncepce poradenských služeb poskytovaných naší školou zahrnuje působení ve třech základních směrech:

1. **preventivní činnost** – prevence rizikového chování ve výchovně vzdělávací činnosti školy je zpracovaná v Minimálním preventivním programu, který je zaměřen zejména na výchovu ke zdravému životnímu stylu, na osobnostní a sociální rozvoj žáků a studentů a posílení jejich sociálně komunikativních dovedností. Základní rámec tvoří školní metodik prevence a výchovný poradce, určen je pro žáky, studenty a pedagogické pracovníky školy. Program je založen na podpoře vlastní aktivity žáků a studentů, pestrosti forem preventivní práce, na zapojení celého pedagogického sboru školy a na spolupráci se zákonnými zástupci nezletilých žáků. Obecné cíle programu spočívají v zařazování informací ohledně rizikového chování do výuky jednotlivých předmětů, v organizaci volnočasových aktivit v rámci prevence rizikového chování a k vytváření pozitivního klimatu na

3. Vzdělávací program

půdě školy. Konkrétní cíle jsou zaměřeny na prevenci drogových závislostí, alkoholismu a kouření, prevenci šikany, kriminality, rizikového sexuálního chování, virtuálních drog a na zdravý životní styl.

2. **podpůrná činnost** – je zaměřena na žáky a studenty se speciálními vzdělávacími potřebami, se zhoršeným prospěchem, s výchovnými, osobními nebo jinými problémy, s rizikovými jevy a chováním a na spolupráci s rodiči problémových nezletilých žáků. V současné době se zaměřuje především na podporu při distanční výuce.
3. **poradenská činnost** – konzultační, psychologickou a pedagogickou péči zajišťuje školní poradenské středisko, tvořené výchovným poradcem a školním metodikem prevence pro VOŠZ, výchovným poradcem pro SZŠ a školním metodikem prevence SZŠ u ve spolupráci s Pedagogickou – psychologickou poradnou a speciálními pedagogickými centry. Poradenská činnost se zaměřuje zejména na žáky a studenty se SVP, z jiného etnika, žáky a studenty nadané a též na kariérové poradenství a profesní orientaci, kde aktivně spolupracujeme s Úřadem práce Plzeň a vysokými školami.

Jako formy práce jsou užity rozhovory, dotazníková šetření, náslechy v hodinách, ankety a podněty klientů (žáků, studentů, pedagogů, rodičů).

Studenti vyšší školy jsou o činnosti školního poradenského střediska průběžně informováni vedoucími učiteli studijních skupin a na webových stránkách školy. Studenti buď sami aktivně vyhledávají služby výchovného poradce, nebo je výchovný poradce kontaktován vedoucím učitelem studijní skupiny.

Nejčastější důvody, kdy studenti VOŠZ vyhledávají poradenské středisko, jsou při špatném zvládnutí stresové zátěže ve zkuškovém období, při rodinných a partnerských problémech či při vyhledávání informací o možnostech dalšího vzdělání a výběru vhodné profesní volby.

Podle zpětné vazby jsou služby poradenského střediska hodnoceny kladně.

Podmínky pro konání komisionální zkoušky:

Komisionální přezkoušení se koná v případě:

- 2. opravného termínu zkoušky;
- žádosti studenta o přezkoušení;
- z podnětu ředitelky VOŠZ k přezkoušení studenta;
- ve zvláště odůvodněných případech;
- rozdílové zkoušky;
- v případech, kdy to stanoví vzdělávací program.

Komise pro komisionální přezkoušení je tříčlenná a jmenuje ji ředitelka školy. Tvoří jí předseda, zkoušející učitel, jímž je vyučující studenta daného předmětu a přísedící, kterým je jiný vyučující téhož nebo příbuzného předmětu. Termín musí být studentovi stanoven 7 dní před jejím konáním. Pokud je termín se studentem dohodnutý, není předchozí oznámení nutné. Přezkoušení může být ústní, písemné nebo praktické podle charakteru vyučovaného předmětu a formy přezkoušení se mohou kombinovat. O průběhu komisionálního přezkoušení vede komise protokol. Výsledek přezkoušení určí komise většinou hlasů a oznámí ho předseda komise v den konání zkoušky. Rozhodnutí komise o klasifikaci je konečné. Přezkoušení se účastní též vedoucí učitel studijní skupiny, který nemá hlasovací právo, pokud není člen zkušební komise.

3. Vzdělávací program

Podmínky pro postup do vyššího ročníku:

Student postupuje do vyššího ročníku, jestliže úspěšně splnil podmínky stanovené akreditovaným vzdělávacím programem pro příslušný ročník. Student, který nemá do 28.2.(29.2.) resp. 30.9. úspěšně splněné předměty daného období, může do tří pracovních dnů po tomto datu podat písemnou žádost o prodloužení zkouškového období, přerušení studia nebo opakování ročníku. Ve stejné lhůtě může také doložit přestup na jinou školu. Neučiní-li tak student nebo je-li jeho žádost zamítnuta, přestává být studentem školy k datu 28.2.(29.2.) resp. 30.9. V případě, že nelze studenta hodnotit ze závažných důvodů, určí ředitelka školy termín, do kterého má být hodnocení studenta ukončeno. Hodnocení musí být ukončeno nejpozději do konce následujícího období.

Vymezení forem další práce se studenty:

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. 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.

V průběhu studia je kladen důraz na spolupráci s profesní sférou a odborníky z praxe. Tato spolupráce probíhá nejen v rámci výkonu odborných praxí, ale také účastí na odborných konferencích a seminářích, aktivními vstupy odborníků z praxe ve výuce a v neposlední řadě řízenými exkurzemi ve vybraných zařízeních. Jedná se zejména o nemocniční, zdravotnická, sociální a školní zařízení. Odborné exkurze jsou realizovány také v zemědělských a potravinářských podnicích a institucích zabývajících se produkcí, bezpečností a kvalitou potravin a ochrany veřejného zdraví. Aktivní spolupráce s odborníky z praxe je realizována také formou vedení výuky ve specificky odborných předmětech.

V rámci projektového vyučování jsou studenty realizovány přednášky (např. poskytování první pomoci, příprava k mateřství a rodičovství, zdravý životní styl aj.) na mateřských, základních, středních školách a v nutričním edukačním centru zřízeném v prostorách školy. Studenti se mohou zúčastnit dobrovolnické činnosti u hendikepovaných jedinců, dětí a seniorů a pomoc při organizaci akcí, které instituce pořádají (např. BESIP, DOZP Stod, ZZS Pk, KHS, ÚP, Nutricia).

Škola spolupracuje také se zahraničními partnery, na základě čehož mohou studenti absolvovat odborné exkurze, odborné praxe a výuku ve vybraných zahraničních zařízeních. Spolupracujeme s těmito zahraničními partnery: Belgie – Hoger Instituut voor Verpleegkunde Sint Elisabeth, Turnhout a Vormingscentrum HIVSET vzw, Turnhout; Bulharsko – Tokuda Hospital Sofia JSC, Chorvatsko – TSŠ-SMSI Dante Alighieri Pula-Pola; Finsko – Keski-Pohjanmaan koulutusyhtymä, Kokkola; Itálie – ITSTL „LEONE ACCIAIUOLI“ – ORTONA; Malta – Executive Training Institute, St. Julian's; Německo – Berufsfachschule für Krankenpflege medbo, Regensburg a PflegeCampus, Regensburg, Polsko – Gimnazjum nr 15 w Stolarzowicach, Rakousko – UBW Unternehmensberatung Wagenhofer GmbH, Vídeň, Rumunsko – Fundatia „Actiunea Ecologica Romana“, Scoala Postliceala Sanitara Arad a Liceul Teoretic „Gheorghe Munteanu Murgoci“; Řecko – GENIKO LYKEIO VAMOU; Slovinsko – Srednja zdravstvena šola Celje a VRTEC JELKA, Ljubljana, Turecko – Erbaa Egitim ve Yardimlasma Dernegi a Duragan Anadolu Lisesi; USA – BYU College of Nursing; Velká Británie – North West Regional College, Londonderry. Škola neformálně spolupracuje se zahraničními zdravotnickými zařízeními v Regensburgu (Berufsfachschule für Krankenpflege) a Bad Kotzingu.

3. Vzdělávací program

Studenti se aktivně podílejí v průběhu roku na realizaci edukačních projektů, na základě, kterých si osvojí nejen teoretické znalosti, ale prohloubí své psychosociální, komunikační a pedagogické kompetence. Jedním z nejvýznamnějších projektů, který probíhal v letech 2019 až 2023 byl projekt „Studuj Srdcem“. Smyslem projektu bylo představit zdravotnické obory žákům mateřských a základních škol a tím je motivovat ke studiu na středních zdravotnických školách. V uplynulých letech probíhaly ve spolupráci s odborníky z praxe projektové dny pro děti z mateřských a základních škol v edukačních centrech naší školy (Edukační centrum první pomoci, Edukační centrum zdravé zuby, Edukační centrum pro seniory, Nutriční edukační centrum, Edukační centrum léčivých látek a aplikované chemie, Edukační centrum duševního zdraví, Edukační centrum herní práce, Edukační centrum manuální zručnosti). Ačkoliv již projekt formálně neprobíhá, dříve navázané spolupráce se zúčastněnými mateřskými a základními školami nadále pokračuje.

Pravidelně jsou realizovány edukační aktivity nejen pro děti a žáky, ale také pedagogy. Specifickou aktivitou jsou pak tematicky orientované přednášky určené pro vedoucí školních jídelen, kuchaře a kuchařky, které jsou zaměřené na legislativní aspekty školního stravování a poskytování dietní stravy.

Učební plán																					
	Název předmětu	1. ročník						2. ročník						3. ročník						Celkem	Celkem
		ZO	hodnocení	ECTS	LO	hodnocení	ECTS	ZO	hodnocení	ECTS	LO	hodnocení	ECTS	ZO	hodnocení	ECTS	LO	hodnocení	ECTS	hodin	
		P/C/S			P/C/S			P/C/S			P/C/S			P/C/S			P/C/S				
Povinné předměty	Cizí jazyk (ANJ, NEJ) A	0/8/12	Z	2	0/8/12	KZ	2	0/8/12	KZ	2	0/8/12	KZ	2	0/12/18	KZ	2	0/12/18	ZK	4	140	14
	Latinská odborná terminologie	6/0/8	Z	2	7/0/9	KZ	2										6/0/9	Z	2	30	4
	Etika ve zdravotnictví																			15	2
	Informatika ve zdravotnictví	1/4/2	Z	1	1/4/3	KZ	1													15	2
	Organizace řízení ve zdravotnictví							5/0/8	Z	2										13	2
	První pomoc	2/8/5	KZ	2																15	2
	Základy zdravotnického práva a legislativy													7/0/2	Z	1	7/0/3	KZ	1	19	2
	Psychologie a komunikace	4/2/9	KZ	1	4/2/9	KZ	1	4/2/9	KZ	1	4/2/9	KZ	1	4/2/9	ZK	2				75	6
	Anatomie, fyziologie a fyziologie výživy	7/1/30	KZ	2	7/1/31	ZK	2	7/1/30	ZK	2										115	6
	Patologie a patofyziologie				6/2/37	ZK	2													45	2
	Chemie	3/2/10	KZ	1	3/2/10	ZK	1													30	2
	Biochemie							5/2/13	KZ	1	5/2/13	ZK	1							40	2
	Chemie potravin													3/2/10	Z	1	3/2/10	KZ	1	30	2
	Klinika nemocí a nutriční péče A							8/2/8	KZ	4	8/2/9	ZK	4	12/2/13	KZ	4	12/2/13	ZK	4	91	16
	Základy farmakologie a toxikologie							5/0/12	Z	1	5/0/13	Z	1							35	2
	Nauka o potravinách	7/0/8	Z	1	7/0/8	KZ	1													30	2
	Mikrobiologie, epidemiologie infekčních onemocnění a hygiena							7/0/8	KZ	1	7/0/8	ZK	1							30	2
	Výživa člověka	10/0/20	ZK	2																30	2
	Léčebná výživa A							7/3/10	ZK	4	7/3/10	KZ	4	10/4/11	ZK	4	10/4/11	KZ	4	90	16
	Základy ošetřovatelství	2/4/9	KZ	1	2/4/9	KZ	1													30	2
	Řízení kvality poskytovaných zdravotnických služeb													4/4/5	KZ	2				13	2
	Ekonomika																4/4/7	KZ	2	15	2
	Základy sociologie													8/0/7	KZ	2				15	2
	Základy pedagogiky a edukace A							4/6/5	KZ	3	4/6/5	KZ	3	6/6/8	KZ	3	6/6/8	ZK	3	70	12
	Základy metodologie vědeckého výzkumu a statistiky							3/3/6	Z	1	3/3/7	KZ	1							25	2
	Absolventský seminář													0/8/7	Z	1	0/8/7	Z	1	30	2
	Absolventská práce																0/0/0	Z	0	0	0
	Klinická výživa							5/30/5	KZ	2	5/30/5	KZ	2	5/5/5	KZ	2	5/5/5	ZK	2	110	8
	Technologie přípravy pokrmů	7/30/13	KZ	3	7/30/13	KZ	3													100	6
	Výživa v podpoře a ochraně veřejného zdraví	2/60/3	KZ	3	2/50/3	ZK	3													120	6
	Nutriční dietologická péče	0/120/0	KZ	4	0/120/0	KZ	4	0/120/0	KZ	4	0/120/0	KZ	4	0/120/0	KZ	4	0/120/0	ZK	4	720	24
	Odborná nutriční praxe	0/120/0	KZ	4	0/160/0	KZ	4	0/120/0	KZ	4	0/160/0	KZ	4	0/120/0	KZ	4	0/160/0	KZ	4	840	24

Vysvětlivky: ZO – zimní období, LO – letní období, Z – zápočet, KZ – klasifikovaný zápočet, ZK – zkouška, A – předměty absoltoria, P – přednáška, C – cvičení, S – řízené samostudium

3. Vzdělávací program

Poznámky k učebnímu plánu (nepovinné):

Počty hodin řízeného samostudia jsou uvedeny v každé kartě předmětu a dopočítávány dle minimálního rámce Kvalifikačního standardu přípravy na výkon zdravotnického povolání nutriční terapeut vydaného MZ v aktuální verzi v roce 2023.

Karty předmětů jsou rozděleny s číselným označením (01–03) v případě, že předmět je vyučován s přesahem do dalších ročníků.

Karta předmětu	
Název předmětu:	CIZÍ JAZYK – ANGLICKÝ JAZYK 01
Ročník + forma vzdělávání:	1. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	40 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 0/8, LO: 0/8
Samostudium:	24 hodin
Způsob ukončení:	ZO: zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: 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.	
Cíl předmětu: - rozšířit vědomosti studentů o poznatky vztahující se k jejich povolání a oboru vzdělávání - naučit je aktivně používat anglickou slovní zásobu z oblasti obecně zdravotnické i specifické pro studovaný obor - rozumět souvislému obecnému i odbornému poslechu s přiměřeným množstvím neznámých výrazů, jejichž význam lze odhadnout - pracovat efektivně s různými informačními zdroji (slovníky, jazykovými příručkami, internetem) - vytvářet dovednosti a návyky vedoucí k motivaci studovat cizí jazyky, vede ke kultivaci celkového osobního projevu, 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 - vytvářet předpoklady pro plynulé a bezproblémové používání profesního anglického jazyka (ESP) 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 se zahraničním pacientem/klientem o obecných i odborných záležitostech; - ovládá odbornou terminologii a vybrané jazykové prostředky frekventované v odborném projevu a textu; - dokáže získat potřebné informace z textů, pořídit výtah, sestavit resumé; - umí číst s porozuměním přiměřeně náročné odborné texty, rozliší základní a rozšiřující informace; - odvodí významy neznámých slov na základě osvojené slovní zásoby, znalosti tvorby slov, internacionalismů a kontextu; - dovede komunikovat v úředním styku jako manažer/-ka, umí vést pracovní jednání, sestavit žádost, strukturovaný životopis, stylizovat oficiální i osobní dopis, vést rozhovor s běžnou i odbornou tematikou, prezentovat se v situacích týkajících se profese – hledání zaměstnání a studia v zahraničí; - rozumí zdravotnické dokumentaci vedené ve studovaném jazyce; - zvládá modelové situace při práci v nemocnicích a ostatních zdravotnických zařízeních;	

- dokáže využívat moderní informační a komunikační technologie ke studiu jazyka a získávání informací

Rámcový rozpis učiva:

Odborné tematické okruhy

Zdravotnická zařízení – systém, činnosti a provoz, zdravotnické školství

Nemocnice – nemocniční péče, oddělení, příjem pacienta

Povolání ve zdravotnictví – lékařské, nelékařské profese

Lidské tělo – základní popis

Systémy lidského těla – orgánové soustavy, jejich funkce

Problematika zdraví – pojmy zdraví, nemoc

Nemoci – druhy onemocnění, příčiny, symptomy, prevence

Návštěva lékaře – komunikace s pacientem/klientem, vyšetření, léčba

Léky – farmakologie, druhy léků, aplikace, účinky

Komunikační situace a jazykové funkce

Součástí výuky je osvojování a rozvíjení:

řečových dovedností – receptivní (poslech, čtení), produktivní (ústní a písemný projev) ;

jazykových prostředků – výslovnost, slovní zásoba (obecná i odborná terminologie), gramatika, pravopis;

komunikačních situací (souvisejících s profesní činností) ;

jazykových funkcí – společenská komunikace – oslovení, pozdravy, vyjednávání, telefonování (variabilní styl jazyka – úřední komunikace písemná a ústní, běžná komunikace).

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- splnění 90% účasti 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 gramatické jevy a další jazykové prostředky.

Seznam studijní literatury:

Základní:

BAUMRUKOVÁ, Irena. *English for nutritionist*. United Kingdom: Xlibris Publishing, 2016. ISBN 978-15-1449-381-6.

EVANS, Virginia a DOOLEY, Jenny a HAYLEY, Ryan, 2016. *Career Paths Cooking*. Newbury: Express Publishing. ISBN 978-1-4715-1360-2.

HOLÁ, Alena a Tamara KOPŘIVOVÁ. *English for medical students*. Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2020. ISBN 978-80-246-4679-4.

HOLÁ, Alena a Tamara KOPŘIVOVÁ. *Medical English*. Třetí, přepracované vydání. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2016. ISBN 978-80-246-3474-6.

LATHAM-KOENIG, Christina, Clive OXENDEN a Paul SELIGSON. *English file: elementary. 3rd ed. Oxford*: Oxford University Press, 2012. ISBN 978-0-19-459842-2.

SWAN, Michael a Catherine WALTER. *Oxford English grammar course: intermediate : a grammar practice book for intermediate and upper-intermediate students of English : with answers*. Oxford: Oxford University Press, 2019. ISBN 978-0-19-441487-6.

Doporučená:

BAUMRUKOVÁ, Irena. *English for paramedics*. United Kingdom: Xlibris Publishing, 2014. ISBN 978-14-9313-983-5.

BULDOV V., Sergej a kolektiv, 2010. *Angličtina pro zdravotní sestry/English for nurses*. Praha: Informatorium spol.s.r.o. ISBN 978-80-7333-018-7

CITA, Stanislav, 2002, dotisk 2009. *English for Nursing and Paramedical Professions*. Praha: Nakladatelství Karolinum. ISBN 80-246-0151.

GLENDINNING, Eric, H. a Ron HOWARD, 2010. *Professional English in Use. Medicine*. Cambridge: Cambridge University Press. ISBN 978-0-521-68201-5.

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

HOLÁ, Alena a Tamara KOPŘIVOVÁ, 2010. *Medical English, Volume 1 - Anatomy of the Human Body*. Praha: Nakladatelství Karolinum. ISBN 978-80-246-1870-8.

SVOBODOVÁ, Eva, 2010. *Angličtina v gastronomii*. Praha: Informatorium. ISBN 978-80-86073-94-1.

Využití moderních informačních technologií:

Řízená výuka prostřednictvím ICT a dataprojektoru, internetu, počítačových software, mobilních aplikací. Využití moderních informačních technologií ke zpracování příspěvku/prezentace s odbornou zdravotnickou tematikou v angličtině.

Karta předmětu	
Název předmětu:	CIZÍ JAZYK – ANGLICKÝ JAZYK 02
Ročník + forma vzdělávání:	2. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	40 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 0/8, LO: 0/8
Samostudium:	24 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: 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.	
Cíl předmětu: - rozšířit vědomosti studentů o poznatky vztahující se k jejich povolání a oboru vzdělávání - naučit je aktivně používat anglickou slovní zásobu z oblasti obecně zdravotnické i specifické pro studovaný obor - rozumět souvislému obecnému i odbornému poslechu s přiměřeným množstvím neznámých výrazů, jejichž význam lze odhadnout - pracovat efektivně s různými informačními zdroji (slovníky, jazykovými příručkami, internetem) - vytvářet dovednosti a návyky vedoucí k motivaci studovat cizí jazyky, které vedou ke kultivaci celkového osobního projevu, 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 - vytvářet předpoklady pro pohotové a bezproblémové používání profesního anglického jazyka (ESP) při výkonu povolání, pro práci s autentickými materiály ze zemí studovaného jazyka a pro další vzdělávání a růst ve zvoleném oboru.	
Po absolvování student: - komunikuje se zahraničním pacientem/klientem o obecných i odborných záležitostech; - ovládá odbornou terminologii a vybrané jazykové prostředky frekventované v odborném projevu a textu; - dokáže získat potřebné informace z textů, pořídit výtah, sestavit resumé; - umí číst s porozuměním přiměřeně náročné odborné texty, rozliší základní a rozšiřující informace; - odvodí významy neznámých slov na základě osvojené slovní zásoby, znalosti tvorby slov, internacionalismů a kontextu; - dovede komunikovat v úředním styku jako manažer/-ka, umí vést pracovní jednání, sestavit žádost, strukturovaný životopis, stylizovat oficiální i osobní dopis, vést rozhovor s běžnou i odbornou tematikou, prezentovat se v situacích týkající se profese – hledání zaměstnání a studia v zahraničí; - rozumí zdravotnické dokumentaci vedené ve studovaném jazyce; - zvládá modelové situace při práci v nemocnicích a ostatních zdravotnických zařízeních; - dokáže využívat moderní informační a komunikační technologie ke studiu jazyka a získávání informací	

Rámcový rozpis učiva:

Odborné tematické okruhy

Zdravý životní styl – zásady správné životosprávy
Sport – význam pohybové aktivity pro zdraví člověka
Poskytování první pomoci – hlavní zásady a cíle, domácí lékárnička, akutní stavy
Pediatrie – péče o dětského pacienta, dětské nemoci, očkování
Problematika závislostí – kouření, alkohol, drogy
Civilizační nemoci – příklady (charakteristika, příčiny, projevy, předcházení)
Alternativní postupy v léčbě nemocí – příklady, výhody/nevýhody
Výživa – principy zdravého stravování, základní živiny, potravinová pyramida
Profese nutričního terapeuta – příprava na povolání, pracovní náplň, možnosti uplatnění
Dietologie a nutriční terapie (jako součást medicínských oborů), nutriční tým

Komunikační situace a jazykové funkce

Součástí výuky je osvojování a rozvíjení:

řečových dovedností – *receptivní (poslech, čtení), produktivní (ústní a písemný projev) ;*
jazykových prostředků – *výslovnost, slovní zásoba (obecná i odborná terminologie), gramatika, pravopis;*
komunikačních situací *(souvisejících s profesní činností) ;*
jazykových funkcí – *společenská komunikace – oslovení, pozdravy, vyjednávání, telefonování (variabilní styl jazyka – úřední komunikace písemná a ústní, běžná komunikace).*

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- splnění 90% účasti 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 gramatické jevy a další jazykové prostředky.

Seznam studijní literatury:

Základní:

BAUMRUKOVÁ, Irena. *English for nutritionist*. United Kingdom: Xlibris Publishing, 2016. ISBN 978-15-1449-381-6.
EVANS, Virginia a DOOLEY, Jenny a HAYLEY, Ryan, 2016. *Career Paths Cooking*. Newbury: Express Publishing. ISBN 978-1-4715-1360-2.
HOLÁ, Alena a Tamara KOPŘIVOVÁ. *English for medical students*. Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2020. ISBN 978-80-246-4679-4.
HOLÁ, Alena a Tamara KOPŘIVOVÁ. *Medical English*. Třetí, přepracované vydání. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2016. ISBN 978-80-246-3474-6.

LATHAM-KOENIG, Christina, Clive OXENDEN a Paul SELIGSON. *English file: elementary. 3rd ed. Oxford*: Oxford University Press, 2012. ISBN 978-0-19-459842-2.

SWAN, Michael a Catherine WALTER. *Oxford English grammar course: intermediate : a grammar practice book for intermediate and upper-intermediate students of English : with answers*. Oxford: Oxford University Press, 2019. ISBN 978-0-19-441487-6.

Doporučená:

BAUMRUKOVÁ, Irena. *English for paramedics*. United Kingdom: Xlibris Publishing, 2014. ISBN 978-14-9313-983-5.

BULDOV V., Sergej a kolektiv, 2010. *Angličtina pro zdravotní sestry/English for nurses*. Praha: Informatorium spol.s.r.o. ISBN 978-80-7333-018-7

CITA, Stanislav, 2002, dotisk 2009. *English for Nursing and Paramedical Professions*. Praha: Nakladatelství Karolinum. ISBN 80-246-0151.

GLENDINNING, Eric, H. a Ron HOWARD, 2010. *Professional English in Use. Medicine*. Cambridge: Cambridge University Press. ISBN 978-0-521-68201-5.

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

HOLÁ, Alena a Tamara KOPŘIVOVÁ, 2010. *Medical English, Volume 1 - Anatomy of the Human Body*. Praha: Nakladatelství Karolinum. ISBN 978-80-246-1870-8.

SVOBODOVÁ, Eva, 2010. *Angličtina v gastronomii*. Praha: Informatorium. ISBN 978-80-86073-94-1.

Využití moderních informačních technologií:

Řízená výuka prostřednictvím ICT a dataprojektoru, internetu, počítačových software, mobilních aplikací.

Využití moderních informačních technologií ke zpracování příspěvku/prezentace s odbornou zdravotnickou tematikou v angličtině.

Karta předmětu	
Název předmětu:	CIZÍ JAZYK – ANGLICKÝ JAZYK 03
Ročník + forma vzdělávání:	3. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	60 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 0/12, LO: 0/12
Samostudium:	36 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: zkouška
Anotace předmětu: 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.	
Cíl předmětu: - rozšířit vědomosti studentů o poznatky vztahující se k jejich povolání a oboru vzdělávání - naučit je aktivně používat anglickou slovní zásobu z oblasti obecně zdravotnické i specifické pro studovaný obor - rozumět souvislému obecnému i odbornému poslechu s přiměřeným množstvím neznámých výrazů, jejichž význam lze odhadnout - pracovat efektivně s různými informačními zdroji (slovníky, jazykovými příručkami, internetem) - vytvářet dovednosti a návyky vedoucí k motivaci studovat cizí jazyky, které vedou ke kultivaci celkového osobního projevu, 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 - vytvářet předpoklady pro plynulé a bezproblémové používání profesního anglického jazyka (ESP) při výkonu povolání, pro práci s autentickými materiály ze zemí studovaného jazyka a pro další vzdělávání a růst ve zvoleném oboru. Po absolvování student: - komunikuje se zahraničním pacientem/klientem o obecných i odborných záležitostech; - ovládá odbornou terminologii a vybrané jazykové prostředky frekventované v odborném projevu a textu; - dokáže získat potřebné informace z textů, pořídit výtah, sestavit resumé; - umí číst s porozuměním přiměřeně náročné odborné texty, rozliší základní a rozšiřující informace; - odvodí významy neznámých slov na základě osvojené slovní zásoby, znalosti tvorby slov, internacionalismů a kontextu; - dovede komunikovat v úředním styku jako manažer/-ka, umí vést pracovní jednání, sestavit žádost, strukturovaný životopis, stylizovat oficiální i osobní dopis, vést rozhovor s běžnou i odbornou tematikou, prezentovat se v situacích týkající se profese – hledání zaměstnání a studia v zahraničí; - rozumí zdravotnické dokumentaci vedené ve studovaném jazyce; - zvládá modelové situace při práci v nemocnicích a ostatních zdravotnických zařízeních; - dokáže využívat moderní informační a komunikační technologie ke studiu jazyka a získávání informací	

Rámcový rozpis učiva:

Odborné tématické okruhy

Dietologie a nutriční terapie (jako součást medicínských oborů), nutriční tým
Druhy stravovacích zařízení a provozů – jejich pracovníci, vybavení odborných pracovišť
Výživa a strava zdravého člověka – jídelní plán, živiny, potraviny, pokrmy a jejich příprava
Problematika stravování národnostních skupin, etnik
Ošetrovatelský proces z pohledu nutričního terapeuta – anamnéza, diagnóza, práce s dokumentací nemocného, získávání informací
Nutriční péče a léčebná výživa – diagnostika, dietoterapie, uspokojování potřeb klienta
Léčebná výživa u vybraných onemocnění (ve vnitřním lékařství, chirurgii, gynekologii, pediatrii, geriatrii, akutní péči)
Poruchy příjmu potravin – anorexie, bulimie
Komunikace a společenský styk s klientem – psychologie a zdravotnická etika v práci nutričního terapeuta
Resumé absolventské práce, prezentace nutriční a dietetické problematiky

Komunikační situace a jazykové funkce

Součástí výuky je osvojování a rozvíjení:

řečových dovedností – *receptivní (poslech, čtení), produktivní (ústní a písemný projev) ;*
jazykových prostředků – *výslovnost, slovní zásoba (obecná i odborná terminologie), gramatika, pravopis;*
komunikačních situací (souvisejících s profesní činností) ;
jazykových funkcí – *společenská komunikace – oslovení, pozdravy, vyjednávání, telefonování (variabilní styl jazyka – úřední komunikace písemná a ústní, běžná komunikace).*

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- splnění 90% účasti 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 gramatické jevy a další jazykové prostředky.

Seznam studijní literatury:

Základní:

BAUMRUKOVÁ, Irena. *English for nutritionist*. United Kingdom: Xlibris Publishing, 2016. ISBN 978-15-1449-381-6.

EVANS, Virginia a DOOLEY, Jenny a HAYLEY, Ryan, 2016. *Career Paths Cooking*. Newbury: Express Publishing. ISBN 978-1-4715-1360-2.

HOLÁ, Alena a Tamara KOPŘIVOVÁ. *English for medical students*. Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2020. ISBN 978-80-246-4679-4.

- HOLÁ, Alena a Tamara KOPŘIVOVÁ. *Medical English*. Třetí, přepracované vydání. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum, 2016. ISBN 978-80-246-3474-6.
- LATHAM-KOENIG, Christina, Clive OXENDEN a Paul SELIGSON. *English file: elementary. 3rd ed.* Oxford: Oxford University Press, 2012. ISBN 978-0-19-459842-2.
- SWAN, Michael a Catherine WALTER. *Oxford English grammar course: intermediate : a grammar practice book for intermediate and upper-intermediate students of English : with answers*. Oxford: Oxford University Press, 2019. ISBN 978-0-19-441487-6.
- Doporučená:**
- BAUMRUKOVÁ, Irena. *English for paramedics*. United Kingdom: Xlibris Publishing, 2014. ISBN 978-14-9313-983-5.
- BULDOV V., Sergej a kolektiv, 2010. *Angličtina pro zdravotní sestry/English for nurses*. Praha: Informatorium spol.s.r.o. ISBN 978-80-7333-018-7
- CITA, Stanislav, 2002, dotisk 2009. *English for Nursing and Paramedical Professions*. Praha: Nakladatelství Karolinum. ISBN 80-246-0151.
- GLENDINNING, Eric, H. a Ron HOWARD, 2010. *Professional English in Use. Medicine*. Cambridge: Cambridge University Press. ISBN 978-0-521-68201-5.
- GRICE, Tony, 2007. *Nursing 1*. Oxford University Press. ISBN 978-019-456977-4.
- HOLÁ, Alena a Tamara KOPŘIVOVÁ, 2010. *Medical English, Volume 1 - Anatomy of the Human Body*. Praha: Nakladatelství Karolinum. ISBN 978-80-246-1870-8.
- SVOBODOVÁ, Eva, 2010. *Angličtina v gastronomii*. Praha: Informatorium. ISBN 978-80-86073-94-1.

Využití moderních informačních technologií:

Řízená výuka prostřednictvím ICT a dataprojektoru, internetu, počítačových software, mobilních aplikací. Využití moderních informačních technologií ke zpracování příspěvku/prezentace s odbornou zdravotnickou tematikou v angličtině.

Karta předmětu	
Název předmětu:	CIZÍ JAZYK – NĚMECKÝ JAZYK 01
Ročník + forma vzdělávání:	1. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	40 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 0/8, LO: 0/8
Samostudium:	24 hodin
Způsob ukončení:	ZO: zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: 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.	
Cíl předmětu: - rozšířit vědomosti studentů o poznatky vztahující se k jejich povolání a oboru vzdělávání - naučit je aktivně používat německou slovní zásobu z oblasti obecně zdravotnické i specifické pro studovaný obor - rozumět souvislému obecnému i odbornému poslechu s přiměřeným množstvím neznámých výrazů, jejichž význam lze odhadnout - pracovat efektivně s různými informačními zdroji (slovníky, jazykovými příručkami, internetem) - vytvářet dovednosti a návyky vedoucí k motivaci studovat cizí jazyky, vede ke kultivaci celkového osobního projevu, 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 - vytvářet předpoklady pro pohotové a bezproblémové používání profesního německého 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 se zahraničním pacientem/klientem o obecných i odborných záležitostech; - ovládá odbornou terminologii a vybrané jazykové prostředky frekventované v odborném projevu a textu; - dokáže získat potřebné informace z textů, pořídit výtah, sestavit resumé; - umí číst s porozuměním přiměřeně náročné odborné texty, rozliší základní a rozšiřující informace; - odvodí významy neznámých slov na základě osvojené slovní zásoby, znalosti tvorby slov, internacionalismů a kontextu; - dovede komunikovat v úředním styku jako manažer/-ka, umí vést pracovní jednání, sestavit žádost, strukturovaný životopis, stylizovat oficiální i osobní dopis, vést rozhovor s běžnou i odbornou tematikou, prezentovat se v situacích týkající se profese – hledání zaměstnání a studia v zahraničí; - rozumí zdravotnické dokumentaci vedené ve studovaném jazyce; - zvládá modelové situace při práci v nemocnicích a ostatních zdravotnických zařízeních; - dokáže využívat moderní informační a komunikační technologie ke studiu jazyka a získávání informací.	

Rámcový rozpis učiva:

Odborné tematické okruhy

Zdravotnická zařízení – systém, činnosti a provoz, zdravotnické školství

Nemocnice – nemocniční péče, oddělení, příjem pacienta

Povolání ve zdravotnictví – lékařské, nelékařské profese

Lidské tělo – základní popis

Systémy lidského těla – orgánové soustavy, jejich funkce

Problematika zdraví – pojmy zdraví, nemoc

Nemoci – druhy onemocnění, příčiny, symptomy, prevence

Návštěva lékaře – komunikace s pacientem/klientem, vyšetření, léčba

Léky – farmakologie, druhy léků, aplikace, účinky

Komunikační situace a jazykové funkce

Součástí výuky je osvojování a rozvíjení:

řečových dovedností – receptivní (poslech, čtení), produktivní (ústní a písemný projev) ;

jazykových prostředků – výslovnost, slovní zásoba (obecná i odborná terminologie), gramatika, pravopis;

komunikačních situací (souvisejících s profesní činností) ;

jazykových funkcí – společenská komunikace – oslovení, pozdravy, vyjednávání, telefonování (variabilní

styl jazyka – úřední komunikace písemná a ústní, běžná komunikace).

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- splnění 90% účasti 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 gramatické jevy a další jazykové prostředky.

Seznam studijní literatury:

Základní:

BURIANOVÁ, Ivana. *Medizinische Einrichtungen* [online]. Praha: Inovace VOV, 2018 [cit. 2021-02-22].

Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=6>

HAGNER, Valeska. *Menschen im Beruf: B1*. München: Hueber Verlag, 2016. Deutsch als Fremdsprache (Hueber). ISBN 978-3-19-501190-7.

FIRNHABER-SENSEN, Ulrike a RODI, Margarete, 2017. *Deutsch im Krankenhaus*. Stuttgart: Ernst Klett Sprachen. ISBN 978-3-12-606179-7.

FORMANOVÁ Alena a Zdena ŽMUDOVÁ, 2010. *Němčina v gastronomii*. Praha: Informatorium spol.s.r.o. ISBN 978-80-86073-56-9

KOLEKTIV AUTORŮ, 2013. *Učebnice němčiny pro práci ve zdravotnictví*. Brno: Edika.
ISBN 978-80-2660-167-8

KOLEKTIV AUTORŮ, 2017. *Kommunikation im Krankenhaus (B1-B2)*. Stuttgart: Ernst Klett Sprachen. ISBN 978-3-12-605162-0

KARASOVÁ, Eva, 2010. *Němčina pro zdravotní sestry*. Praha: Informatorium. ISBN 978-80-7333-027-9

LEXIKON 5, 2011. *Lékařský slovník. Německo český – česko německý*. Brno. ISBN 978-80-87062-75-3

MAŠÁTOVÁ, Ilona. *Léčebná výživa u vybraných onemocnění* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2018 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=70>

MAŠÁTOVÁ, Ilona. *Ernährungstherapie* [online]. Praha: Inovace VOV, 2018 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=69>

Doporučená:

MOKROŠOVÁ, Ivana, 2002. *Německo–český/česko–německý lékařský slovník*. Praha: Grada.
ISBN 80-247-0218-5.

MOKROŠOVÁ, Ivana a Lucie BAŠTOVÁ, 2009. *Němčina pro lékaře: Manuál pro praxi*. Praha: Grada.
ISBN 978-80-247-2127-9.

Využití moderních informačních technologií:

Řízená výuka prostřednictvím ICT a dataprojektoru, internetu, počítačových software, mobilních aplikací.
Využití moderních informačních technologií ke zpracování příspěvku/prezentace s odbornou zdravotnickou tematikou v němčině.

Karta předmětu	
Název předmětu:	CIZÍ JAZYK – NĚMECKÝ JAZYK 02
Ročník + forma vzdělávání:	2. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	40 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 0/8, LO: 0/8
Samostudium:	24 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: 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.	
Cíl předmětu: - rozšířit vědomosti studentů o poznatky vztahující se k jejich povolání a oboru vzdělávání - naučit je aktivně používat německou slovní zásobu z oblasti obecně zdravotnické i specifické pro studovaný obor - rozumět souvislému obecnému i odbornému poslechu s přiměřeným množstvím neznámých výrazů, jejichž význam lze odhadnout - pracovat efektivně s různými informačními zdroji (slovníky, jazykovými příručkami, internetem) - vytvářet dovednosti a návyky vedoucí k motivaci studovat cizí jazyky, vede ke kultivaci celkového osobního projevu, 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 - vytvářet předpoklady pro pohotové a bezproblémové používání profesního německého 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 se zahraničním pacientem/klientem o obecných i odborných záležitostech; - ovládá odbornou terminologii a vybrané jazykové prostředky frekventované v odborném projevu a textu; - dokáže získat potřebné informace z textů, pořídit výtah, sestavit resumé; - umí číst s porozuměním přiměřeně náročné odborné texty, rozliší základní a rozšiřující informace; - odvodí významy neznámých slov na základě osvojené slovní zásoby, znalosti tvorby slov, internacionalismů a kontextu; - dovede komunikovat v úředním styku jako manažer/-ka, umí vést pracovní jednání, sestavit žádost, strukturovaný životopis, stylizovat oficiální i osobní dopis, vést rozhovor s běžnou i odbornou tematikou, prezentovat se v situacích týkající se profese – hledání zaměstnání a studia v zahraničí; - rozumí zdravotnické dokumentaci vedené ve studovaném jazyce; - zvládá modelové situace při práci v nemocnicích a ostatních zdravotnických zařízeních; - dokáže využívat moderní informační a komunikační technologie ke studiu jazyka a získávání informací.	

Rámcový rozpis učiva:

Odborné tematické okruhy

Zdravý životní styl – *zásady správné životosprávy*

Sport – *význam pohybové aktivity pro zdraví člověka*

Poskytování první pomoci – *hlavní zásady a cíle, domácí lékárnička, akutní stavy*

Pediatric – *péče o dětského pacienta, dětské nemoci, očkování*

Problematika závislostí – *kouření, alkohol, drogy*

Civilizační nemoci – *příklady (charakteristika, příčiny, projevy, předcházení)*

Alternativní postupy v léčbě nemocí – *příklady, výhody/nevýhody*

Výživa – *principy zdravého stravování, základní živiny, potravinová pyramida*

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

Dietologie a nutriční terapie *(jako součást medicínských oborů), nutriční tým*

Komunikační situace a jazykové funkce

Součástí výuky je osvojování a rozvíjení:

řečových dovedností – *receptivní (poslech, čtení), produktivní (ústní a písemný projev) ;*

jazykových prostředků – *výslovnost, slovní zásoba (obecná i odborná terminologie), gramatika, pravopis;*

komunikačních situací *(souvisejících s profesní činností) ;*

jazykových funkcí – *společenská komunikace – oslovení, pozdravy, vyjednávání, telefonování (variabilní styl jazyka – úřední komunikace písemná a ústní, běžná komunikace).*

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- splnění 90% účasti 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 gramatické jevy a další jazykové prostředky.

Seznam studijní literatury:

Základní:

BURIANOVÁ, Ivana. *Medizinische Einrichtungen* [online]. Praha: Inovace VOV, 2018 [cit. 2021-02-22].

Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=6>

HAGNER, Valeska. *Menschen im Beruf: B1*. München: Hueber Verlag, 2016. Deutsch als Fremdsprache (Hueber). ISBN 978-3-19-501190-7.

FIRNHABER-SENSE, Ulrike a RODI, Margarete, 2017. *Deutsch im Krankenhaus*. Stuttgart: Ernst Klett Sprachen. ISBN 978-3-12-606179-7.

FORMANOVÁ Alena a Zdena ŽMUDOVÁ, 2010. *Němčina v gastronomii*. Praha: Informatorium spol.s.r.o. ISBN 978-80-86073-56-9

KOLEKTIV AUTORŮ, 2013. *Učebnice němčiny pro práci ve zdravotnictví*. Brno: Edika.

ISBN 978-80-2660-167-8

KOLEKTIV AUTORŮ, 2017. *Kommunikation im Krankenhaus (B1-B2)*. Stuttgart: Ernst Klett Sprachen. ISBN 978-3-12-605162-0

KARASOVÁ, Eva, 2010. *Němčina pro zdravotní sestry*. Praha: Informatorium. ISBN 978-80-7333-027-9
LEXIKON 5, 2011. *Lékařský slovník. Německo český – česko německý*. Brno. ISBN 978-80-87062-75-3
MAŠÁTOVÁ, Ilona. *Léčebná výživa u vybraných onemocnění* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2018 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=70>
MAŠÁTOVÁ, Ilona. *Ernährungstherapie* [online]. Praha: Inovace VOV, 2018 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=69>

Doporučená:

MOKROŠOVÁ, Ivana, 2002. *Německo–český/česko–německý lékařský slovník*. Praha: Grada. ISBN 80-247-0218-5.
MOKROŠOVÁ, Ivana a Lucie BAŠTOVÁ, 2009. *Němčina pro lékaře: Manuál pro praxi*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2127-9.

Využití moderních informačních technologií:

Řízená výuka prostřednictvím ICT a dataprojektoru, internetu, počítačových software, mobilních aplikací.
Využití moderních informačních technologií ke zpracování příspěvku/prezentace s odbornou zdravotnickou tematikou v němčině.

Karta předmětu	
Název předmětu:	CIZÍ JAZYK – NĚMECKÝ JAZYK 03
Ročník + forma vzdělávání:	2. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	60 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 0/12, LO: 0/12
Samostudium:	36 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: zkouška
Anotace předmětu: 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.	
Cíl předmětu: - rozšířit vědomosti studentů o poznatky vztahující se k jejich povolání a oboru vzdělávání - naučit je aktivně používat německou slovní zásobu z oblasti obecně zdravotnické i specifické pro studovaný obor - rozumět souvislému obecnému i odbornému poslechu s přiměřeným množstvím neznámých výrazů, jejichž význam lze odhadnout - pracovat efektivně s různými informačními zdroji (slovníky, jazykovými příručkami, internetem) - vytvářet dovednosti a návyky vedoucí k motivaci studovat cizí jazyky, vede ke kultivaci celkového osobního projevu, 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 - vytvářet předpoklady pro pohotové a bezproblémové používání profesního německého 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 se zahraničním pacientem/klientem o obecných i odborných záležitostech; - ovládá odbornou terminologii a vybrané jazykové prostředky frekventované v odborném projevu a textu; - dokáže získat potřebné informace z textů, pořídit výtah, sestavit resumé; - umí číst s porozuměním přiměřeně náročné odborné texty, rozliší základní a rozšiřující informace; - odvodí významy neznámých slov na základě osvojené slovní zásoby, znalosti tvorby slov, internacionalismů a kontextu; - dovede komunikovat v úředním styku jako manažer/-ka, umí vést pracovní jednání, sestavit žádost, strukturovaný životopis, stylizovat oficiální i osobní dopis, vést rozhovor s běžnou i odbornou tematikou, prezentovat se v situacích týkající se profese – hledání zaměstnání a studia v zahraničí; - rozumí zdravotnické dokumentaci vedené ve studovaném jazyce; - zvládá modelové situace při práci v nemocnicích a ostatních zdravotnických zařízeních; - dokáže využívat moderní informační a komunikační technologie ke studiu jazyka a získávání informací.	

Rámcový rozpis učiva:

Odborné tematické okruhy

Dietologie a nutriční terapie (*jako součást medicínských oborů*), nutriční tým

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

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

Problematika stravování národnostních skupin, etnik

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

Nutriční péče a léčebná výživa – *diagnostika, dietoterapie, uspokojování potřeb klienta*

Léčebná výživa u vybraných onemocnění (*ve vnitřním lékařství, chirurgii, gynekologii, pediatrii, geriatrii, akutní péči*)

Poruchy příjmu potravin – *anorexie, bulimie*

Komunikace a společenský styk s klientem – *psychologie a zdravotnická etika v práci nutričního terapeuta*

Resumé absolventské práce, *prezentace nutriční a dietetické problematiky*

Komunikační situace a jazykové funkce

Součástí výuky je osvojování a rozvíjení:

řečových dovedností – *receptivní (poslech, čtení), produktivní (ústní a písemný projev)* ;

jazykových prostředků – *výslovnost, slovní zásoba (obecná i odborná terminologie), gramatika, pravopis;*

komunikačních situací (*souvisejících s profesní činností*) ;

jazykových funkcí – *společenská komunikace – oslovení, pozdravy, vyjednávání, telefonování (variabilní styl jazyka – úřední komunikace písemná a ústní, běžná komunikace).*

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- splnění 90% účasti 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 gramatické jevy a další jazykové prostředky.

Seznam studijní literatury:

Základní:

BURIANOVÁ, Ivana. *Medizinische Einrichtungen* [online]. Praha: Inovace VOV, 2018 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=6>

HAGNER, Valeska. *Menschen im Beruf: B1*. München: Hueber Verlag, 2016. Deutsch als Fremdsprache (Hueber). ISBN 978-3-19-501190-7.

FIRNHABER-SENSEN, Ulrike a RODI, Margarete, 2017. *Deutsch im Krankenhaus*. Stuttgart: Ernst Klett Sprachen. ISBN 978-3-12-606179-7.

FORMANOVÁ Alena a Zdena ŽMUDOVÁ, 2010. *Němčina v gastronomii*. Praha: Informatorium spol.s.r.o. ISBN 978-80-86073-56-9

KOLEKTIV AUTORŮ, 2013. *Učebnice němčiny pro práci ve zdravotnictví*. Brno: Edika.

ISBN 978-80-2660-167-8

KOLEKTIV AUTORŮ, 2017. *Kommunikation im Krankenhaus (B1-B2)*. Stuttgart: Ernst Klett Sprachen. ISBN 978-3-12-605162-0

KARASOVÁ, Eva, 2010. *Němčina pro zdravotní sestry*. Praha: Informatorium. ISBN 978-80-7333-027-9

LEXIKON 5, 2011. *Lékařský slovník. Německo český – česko německý*. Brno. ISBN 978-80-87062-75-3

MAŠÁTOVÁ, Ilona. *Léčebná výživa u vybraných onemocnění* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2018 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=70>

MAŠÁTOVÁ, Ilona. *Ernährungstherapie* [online]. Praha: Inovace VOV, 2018 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=69>

Doporučená:

MOKROŠOVÁ, Ivana, 2002. *Německo–český/česko–německý lékařský slovník*. Praha: Grada. ISBN 80-247-0218-5.

MOKROŠOVÁ, Ivana a Lucie BAŠTOVÁ, 2009. *Němčina pro lékaře: Manuál pro praxi*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2127-9.

Využití moderních informačních technologií:

Řízená výuka prostřednictvím ICT a dataprojektoru, internetu, počítačových software, mobilních aplikací. Využití moderních informačních technologií ke zpracování příspěvku/prezentace s odbornou zdravotnickou tematikou v němčině.

Karta předmětu	
Název předmětu:	LATINSKÁ ODBORNÁ TERMINOLOGIE
Ročník + forma vzdělávání:	1. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	30 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 6/0, LO: 7/0
Samostudium:	17 hodin
Způsob ukončení:	ZO: zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoretický k získání jazykových vědomostí nezbytných pro pochopení základních lékařských pojmů především z okruhu anatomie a vybraných klinických oborů. Předmět zprostředkovává základní odborný slovník, v němž dominují substantiva a adjektiva, poskytne informace o pravidelné jmenné flexi a uvede do nauky o slovtvorbě na odborné úrovni. Uspadní studentům získat základní orientaci v odborném jazyce.	
Cíl předmětu: - získat základy latinského jazyka potřebného pro studium odborných předmětů a pro vykonávání budoucího povolání - znalost odborné latinské (a s přihlédnutím i řecké) terminologie výrazně přispívá k pochopení zdravotnického jazykového projevu, a tím napomáhat při studiu odborných předmětů a při konání praxe - osvojit si základy systému latinského jazyka, sestavování a analýzu slovních spojení (diagnóz aj.), práce s odborným textem Po absolvování modulu student: - zná latinské, řecko-latinské termíny v oblasti anatomie, kliniky a patologie z hlediska jejich významu a správně je používá; - zná stavbu a správné použití medicínských termínů, jejich strukturní vzorce a determinační vztahy; - umí správně odhadnout neznámé termíny „PER ANALOGIAM“ a orientuje se v běžných termínech lékařské praxe; - chápe základní mechanismy latinské gramatiky; - čte s porozuměním přiměřeně náročný odborný text; - má základ pro odbornou část anglického jazyka „MEDICAL TERMINOLOGY“; - je schopen přesného, výstižného a logického vyjadřování.	
Rámcový rozpis učiva: Latinská abeceda, <i>délka slabik, přízvuk</i> Pravidla výslovnosti Substantiva I. - V. deklinace Slovesa I. - IV. konjugace (<i>přehled</i>) Adjektiva I., II. a III. deklinace – jejich <i>stupňování, nepravidelné stupňování</i> Přívlastek shodný a neshodný – <i>základ diagnózy</i> Řecká slova v latinské deklinaci Řecká slova složená a odvozená (<i>názvy patologické, klinické aj.</i>) Latinská slova složená a odvozená (<i>názvy krajin lidského těla aj.</i>) Práce s odborným textem (<i>diagnóza, patologická zpráva</i>).	

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- splnění 90% účasti 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 gramatické jevy a další jazykové prostředky.

Seznam studijní literatury:

Základní:

GRIM, Miloš, Ondřej NAŇKA a Ivan HELEKAL. *Atlas anatomie člověka*. Praha: Grada, 2017. ISBN 978-80-247-4156-7.

HORÁKOVÁ, Vladimíra. Cvičebnice latinské terminologie pro diplomované nutriční terapeuty. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019.

KÁBRT, Jan, 2011. *Jazyk latinský*. Martin: Osveta. ISBN 978-80-8063-353-0.

KÁBRT, Jan, 2013. *Jazyk latinský pro střední zdravotnické školy I*. Praha: Informatorium, spol.s.r.o. ISBN 978-80-7333-103-0

NEČAS, Pavel, Eva SCHÁNĚLOVÁ a Klára ČEBIŠOVÁ. *Latinská lékařská terminologie*. Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2016. ISBN 978-80-246-3414-2.

Vokurka, Martin a Jan Hugo, 2012. *Praktický slovník medicíny*. Vyd.10. Praha: Maxdorf. ISBN 978-80-7345-262-9.

Doporučená:

BYDŽOVSKÝ, Jan. 2010. *Latina pro zdravotníky*. Třebíč – Nové Dvory: Radek Veselý. ISBN 978-80-86376-38-7

MAREČKOVÁ, Elena a Hana REICHOVÁ, 2010. *Úvod do lékařské terminologie. Základy latiny s přihlédnutím k řečtině*. Vyd. 5. Brno: Masarykova Univerzita. ISBN 978-80-210-4072-4.

Vokurka, Martin a Hugo, Jan, 2008. *Velký lékařský slovník*. Vyd. 8. Praha: Maxdorf Jessenius. ISBN 978-80-7345-166-0.

Využití moderních informačních technologií:

Řízená výuka prostřednictvím ICT, dataprojektoru.

Karta předmětu	
Název předmětu:	ETIKA VE ZDRAVOTNICTVÍ
Ročník + forma vzdělávání:	3. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	15 hodin
Konzultace/cvičení:	LO: 6/0
Samostudium:	9 hodin
Způsob ukončení:	LO: zápočet
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoretický. Zaměřuje se na etické otázky vykonávání profese nutričního terapeuta, seznamuje s integrací etických principů do etických kodexů a dotýká se etických dilemat v jednání zdravotnických profesionálů vůči pacientům/klientům. Uvádí i do problematiky filozofie a jejího vztahu k vědě, vědění, hodnocení a jednání. Objasňuje základní pojmy vztahující se k holistickému pojetí člověka, rodiny a společnosti.	
Cíl předmětu: - vysvětlit základní pojmy etiky, filozofie, holistické pojetí rodiny a společnosti - mít přehled o vývoji etiky jako samostatné vědní disciplíny a vývoji etiky ve zdravotnické profesi - mít souhrnný přehled o etických společenských normách a etických kodexech v práci zdravotníka - diskutovat o obsahu a uplatňování etických kodexů v praxi - uvědomovat si jedinečnost lidského jedince a respektovat jeho individualitu - diskutovat o závažných etických jevech zdravotnické praxe (např. kvalita života, eutanazie, aj.), dokázat k nim zaujmout vlastní postoj a umět jej podložit argumenty - respektovat etické a morální aspekty v rozdílných kulturách Po absolvování modulu student: - má přehled o vývoji filozofie jako samostatné vědní disciplíny - chápe kulturní odlišnosti a respektuje prvky jednotlivých kultur v péči o klienty různých národností - zná problematiku filozofie a jejího vztahu k vědě, vědění, hodnocení a jednání - chápe etické zásady jako součást profesionálního přístupu k pacientům a klientům; - uvědomuje si povinnost respektovat práva pacientů; - umí zaujímat postoj k tzv. etickým problémům.	
Rámcový rozpis učiva: Etika jako vědní obor – základní pojmy, význam Filozofie a základní filozofické disciplíny, problém bytí Filozofický základ etiky Etické a morální aspekty v rozdílných kulturách – respektování hodnot, tradic a náboženských přesvědčení, rovnost mužů a žen v kontextu kultur Etické kodexy a normy v práci zdravotnického pracovníka – Evropská charta práv a svobod, Úmluva o lidských právech a biomedicíně, Helsinská deklarace Etické normy a povolání Vztah právních a etických norem Práva pacientů, specifická práva podle věku pacientů a specifických oblastí Aplikovaná etika – etika a bioetika ve zdravotnické praxi, etická komise Aktuální etické problémy ve zdravotnickém povolání, např. genetika, genové manipulace a klonování, asistovaná reprodukce, interrupce, sterilizace, transplantologie a zákonná úprava v ČR, problematika obětí domácího násilí, thanatologie, práva umírajícího a jeho rodiny, eutanazie	

Popis hodnocení ukončení předmětu:

LO – zápočet

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

- splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

BARTŮŇEK, Petr a Radek PTÁČEK a kolektiv. *Etické problémy medicíny na prahu 21. století*. Praha: Grada, 2014. ISBN 978-80-247-5471-0.

HUBER, Wolfgang. *Etika – základní otázky života*. Praha: Vyšehrad, 2016. ISBN 978-80-7429-705-2.

Kniha náboženství. Přeložil Jaroslav HOFMANN. Praha: Knižní klub, 2015. Universum (Knižní klub). ISBN 978-80-242-5179-0.

LACA, Peter. *Koncept filozofie a etiky v ošetrovatelstve*. Příbram: Ústav sv. Jana Nepomuka Neumanna, 2019. ISBN 978-80-88206-13-2.

MACH, Jan a Jitka STOLINOVÁ. *Právní odpovědnost v medicíně*. Praha: Galén, 2017. ISBN 978-80-7262-686-1.

MOORE, Michael. *Klasická filozofie v kostce*. Přeložil Jan ŠINDELKA. Praha: Euromedia Group, 2020. Universum (Euromedia Group). ISBN 978-80-242-6531-5.

PTÁČEK, Radek a Petr BARTŮŇEK. *Naděje v medicíně*. Praha: Grada, 2020. ISBN 978-80-271-4068-8.

ŠIMEK, Jiří. *Lékařská etika*. Praha: Grada, 2015. ISBN 978-80-247-5306-5.

ŠPATENKOVÁ, Naděžda. *O posledních věcech člověka: vybrané kapitoly z thanatologie*. Praha: Galén, 2014. ISBN 978-80-7492-138-4.

Otevřené digitální zdroje:

SVATOŇOVÁ, Blanka. *Etika ve zdravotnictví*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-05-6]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/81?displayType=blocks>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	INFORMATIKA VE ZDRAVOTNICTVÍ
Ročník + forma vzdělávání:	1. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	15 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 1/4 LO: 1/4
Samostudium:	5 hodin
Způsob ukončení:	ZO: zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Obsah předmětu je zaměřen na informace související s administrativními činnostmi ve zdravotnictví a poznatky o využití výpočetní techniky u poskytovatele zdravotních služeb. Studenti se seznámí s právními předpisy týkajícími se vedení zdravotnické dokumentace, včetně elektronické, a její bezpečnosti. Praktická cvičení jsou zaměřena na simulovanou práci s nemocničním informačním systémem a také na standardní práci s běžnými kancelářskými aplikacemi a informačními zdroji. Student bude schopen se zaměřením na oblast zdravotnictví prokázat schopnosti a nejběžnější postupy a návyky v zacházení s daty, informacemi, znalostmi, dále zdokonalení v oblasti kritického uvažování v medicíně založené na důkazech, pochopení logiky zdravotnického prostředí, komunikace s profesionály i laiky, porozumění základnímu využití informačních a komunikačních technologií ve zdravotnickém prostředí.	
Cíl předmětu: - zdokonalit studenty v dovednosti pracovat s prostředky IKT - naučit je pracovat s aplikačním programovým vybavením využívaným v praxi oboru Po absolvování modulu student: - umí aplikovat nabyté znalosti při používání prostředků IKT ve zdravotnictví - dokáže aktivně využívat metody a prostředky ukládání a zabezpečení dat - ovládá na pokročilé úrovni operační systém - umí vyhledávat informace zdravotnické problematiky z otevřených i uzavřených zdrojů včetně zahraničních www stránek a dále s nimi pracovat - umí používat prostředky IKT pro vedení dokumentace v nemocničním systému - vede pomocí IKT kompletní ambulantní dokumentaci a provádí úkony spojené s dalším vyšetřením klienta/pacienta - umí vytvořit prezentaci s využitím multifunkčního prezentačního programu (např. POWER POINT) a prezentovat ji.	
Rámcový rozpis učiva: Význam informačních a komunikačních technologií v oblasti zdravotnictví, využití počítačů ve zdravotnickém systému, ochrana a zabezpečení dat; Aplikace: textový procesor – typografické zásady, úprava oficiálních dokumentů, obrázky a grafická úprava dokumentů, hromadná korespondence; Aplikace: tabulkový procesor – funkce, grafy, zpracování hromadných dat, kontingenční tabulky, export a import dat z jiných zdrojů; Tvorba prezentací pro účel edukace nejen s pomocí klientské aplikace, ale i on-line aplikace či webovou prezentaci; elektronická pošta a další možnosti elektronické komunikace; Zdravotnický software pro administrativní činnosti a vedení dokumentace v praxi; Zdravotnická problematika na internetu – on-line vyhledávání v oblasti zdravotní péče, portály, servery, vyhledávání odborné literatury, zdravotnická statistika;	

Eticko-právní otázky související s využíváním informačních zdrojů a ochranou citlivých osobních údajů – legislativa, odpovědnost informačních odborníků;
 Internet – prohlížeče, vyhledávání, třídění a zpracování informací umístěných na internetu, publikování a vystupování na internetu.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet

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

- splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

CHALOUPKOVÁ, Helena, HOLÝ, Petr. *Autorský zákon: komentář*. 5. vydání. V Praze: C.H. Beck, 2017. 392 s. ISBN 978-80-7400-671-5.
 KLATOVSKÝ, Karel. *Microsoft Word 2019 nejen pro školy*. Prostějov. Computer Media, s.r.o. 2020. 120 s. ISBN 978-80-7402-384-2.
 KLATOVSKÝ, Karel. *Microsoft PowerPoint 2019 nejen pro školy*. Prostějov. Computer Media, s.r.o. 2020. 112 s. ISBN 978-80-7402-384-6.
 KLATOVSKÝ, Karel. *Microsoft Excel 2019 nejen pro školy*. Prostějov. Computer Media, s.r.o. 2020. 112 s. ISBN 978-80-7402-385-9.
 NAVRÁTIL, Pavel. *Příklady a cvičení z informatiky a výpočetní techniky – zadání*. Computer Media, 2015, 112 s. ISBN 80-7402-160-2.
 NAVRÁTIL, Pavel. *Příklady a cvičení z informatiky a výpočetní techniky – řešení*. Computer Media, 2017, 112 s. ISBN 80-86686-82-0.
 PECINOVSKÝ, Josef, PECINOVSKÝ, Rudolf. *Office 2019: podrobný průvodce*. Praha: Grada, 2019. ISBN 978-80-247-2303-7.
 ROUBALOVÁ, Eliška. 2014. *Microsoft PowerPoint 2013: jednoduše*. 1. vyd. Brno: Computer Press, 2014. ISBN 978-80-251-4122-9.

Otevřené digitální zdroje:

KUPEC, Michael. *Využití MS Excel a Word v praxi*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020 [online]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=205>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,
 Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	ORGANIZACE ŘÍZENÍ VE ZDRAVOTNICTVÍ
Ročník + forma vzdělávání:	2. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	13 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 5/0
Samostudium:	8 hodin
Způsob ukončení:	ZO: zápočet
Anotace předmětu: Modul je koncipován jako teoretický. Předmět poskytne poznatky základů veřejného zdravotnictví, které se zabývá prevencí nemocí, posilováním a prodlužováním života pomocí organizovaného úsilí společnosti s hlavním cílem dosáhnout co nejvyšší možné úrovně zdraví obyvatelstva. Na základě integrace poznatků biomedicinských a společenských věd poskytne informace o organizaci, struktuře, funkcích a řízení jednotlivých složek systému péče o zdraví. Součástí předmětu je problematika financování zdravotnictví v České republice (státní rozpočet, daně, povinné zdravotní pojištění, financování vlastních poskytovatelů, charitativní organizace, nadace, aj.)	
Cíl předmětu: - vysvětlit principy organizace a řízení zdravotní péče v České republice - definovat zásady reformy zdravotní péče v České republice a zdravotní politiky státu - vysvětlit funkci Světové zdravotnické organizace a možnosti spolupráce s ní - vyhledat ve statistikách informace o zdravotním stavu obyvatelstva a interpretuje jeho vývoj - chápat význam preventivní péče - podílet se na ochraně veřejného zdraví, aktivně využívá programy péče o zdraví - popsat pracovní postavení zdravotnického pracovníka, jaké jsou požadavky na jeho kvalifikaci a možnosti kariérního růstu Po absolvování modulu student: - chápe systém zdravotní politiky státu a strukturu zdravotnictví v ČR; - zná preventivní programy a jejich možnosti, umí vyhodnotit své povinnosti zdravotnického pracovníka v rámci preventivních programů; - zná své kompetence, práva a povinnosti, vyplývající z profese nutričního terapeuta; - chápe význam celoživotního vzdělávání a profesních organizací pro výkon povolání.	
Rámcový rozpis učiva: Zdravotní politika WHO Zdravotní politika a systém zdravotní péče v České republice Cíle a úkoly zdravotní politiky, její subjekty a nástroje Faktory ovlivňující zdravotní politiku Systém zdravotní péče v České republice a Evropské unii, základní legislativa Financování zdravotní péče Podpora a ochrana veřejného zdraví Systém zdravotního pojištění v České republice a Evropské unii Strategie realizace obnovy a podpory zdraví v České republice – hodnocení zdravotního stavu obyvatelstva, základní demografické ukazatele, jejich charakteristika, strategie a koncepce obnovy a podpory zdraví v České republice – východiska, cíle, principy	

Popis hodnocení ukončení předmětu:

ZO – zápočet

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

- splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

HAMPLOVÁ, Lidmila. *Veřejné zdravotnictví a výchova ke zdraví*. Praha: Grada, 2019. ISBN 978-80-271-0568-7.

HOLČÍK, Jan, Pavlína KAŇOVÁ a Lukáš PRUDIL. 2015. *Systém péče o zdraví a zdravotnictví: východiska, základní pojmy a perspektivy*. Vydání druhé upravené. Brno: Národní centrum ošetrovatelství a nelékařských zdravotnických oborů. ISBN 978-80-7013-575-4.

JANDOVÁ, Dobroslava. 2014. *Základy balneologie*. Brno: Národní centrum ošetrovatelství a nelékařských zdravotnických oborů. ISBN 978-80-7013-573-0.

MÜLLEROVÁ, Dana a Anna AUJEZDSKÁ, 2014. *Hygiena, preventivní lékařství a veřejné zdravotnictví*. Praha: Karolinu. ISBN 978-80-246-2510-2.

ŠULCOVÁ, Margaréta, 2018. *Veřejné zdravotnictví: učební texty pro zdravotnické obory*. Vydání druhé přepracované. Ústí nad Labem: Univerzita Jana Evangelisty Purkyně v Ústí nad Labem, Fakulta zdravotnických studií. ISBN 978-80-7561-115-4.

ZLÁMAL, Jaroslav. 2016. *Etika, legislativa a organizace zdravotnictví ČR*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, Přírodovědecká fakulta, Laboratoř růstových regulátorů. ISBN 978-80-7402-247-0.

www.mzcr.cz (zdraví pro všechny v 21. století)

www.europa.eu (politika veřejného zdraví v EU)

www.zakonyprolidi.cz (zákon o zdravotním, nemocenském, sociálním a důchodovém pojištění, zdravotních pojišťovnách)

www.uzis.cz (demografie a statistika)

Otevřené digitální zdroje:

NOVÁKOVÁ, Petra. *Veřejné zdravotnictví* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-19].

Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/82?displayType=blocks>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	PRVNÍ POMOC
Ročník + forma vzdělávání:	1. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	15 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 2/8
Samostudium:	5 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Studenti si osvojí znalosti odborné první pomoci při různých zdravotních ohrožujících a poškozujících stavech včetně úrazů a nehod. Výuka je zaměřena na osvojení si souboru jednoduchých úkonů a opatření, která při náhlém ohrožení nebo postižení zdraví člověka omezují rozsah a důsledky tohoto ohrožení či postižení. Součástí předmětu jsou i poznatky z medicíny katastrof, neodkladné péče a krizového řízení.	
Cíl předmětu: - získávat informace o první pomoci a medicíně katastrof - sledovat nové poznatky a trendy v oboru a všestranně se v dané problematice vzdělávat - diskutovat o odborných problémech - řešit krizové problémy a kriticky vyhodnocovat dosažené výsledky - komunikovat se zraněným, lékařem, dalšími zdravotnickými pracovníky a ostatními složkami integrovaného záchranného systému Po absolvování modulu student: - kriticky zhodnotí 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 a v neodkladných stavech ohrožujících život; - osvojí si základní obvazovou techniku; - v případě nutnosti zajistí nezbytný transport zraněného; - využívá dostupné pomůcky k poskytování první pomoci ; - 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.	
Rámcový rozpis učiva: 1. Význam a zajištění první pomoci 2. Taktika a strategie poskytování první pomoci 3. Integrovaný záchranný systém, medicína katastrof 4. Řetězec přežití – vitální funkce a jejich vyšetření v terénu, celkové vyšetření 5. Obvazová technika v první pomoci 6. Vyprošťování, přemísťování a polohování raněných 7. Neodkladná resuscitace dětí a dospělého, vč. zajištění dýchacích cest, použití AED	

8. Neodkladné stavy v traumatologii a chirurgii – krvácení, poranění kostí a kloubů, termická poranění, poleptání, druhy a ošetření ran, tonutí, poranění způsobená zvířaty, crush a blast syndrom, poranění hlavy a mozku, páteře a míchy, hrudníku a břich, náhlé příhody břišní
9. Šokové stavy
10. Neodkladné stavy v gynekologii a porodnictví – krvácení při poranění rodidel (úraz, poranění), eklampsie a preeklampsie, mimoděložní těhotenství, překotný porod
11. Neodkladné stavy v interním lékařství a neurologii – alergické reakce, intoxikace, infarkt myokardu, akutní diabetické komplikace, křečové stavy, cévní mozková příhoda
12. První pomoc při mimořádných událostech – odlišnosti taktiky a strategie
13. Komunikace s postiženým, rodinou, lékařem

Součástí modulu je zařazení přednášek 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:

1. *Integrovaný záchranný systém a jeho úloha při mimořádné události*
2. *Resuscitace při mimořádné události*
3. *Medicína katastrof – rozdělení pojmů*
4. *Neodkladné stavy v interním lékařství – viz téma 11*
5. *Neodkladné stavy v chirurgii – viz téma 8*
6. *Výuka v podmínkách klinické praxe – ZZS Pk, HZS, Emergency FN L Plzeň*

Popis hodnocení ukončení předmětu:

ZO – klasifikovaný zápočet

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

- splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

ČESKÁ RESUSCITAČNÍ RADA: *Doporučené postupy pro resuscitaci ERC*. [cit. 2024-02-22]. Dostupné z: <http://www.resuscitace.cz/?p=3682>

KALÁTOVÁ, Dagmar. *První pomoc pro zdravotnické a sociální bakalářské studijní programy*. Příbram: Ústav sv. Jana Nepomuka Neumanna Vysoké školy zdravotnictví a sociální práce sv. Alžběty, 2019. ISBN 978-80-88206-15-6.

KAPOUNOVÁ, Gabriela. *Ošetrovatelství v intenzivní péči*. 2., aktualizované a doplněné vydání. Praha: Grada Publishing, 2020. Sestra (Grada). ISBN 978-80-271-0130-6.

KELNAROVÁ, Jarmila. *První pomoc I: pro studenty zdravotnických oborů*. 2., přeprac. a dopl. vyd. Praha: Grada, 2012. Dotisk 9.10.2023. Sestra (Grada). ISBN 978-80-247-4199-4.

KELNAROVÁ, Jarmila. *První pomoc II: pro studenty zdravotnických oborů*. 2., přeprac. a dopl. vyd. Praha: Grada, 2013. Sestra (Grada). ISBN 978-80-247-4200-7.

LEJSEK, Jan, RUŽIČKA, Petr a Jan BUREŠ, 2013. *První pomoc*. 2. přepracované vydání. Praha: Karolinum. ISBN 978-80-246-2090-9.

MALÁ, Lucie a David PEŘAN. *První pomoc pro všechny situace: v souladu s evropskými doporučeními 2015*. Ilustroval Radek BENDA. Praha: Vyšehrad, 2016. ISBN 978-80-7429-693-2.

SAIBERTOVÁ, Simona. *První pomoc*. 2014. Brno: LFMU. ISBN 978-80-210-7020-2.

ŠTĚTINA, Jiří. *Zdravotnictví a integrovaný záchranný systém při hromadných neštěstích a katastrofách*. Praha: Grada, 2014. ISBN 978-80-247-4578-7.

Zákon č. 123/2003 Sb., *o zdravotnických prostředcích*, ve znění pozdějších předpisů, včetně prováděcích předpisů

Zákon č. 239/2000 Sb., *o integrovaném záchranném systému*, ve znění pozdějších předpisů, včetně prováděcích předpisů

Otevřené digitální zdroje:

LISOVÁ Světlana a Jiřina UHROVÁ. *První pomoc a medicína katastrof*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=83>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	ZÁKLADY ZDRAVOTNICKÉHO PRÁVA A LEGISLATIVY
Ročník + forma vzdělávání:	3. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	19 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 7/0, LO: 7/0
Samostudium:	5 hodin
Způsob ukončení:	ZO: zápočet, LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoretický. Poskytuje studentům základní informace o právním systému v České republice, základech práva správního, občanského (pracovního, rodinného, obchodního) a trestního apod. Dále seznamuje s platnými právními předpisy, které upravují poskytování zdravotních a sociálních služeb, právní odpovědnost při výkonu povolání, práva a povinnosti zdravotnických pracovníků, pacientů a orgánů státní správy s ohledem na výrazný vliv mezinárodních úmluv, evropských směrnic, zákonů a podzákonných právních předpisů na právní normy ve zdravotnictví. Cílem předmětu je poskytnout studentům základní přehled právních předpisů týkajících se ochrany soukromí jednotlivců a orientaci v právních principech ochrany osobních údajů a jejich aplikaci v praxi.	
Cíl předmětu: - definovat základní charakteristiky právních termínů - objasnit strukturu právních předpisů v České republice a proces jejich normotvorby - popsat pracovně – právní vztahy - specifikovat moc soudní, zákonodárnou a výkonnou v České republice - porovnat právo veřejné a soukromé - klasifikovat trestní a občanské právo - seznámit se s úpravou poskytování zdravotnických služeb v právních normách - vysvětlit odpovědnost zdravotnických pracovníků při výkonu povolání Po absolvování modulu student: - definuje základní právní termíny; - orientuje se v platné legislativě; - chápe rozsah zodpovědnosti zdravotnického pracovníka; - zná a respektuje práva pacientů, umí je aplikovat v praxi; - rozumí principům veřejného zdravotního pojištění; - dokáže vyvodit závěry plynoucí z pracovně-právních předpisů; - zná postupy při řešení pracovně-právních záležitostí; - orientuje se v problematice podnikání ve zdravotnictví; - dokáže specifikovat zákon o přestupcích, základní právní přestupky v oblasti zdravotnictví; - osvojí si problematiku oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, obecné a zvláštní odpovědnosti, rozsahu a způsobu náhrady škody.	
Rámcový rozpis učiva: Základy práva – právo, právní systém, právní normy, právní vztahy Ústavní právo – Ústava České republiky a Listina základních práv a svobod Právní normy ve zdravotnictví – zdravotní služby, pracovníci ve zdravotnictví, zdravotní pojištění, léčiva a zdravotnické prostředky, ochrana veřejného zdraví, návykové látky	

Odpovědnost zdravotnického pracovníka při výkonu povolání, odpovědnost ve zdravotnictví – pracovně-právní odpovědnost, občansko-právní odpovědnost, trestní odpovědnost, smluvní a obchodně právní odpovědnost, disciplinární odpovědnost

Pracovní právo – zásady pracovního práva, právo na práci, subjekty, pracovněprávní vztahy

Trestní právo – přestupky ve zdravotnictví, přestupkové řízení, trestné činy ve zdravotnictví, trestní řízení

Soukromé podnikání – základní pojmy, živnostenský zákon, obchodní zákoník, nestátní zdravotnická zařízení

Občanské právo – subjekty, plná moc, smlouvy, vlastnictví

Zdravotní pojištění – pojištěnci, práva a povinnosti pojištěnců, plátcí pojistného, zdravotní pojišťovny, zdravotní péče hrazená ze zdravotního pojištění

Popis hodnocení ukončení předmětu:

ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet

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

- splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

BĚLINA, Miroslav a Jan PICHRT. *Pracovní právo. 7. doplněné a podstatně přepracované vydání*. Praha: C.H. Beck, 2017. Academia iuris (C.H. Beck). ISBN 9788074006678.

ČEPICOVÁ, Kateřina. *Nejčastější právní situace: rádce pro každý den*. Brno: Edika, 2014. ISBN 978-80-266-0406-8.

HRADIL, Petr. *Základy práva pro střední školy: podle právního stavu k 1.1.2023*. Valašské Klobouky: Petr Hradil, 2023.

GRIVNA, Tomáš a Hana ŠIMÁNOVÁ. *Trestní právo a právní stát*. Plzeň: Vydavatelství Aleš Čeněk, s.r.o., 2019. ISBN 978-80-7380-763-4.

HORIZKOVÁ, Eva a Vladimír NOVOTNÝ. *Správní právo procesní (6. vyd.)*. Praha: Leges, 2019. ISBN 978-80-7502-365-0.

JANKŮ, Martin. *Základy práva pro posluchače neprávnických fakult*. 6., přepracované a doplněné vydání. V Praze: C.H. Beck, 2016. Beckovy mezioborové učebnice. ISBN 978-80-7400-611-1.

KOHOUT, Martin. *Obchodní právo*. Praha: Univerzita Jana Amose Komenského Praha, 2016. ISBN 9788074521256.

MACH, Jan a Jitka STOLINOVÁ. *Právní odpovědnost v medicíně*. Praha: Galén, 2017. ISBN 978-80-7262-686-1.

MIŇHOVÁ, Jana a Vladimíra LOVASOVÁ. *Psychopatologie: pedagogické, právní a sociální aspekty*. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, 2018. ISBN 978-80-7380-721-4.

NOVOTNÝ, Petr, IVIČIČOVÁ, Ivana a Pavlína VONDRÁČKOVÁ. *Nový občanský zákoník – rodinné právo (2.akt.vyd.)*. Praha: Grada, 2017. ISBN 978-80-271-0431-4.

PRUDIL, Lukáš. *Právo pro zdravotnické pracovníky. 2., doplněné a upravené vydání*. Praha: Wolters Kluwer, 2017. Právo prakticky. ISBN 978-80-7552-507-9.

ŠÍMA, Alexander a Milan SUK. *Základy práva pro střední a vyšší odborné školy*. 15. doplněné vydání. V Praze: C.H. Beck, 2017. Beckovy učební texty. ISBN 978-80-7400-663-0.

ŠTANGOVÁ, Věra a Roman LANG a kolektiv. *Právo sociálního zabezpečení v bodech s příklady*. Plzeň: Vydavatelství Aleš Čeněk, s.r.o., 2018. ISBN 978-80-7380-700-9.

UHEREK, Pavel. *Povinná mlčenlivost v souvislosti s poskytováním zdravotních služeb*. Praha: Wolters Kluwer, 2014. ISBN 978-807478-476-7.

www.zakonyprolidi.cz - Ústavní zákony a zákony v ČR

Ústavní zákon č. 1/1993 Sb., Ústava ČR v platném znění

Ústavní zákon č. 2/1993 Sb., Listina práv a svobod

Zdravotnické zákony, zákony sociálního zabezpečení v platném znění

Úmluva o lidských právech a biomedicině

Otevřené digitální zdroje:

BOLECHOVÁ, Kamila. *Pracovně právní vztahy*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/496?displayType=blocks>

FRANTOVÁ, Světlana, Jana. *Základy zdravotnické legislativy a práva – 2. díl*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/odz/zdrav/087/page00.html>

JIROUTOVÁ-NOVÁ, Jana. *Základy zdravotnické legislativy a práva – 1. díl*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/85?displayType=blocks>

MARTINKOVÁ, Věra. *Právo*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné z <https://www.vovcr.cz/odz/tech/377/page00.html>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	PSYCHOLOGIE A KOMUNIKACE 01
Ročník + forma vzdělávání:	1. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	30 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 4/2, LO: 4/2
Samostudium:	18 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický komplex seznamující se osobností člověka, základní psychologickou terminologií, s psychickými procesy a jejich charakteristikou, s psychologickými teoriemi osobnosti, s poznatky o citovém prožívání, kognitivních procesech a chování člověka. Psychologie je jedním ze základních odborných předmětů, který spolu s dalšími odbornými předměty spoluvytváří osobnost diplomovaného specialisty. Modul 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. Problematika komunikace tvoří základ profesionálních znalostí a dovedností nutričního terapeuta při navazování kontaktu a získávání důvěry pacienta/klienta pro další účinnou a kvalitní péči o jeho individuální nutriční potřeby. Naučí zásadám a dovednostem adekvátní komunikace s pacienty/klienty, se spolupracovníky, popř. s rodinnými příslušníky a dalšími osobami. Komunikace podstatným způsobem rozvíjí sociálně-komunikativní schopnosti studentů a kultivuje jejich vyjadřování a chování. Modul 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. Studenti se seznámí s problematikou komunikace s osobami se specifickými potřebami (menšiny, etnika, agresivní pacienti, osoby závislé).	
Cíl předmětu: - 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 rozvíjet osobnost studentů, formovat jejich vztah k povolání a rozvíjet jejich profesní kompetence, zejména vztah ke klientům. - přispívat k pochopení jedinečnosti člověka a jedinečnosti 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 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.
- 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

Rámcový rozpis učiva:

Obsahová náplň zimního 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

Komunikace s jedinci dle věku a zdravotnímu stavu (děti, senioři, menšiny, etnika, agresivní pacienti, osoby závislé, onkologicky, akutně a chronicky nemocní)

Obsahová náplň letního 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

Popis hodnocení ukončení předmětu:

ZO – klasifikovaný zápočet, LO – klasifikovaný zápočet

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

- splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

Základní komunikace:

ANDRŠOVÁ, Alena, 2012. *Psychologie a komunikace pro záchranáře*. Praha:Grada.

ISBN 978-80-247-4119-2.

BEDNAŘÍK Aleš a Mária ANDRAŠÍKOVÁ. 2020. *Komunikace s nemocným*. Praha:Grada.

ISBN 978-80-271-2288-2.

GURKOVÁ, Elena. *Nemocný a chronické onemocnění: edukace, motivace a opora pacienta*. Praha: Grada Publishing, 2017. ISBN 978-80-271-0461-1.

HAIM, G. Ginot . 2015. *Umění komunikace s dětmi*. Praha: Portál. ISBN 978-80-262-0926-3.

KOPECKÁ, Ilona, 2016. *Psychologie 2. díl*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3876-5.

ROSENBERG, Marshall, B. 2020. *Nenásilná komunikace v praxi*. Praha: Portál. ISBN 978-80-262-1651-3.

Základní psychologie osobnosti:

PUGNEROVÁ, Michala. *Psychologie pro studenty pedagogických oborů*. Praha: Grada, 2019.

ISBN 978-80-271-0532-8.

VÁGNEROVÁ, M. *Obecná psychologie*. Praha: Karolinum, 2016. ISBN 978-80-2463-268-1.

VÁGNEROVÁ, M. *Současná psychologie pro pomáhající profese*. Praha: Portál, 2014.

ISBN 978-80-262-0696-5.

KOPECKÁ, Ilona, 2016. *Psychologie 2. díl*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3876-5

Otevřené digitální zdroje:

PLECEROVÁ, V. *Obecná psychologie a psychologie osobnosti*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-28]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/odz/zdrav/123/page00.html>

PUŽEJOVÁ, Y. *Komunikace*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-28]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/odz/zdrav/128/page00.html>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	PSYCHOLOGIE A KOMUNIKACE 02
Ročník + forma vzdělávání:	2. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	30 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 4/2, LO: 4/2
Samostudium:	18 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: 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. Modul 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. Podává základní informace o ontogenezi lidské psychiky a vývoji psychosociálních potřeb jedince od narození až do smrti, které směřuje ke kvalitnějšímu pochopení chování nemocného jedince, k pochopení jeho potřeb i problémů, které nemoc přináší jemu i jeho rodině. 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 včetně ovlivňování člověka kulturním a společenským prostředím. Modul pomáhá pochopit různé způsoby projevu a seberealizace člověka v sociálním prostředí. Získají poznatky o sociálních vztazích v rodině a profesní skupině. Je orientován na vytvoření základů sociálně psychologického myšlení v kontextu profesí zaměřených na práci s lidmi.	
Cíl předmětu: - 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 - získat přehled o závislostech a vybraných aktuálních problémech sociálně patologických jevů 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 nutriční 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 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;
- dokáže se orientovat v základní problematice závislostí a sociálně patologických jevech.

Rámcový rozpis učiva:

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

Problémy spojené se závislostí: příčiny vzniku závislosti a 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

Popis hodnocení ukončení předmětu:

ZO – klasifikovaný zápočet, LO – klasifikovaný zápočet

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

- splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

Základní vývojové psychologie:

PUGNEROVÁ, Michala. *Psychologie pro studenty pedagogických oborů*. Praha: Grada, 2019.

ISBN 978-80-271-0532-8.

PUGNEROVÁ, Michala a Ivana DUŠKOVÁ. *Z předškoláka školákem*. Praha: Grada, 2019.

ISBN 978-80-271-0573-1.

PUGNEROVÁ, Michala a Jana KVINTOVÁ. *Přehled poruch psychického vývoje*. Praha: Grada, 2019.

ISBN 978-80-247-5452-9.

THOROVÁ, Kateřina. *Vývojová psychologie: proměny lidské psychiky od početí po smrt*. Praha: Portál, 2015. ISBN 978-80-262-0714-6.

VÁGNEROVÁ, Marie. *Psychodiagnostika dětí a dospívajících*. Praha: Portál, 2015.

ISBN 978-80-262-0899-0.

Základní sociální psychologie:

FISCHER, Slavomil a Jiří ŠKODA. *Sociální patologie: Závažné sociálně patologické jevy, příčiny, prevence, možnosti řešení*. 2., rozšířené a aktualizované vydání. Praha: Grada, 2014. ISBN 978-80-247-5046-0.

N NIELSEN-SOBOTKOVÁ, Veronika. et al, 2014. *Rizikové a antisociální chování v adolescenci*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4042-3.

VÁGNEROVÁ, Marie, 2014. *Současná psychologie pro pomáhající profese*. Praha: Portál.

ISBN 978-80-262-0696-5.

VÝROST, Josef, SLAMĚNÍK Ivan a Eva SOLLÁROVÁ. *Sociální psychologie. Teorie, metody, aplikace*. Praha: Grada, 2019. ISBN 978-80-247-5775-9

NAKONEČNÝ, Milan. *Sociální psychologie*. Praha Triton, 2020. ISBN 978-80-755-3842-0.

Otevřené digitální zdroje:

PLECEROVÁ, Veronika a Jana STAŇUROVÁ. *Vývojová psychologie*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-05-06]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/124?displayType=blocks>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	PSYCHOLOGIE A KOMUNIKACE 03
Ročník + forma vzdělávání:	3. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	15 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 4/2
Samostudium:	9 hodin
Způsob ukončení:	ZO: zkouška
Anotace předmětu: Zdravotnická psychologie pomáhá objasňovat vztahy mezi lidmi. Modul 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.	
Cíl předmětu: - chápat změny v chování a prožívání druhých lidí, respektovat jejich osobnostní a sociokulturní odlišnosti - angažovat se ve prospěch druhých, projevovat empatii a přiměřenou toleranci - profesionálně se chovat a jednat - umět aplikovat vědomosti a dovednosti z psychologie a komunikace při poznávání osobnosti klientů/pacientů při řešení praktických situací edukace i v osobním životě - řídit své učení a pracovní činnost, kriticky vyhodnocovat dosažené výsledky - dbát na své zdraví a umět se vyrovnávat se zátěžovými situacemi - schopnost ovlivňovat své chování a prožívání 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 pracovištích a umí je vhodně aplikovat; zná zvláštnosti přístupu ke klientům z různých kultur.	
Rámcový rozpis učiva: 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 Psychologická problematika dětských pacientů Psychologická problematika tělesně a smyslově postižených Psychologická problematika dlouhodobých a infaustních onemocnění – problém onkologie, dialýzy, resuscitace	

Popis hodnocení ukončení předmětu:

ZO – zkouška

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

- splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

ADAM, Z., KLIMEŠ, J.: *Maligní onemocnění, psychika a stres*. 1. vydání. Praha: Grada Publishing a.s., 2019. ISBN 978-80-217-2539-5.

FARKOVÁ, Marie. *Vybrané kapitoly z psychologie*. Třetí, aktualizované vydání. Praha: Univerzita Jana Amose Komenského, 2017. ISBN 978-80-7452-130-0.

CHVÁTALOVÁ, Helena, 2012. Dotisk 2017. *Jak se žije dětem s postižením: Problematika pěti typů zdravotního postižení*. Praha: Portál. ISBN 978-80-262-0054-3.

MELLANOVÁ, Alena, Věra ČECHOVÁ a Marie ROZSYPALOVÁ. *Speciální psychologie*. 5., přeprac. vyd. Brno: Národní centrum ošetřovatelství a nelékařských zdravotnických oborů, 2014. ISBN 978-80-7013-559-4

NEŠPOR, Karel, 2015. *Duševní pružnost v každodenním životě*. Praha: Portál. ISBN 978-80-262-0778-8.

PUGNEROVÁ, Michala. *Psychologie pro studenty pedagogických oborů*. Praha: Grada, 2019.

ISBN 978-80-271-0532-8.

VÁGNEROVÁ, Marie. *Současná psychopatologie pro pomáhající profese*. Praha: Portál, 2014.

ISBN 978-80-262-0696-5.

VENGLÁŘOVÁ, Martina. et al, 2014. *Sestry v nouzi*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3174-2.

ZACHAROVÁ, Eva. *Zdravotnická psychologie: teorie a praktická cvičení*. 2., aktualizované a doplněné vydání. Praha: Grada Publishing, 2017. ISBN 978-80-271-0155-9.

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	ANATOMIE, FYZIOLOGIE A FYZIOLOGIE VÝŽIVY 01
Ročník + forma vzdělávání:	1. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	77 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 7/1, LO: 7/1
Samostudium:	61 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: zkouška
Anotace předmětu: Anatomie je předmět je koncipován jako teoreticko-praktický a obsahuje poznatky o stavbě jednotlivých orgánů a orgánových systémů člověka s důrazem na stavbu jednotlivých partií trávicího ústrojí od mikroskopické či submikroskopické úrovně po makroskopické uspořádání celých orgánů. Fyziologie je předmět je koncipován jako teoreticko-praktický a obsahuje základní poznatky o funkcích lidského organismu za fyziologických podmínek. Součástí předmětu jsou základní informace z oboru klinické genetiky, které mají vztah k determinantám výživy, spolu s nejčastějšími chorobami, jejichž terapie vyžaduje individualizované nutriční postupy. Cílem je poskytnutí poznatků, které jsou předpokladem pro pochopení dalších informací z oblasti klinických oborů, dietologie, biochemie, léčebné výživy a pochopení specifických požadavků různých populačních skupin na výživu.	
Cíl předmětu: - orientovat se v pojmech a problematice anatomie a fyziologie lidského těla - připravit studenty k vnímání základních potřeb organismu nezbytných pro kvalitní život a prevenci onemocnění ve vztahu ke stále se prodlužující délce života - akceptovat každý organismus z hlediska jeho životních procesů, jako individualitu Po absolvování modulu student - osvojí si a běžně používá odborné názvosloví; - umí demonstrovat na modelech stavbu, uložení a funkci jednotlivých orgánů a systémů - chápe stavbu, význam a fyziologické funkce jednotlivých soustav a orgánů lidského těla; - objasní vývoj, řízení a funkci lidského organismu; - demonstruje na modelech stavbu, uložení a funkci jednotlivých orgánů a systémů; - charakterizuje anatomické a fyziologické změny vývojových stadií lidského organismu; - prezentuje poznatky základů klinické genetiky; - porozumí základním principům genetiky na všech organizačních úrovních - je schopen vysvětlit aplikace genetiky a metody využívané v lékařství - zná genealogické vyšetření a jeho význam - je schopen/schopna získávat informace a pracovat s nimi; - umí pracovat s odbornou literaturou.	
Rámcový rozpis učiva: 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

Stavba a funkce jednotlivých orgánů gastrointestinálního traktu, složení a tvorba trávicích šťáv.

Játra, žlučové cesty, slinivka břišní

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

Močový systém a vylučování

Ledviny – stavba a funkce, vývodné močové cesty, složení a tvorba moči, 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, spánek.

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, přídatné orgány kožní, termoregulace.

Genetika

Vznik a vývoj mendelovské genetiky. Princip segregace a kombinace

Vztahy mezi alelami.

Chromozomové a genotypové určení pohlaví

Dědičnost genů vázaných na pohlaví

Mitotická segregace a rekombinace

Mikrostruktura chromozomů, karyotypy

Změny v počtu a struktuře chromozomů

Genové mutace a mutageny

Základy genealogie, indikace chromosomálního vyšetření

Cytologické vyšetření a jeho význam

Popis hodnocení ukončení předmětu:

ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška

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

- splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

BRDIČKA, Radim, DIDDEN, William. *Genetika v klinické praxi V*. Praha: Galén, 1. vydání, 2018 IBSN-13:978-80-7492-331-9.

ČIHÁK, Radomír. *Anatomie 1*. Třetí, upravené a doplněné vydání. Ilustroval Ivan HELEKAL, ilustroval Jan KACVINSKÝ, ilustroval Stanislav MACHÁČEK. Praha: Grada, 2016. ISBN 978-80-247-4788-0.

ČIHÁK, Radomír. *Anatomie 2*. Třetí, upravené a doplněné vydání. Ilustroval Ivan HELEKAL, ilustroval Jan KACVINSKÝ, ilustroval Stanislav MACHÁČEK. Praha: Grada, 2016. ISBN 978-80-247-5636-3.

ČIHÁK, Radomír. *Anatomie 3*. Třetí, upravené a doplněné vydání. Ilustroval Ivan HELEKAL, ilustroval Jan KACVINSKÝ, ilustroval Stanislav MACHÁČEK. Praha: Grada, 2016. ISBN 978-80-247-3817-8.

DYLEVSKÝ, Ivan. *Somatologie: pro předmět Základy anatomie a fyziologie člověka*. 3. přepracované a doplněné vydání. Praha: Grada, 2019. ISBN 978-80-271-2111-3.

GRIM, Miloš a Ondřej NAŇKA. *Atlas anatomie člověka*. Ilustroval Ivan HELEKAL. Praha: Grada, 2014. ISBN 978-80-247-4012-6.

GRIM, Miloš a Rastislav DRUGA. *Základy anatomie*. Druhé, přepracované a rozšířené vydání. Praha: Galén, [2019]. ISBN 978-80-7492-418-7.

KITTAR, Otomar. *Přehled lékařské fyziologie*. Praha: Grada, 2021. ISBN 978-80-271-1025-4.

NETTER, Frank H. *Netterův anatomický atlas člověka*. Přeložil Marcela BEZDIČKOVÁ, přeložil Hana CHLEBEČKOVÁ, přeložil Eva KADLECOVÁ. Brno: CPress, 2016. ISBN 978-80-264-1176-

OTOVÁ, Berta a Romana MIHALOVÁ. *Základy biologie a genetiky člověka*. V Praze: Karolinum, 2012. ISBN 978-80-246-2109-8.

PETŘEK, Josef. *Základy fyziologie člověka pro nelékařské zdravotnické obory*. Praha: Grada, 2019. ISBN 978-80-271-2208-0.

ROKYTA, Richard, Dana MAREŠOVÁ a Zuzana TURKOVÁ. *Somatologie: učebnice*. 7. vydání. Praha: Wolters Kluwer, 2016. ISBN 978-80-7552-306-8.

ROKYTA, Richard. *Fyziologie*. Třetí, přepracované vydání (první vydání v nakladatelství Galén). Praha: Galén, 2016. ISBN 978-80-7492-238-1.

SIMMONS, Michael, j., SNUSTAD, D. Peter. *Genetika*. MU Brno, 2. vydání, aktualizované. 2017 IBSN-13:978-80-210-8613-5

Otevřené digitální zdroje:

ZGARBOVÁ, Anna, Jana KALČÁKOVÁ a Helena ZGARBOVÁ. *Anatomie a fyziologie*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/130?displayType=blocks>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	ANATOMIE, FYZIOLOGIE A FYZIOLOGIE VÝŽIVY 02
Ročník + forma vzdělávání:	2. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	38 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 7/1
Samostudium:	30 hodin
Způsob ukončení:	ZO: zkouška
Anotace předmětu: Fyziologie výživy poskytuje základní poznatky z oblasti fyziologie výživy, především procesu přijímání potravy, trávení, vstřebávání a následnou metabolizací výživových složek. Cílem je poskytnutí poznatků, které jsou předpokladem pro pochopení dalších informací z oblasti klinických oborů, dietologie, biochemie, léčebné výživy a pochopení specifických požadavků různých populačních skupin na výživu.	
Cíl předmětu: - seznámit studenty s fyziologickými procesy lidského organismu, a to především s procesem přijímání potravy, trávení, vstřebávání a následnou metabolizací výživových složek - pochopit vztahy mezi jednotlivými ději a kooperací jednotlivých orgánů a orgánových soustav - seznámit studenty s regulačními mechanismy hladu a sytosti, energetickou bilancí organismu a nutričními hodnotami stravy Po absolvování modulu student: - vnímá potravu jako zdroj energie, stavebních a zásobních látek i regulačních látek organismu; - chápe vztah organismu a vnějšího prostředí: příjem a výdej látek, mechanismy a způsoby udržování homeostázy - zná způsoby příjmu potravy vzhledem k aktuálnímu stavu organismu a ovlivnění životních funkcí - definuje 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, vč. toxického narušení - 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	
Rámcový rozpis učiva: Homeostáza Tělesné tekutiny, acidobazická rovnováha organismu, mechanismy udržování acidobazické rovnováhy, celková tělní voda a její rozložení, vodní hospodářství organismu, udržování objemu tělních tekutin, osmotický a onkotický tlak, krevní tlak Energetická rovnováha organismu Základní živiny jako zdroj energie, výdej a příjem energie, energetická rovnováha, příčiny a důsledky energetické nerovnováhy organismu, bazální metabolismus, celková denní energetická potřeba, metody měření energetické potřeby a výdeje, doporučené denní energetické dávky, rozložení energetického příjmu během dne Nutriční hodnota stravy	

Biologická hodnota a její význam, energetická hodnota a její význam, hygienická hodnota a její význam, organoleptická (senzorická) hodnota a její význam

Složky výživy, jejich složení a význam pro organismus

Makroživiny – bílkoviny, tuky, sacharidy, mikroživiny – nerostné látky, vitamíny, zastoupení jednotlivých složek ve výživě zdravého jedince, hladovění, sytost – centrum řízení, extrémní výživové návyky

Trávení

Neurohumorální řízení sekrece trávicích šťáv, přehled hormonů gastrointestinálního traktu, trávení v ústech – složení a úlohy slin, polykání, trávení v žaludku – fáze vyměšování žaludeční šťávy, hybnost žaludku, zvracení, pankreatická šťáva, žluč, trávení v tenkém střevě – střevní šťáva, pohyby tenkého střeva

Vstřebávání

Vstřebávání bílkovin, tuků, sacharidů, vstřebávání vody, nerostných látek, vitamínů, vliv složení stravy na vstřebávání nutrientů, změny vstřebávání živin v průběhu života jedince, význam vlákniny, pohyby tlustého střeva, defekace, složení stolice

Metabolismus – přeměna látek a energií

Využití a přeměna bílkovin, syntéza aminokyselin, dusíková bilance, využití a přeměna tuků, mastné kyseliny, cholesterol, využití a přeměna sacharidů, hladina glukózy v krvi a její řízení, glykolýza, glykogeneze, glykogenolýza, glukoneogeneze, vzájemná přeměna základních živin, metabolismus minerálů, výsledné produkty metabolismu

Metabolický význam jater, ledvin a kůže

Popis hodnocení ukončení předmětu:

ZO – zkouška

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

- splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

ČIHÁK, Radomír. *Anatomie 1*. Třetí, upravené a doplněné vydání. Ilustroval Ivan HELEKAL, ilustroval Jan KACVINSKÝ, ilustroval Stanislav MACHÁČEK. Praha: Grada, 2016. ISBN 978-80-247-4788-0.

ČIHÁK, Radomír. *Anatomie 2*. Třetí, upravené a doplněné vydání. Ilustroval Ivan HELEKAL, ilustroval Jan KACVINSKÝ, ilustroval Stanislav MACHÁČEK. Praha: Grada, 2016. ISBN 978-80-247-5636-3.

ČIHÁK, Radomír. *Anatomie 3*. Třetí, upravené a doplněné vydání. Ilustroval Ivan HELEKAL, ilustroval Jan KACVINSKÝ, ilustroval Stanislav MACHÁČEK. Praha: Grada, 2016. ISBN 978-80-247-3817-8.

DYLEVSKÝ, Ivan. *Somatologie: pro předmět Základy anatomie a fyziologie člověka*. 3. přepracované a doplněné vydání. Praha: Grada, 2019. ISBN 978-80-271-2111-3.

GRIM, Miloš a Ondřej NAŇKA. *Atlas anatomie člověka*. Ilustroval Ivan HELEKAL. Praha: Grada, 2014. ISBN 978-80-247-4012-6.

GRIM, Miloš a Rastislav DRUGA. *Základy anatomie*. Druhé, přepracované a rozšířené vydání. Praha: Galén, [2019]. ISBN 978-80-7492-418-7.

KITTAR, Otomar. *Přehled lékařské fyziologie*. Praha: Grada, 2021. ISBN 978-80-271-1025-4.

PETŘEK, Josef. *Základy fyziologie člověka pro nelékařské zdravotnické obory*. Praha: Grada, 2019. ISBN 978-80-271-2208-0.

ROKYTA, Richard, Dana MAREŠOVÁ a Zuzana TURKOVÁ. *Somatologie: učebnice*. 7. vydání. Praha: Wolters Kluwer, 2016. ISBN 978-80-7552-306-8.

ROKYTA, Richard. *Fyziologie*. Třetí, přepracované vydání (první vydání v nakladatelství Galén). Praha: Galén, 2016. ISBN 978-80-7492-238-1.

Otevřené digitální zdroje:

KOREJČKOVÁ, Martina a Hedvika BARTOŠKOVÁ. *Fyziologie výživy*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/171?displayType=blocks>

RACEK, Jaroslav. *Klinická biochemie*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/189?displayType=blocks>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	PATOLOGIE A PATOFYZIOLOGIE
Ročník + forma vzdělávání:	1. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	45 hodin
Konzultace/cvičení:	LO: 6/2
Samostudium:	37 hodin
Způsob ukončení:	LO: zkouška
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Zahrnuje oblast patologické anatomie a patologické fyziologie. Zprostředkuje studentům základní poznatky o patologických procesech pobíhajících v jednotlivých tkáních, orgánech a orgánových systémech lidského těla. Studenti získají základní znalosti o chorobných stavech a naučí se chápat nemoc ve vztahu k lidskému organismu.	
Cíl předmětu: - vysvětlit příčiny nemocí - mít souhrnný přehled o pojmech v patologii a patofyziologii - diskutovat o změnách v organismu při poruchách tkání, orgánů a soustav Po absolvování modulu student: - vysvětlí zevní a vnitřní příčiny nemocí - vysvětlí pojmy nekróza, gangréna, atrofie, hypertrofie, hyperplazie. - vysvětlí podstatu vzniku konkrementů a patologických pigmentací - popíše a charakterizuje obecné známky zánětu, charakterizuje specifický a nespecifický zánět. - uvede klasifikaci nádorů, objasní pojem prekanceróza - vysvětlí změny v organismu při poruchách jednotlivých tkání, orgánů a orgánových soustav	
Rámcový rozpis učiva: Patologie a patologie v systému lékařských věd a oborů, metody patologie Nemoc a její příčiny Regresivní změny, progresivní změny Zánět Infekce a imunita Podstata, charakteristika a klasifikace nádorů. Proces kancerogeneze. Patologické procesy krevetvorby, srdce, cév, žláz s vnitřní sekrecí, kůže a nervového systému Patologické procesy zažívacího traktu, dýchacího, pohybového, vylučovacího a pohlavního ústrojí Patologické procesy plodu a novorozence, placenty a pupečníku	
Popis hodnocení ukončení předmětu: LO – zkouška Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány ve školním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. - splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

BÁRTOVÁ, Jarmila. *Přehled patologie*. V Praze: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2015. ISBN 978-80-246-2745-8.

DVOŘÁČKOVÁ, Jana a Mária GAMRATOVÁ. *Patologie v kostce: učební texty pro studenty bakalářského studia LF OU*. Vydání druhé. Ostrava: Ostravská univerzita, 2017. ISBN 978-80-7464-926-4.

MAČÁK, Jiří, Jana MAČÁKOVÁ a Jana DVOŘÁČKOVÁ. *Patologie*. 2., dopl. vyd. Praha: Grada, 2012. ISBN 978-80-247-3530-6.

ROKYTA, Richard. *Fyziologie a patologická fyziologie: pro klinickou praxi*. Praha: Grada Publishing, 2015. ISBN 978-80-247-4867-2.

SILBERNAGL, Stefan a Florian LANG. *Atlas patofyziologie*. 2. české vyd. Praha: Grada, 2012. ISBN 978-80-247-3555-9.

SOUČEK, M., SVAČINA, P. a kol. *Vnitřní lékařství v kostce*. Praha: Grada Publishing, a.s., 2019. 464 s. ISBN 978-80-271-1096-4.

TESAŘOVÁ, P., VOKURKA, S. *Onkologie v kostce*. Current Media, s.r.o., 2019. 270 s. ISBN 9788088129370.

VOKURKA, Martin. *Patofyziologie pro nelékařské směry*. 4., upravené vydání. Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2018. ISBN 978-80-246-3563-7.

Otevřené digitální zdroje:

ZGARBOVÁ, Anna. *Patologie*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/odz/zdrav/132/page00.html>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	CHEMIE
Ročník + forma vzdělávání:	1. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	30 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 3/2, LO: 3/2
Samostudium:	20 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: zkouška
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický celek, který studentům poskytne ucelený soubor znalostí, které jsou nezbytné pro porozumění chemických principů uplatňujících se v dalších předmětech, zejména v biochemii. V obecné chemii se seznámí s vlastnostmi roztoků a obecnými fyzikálně chemickými zákony. Anorganická chemie poskytne informace o vlastnostech prvků a sloučenin významných v lékařství, výživě a toxikologii. V organické chemii získá student přehled o sloučeninách a reakcích uplatňujících se v metabolismu a o toxikologicky významných organických sloučeninách nutných pro profesionální a odbornou orientaci v nutriční problematice. Studenti získají základní informace o analytické chemii, prohloubí znalosti z organické a anorganické chemie v souvislosti s jejich uplatněním ve zdravotnictví.	
Cíl předmětu: - pracovat s učebnicemi, příručkami a další odbornou chemickou literaturou, využívat odborné webové stránky jako zdroj poznání a informací; - prokázat dovednost při řešení praktických úloh v chemické laboratoři; - zpracovávat informace z různých zdrojů oblasti chemie formou výpisků, poznámek, referátů; - řešit přiměřeně náročné chemické problémy a situace, diskutovat o nich a spolupracovat při jejich řešení. Po absolvování modulu student: - má přehled o systému chemických prvků a sloučenin anorganické i organické chemie; - 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; - účastní se tvorby projektů s chemickou problematikou; - dokáže rozlišit chemické látky zdraví neprospěšné.	
Rámcový rozpis učiva: 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. Zápisy chemických reakcí chemickou rovnicí. Základní chemické výpočty. 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 roztoku, 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.
Toxikologie – účinky expozice chemickým látkám, metody zjišťování, genetická různorodost ovlivňující vnímavost k chemické expozici.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- splnění 90% účasti 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.

Seznam studijní literatury:

Základní:

HANUSEK, Jiří. 2014. *Organická chemie: bakalářský studijní program*. Vyd. 4., opr. Pardubice: Univerzita Pardubice, ISBN 978-80-7395-762-9.

PAŽOUTOVÁ, Eva. *Cvičebnice anorganického názvosloví*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/493?displayType=blocks>

TESAŘOVÁ, Michelle. *Chemie, Biochemie*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/37?displayType=blocks>

TOMANDL, Josef. 2014. *Základy lékařské chemie a biochemie*. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, ISBN 978-80-210-6973-2.

VEČEŘOVÁ, Markéta a Ilona BEČVÁŘOVÁ. *Chemie I. díl*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/148?displayType=blocks>

VEČEŘOVÁ, Markéta a Ilona BEČVÁŘOVÁ. *Chemie II. díl*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/150?displayType=blocks>

Doporučená:

KOČÁREK, Eduard. 2007. *Molekulární biologie v medicíně*. 2007, Brno: Národní centrum ošetrovatelství a nelékařských zdravotnických oborů, Brno. 2007, ISBN 978-80-7013-450-4.

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

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

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

Využití moderních informačních technologií:

Řízená výuka prostřednictvím ICT, dataprojektoru, elektronická skripta. V rámci opakování a aktivizace využití mobilních aplikací, počítačových software.

Karta předmětu	
Název předmětu:	BIOCHEMIE
Ročník + forma vzdělávání:	2. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	40 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 5/2, LO: 5/2
Samostudium:	26 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: zkouška
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický celek, který studentům poskytne základní znalosti z obecné a lékařské biochemie pro potřeby navazujících předmětů, zejména aplikované biochemie, fyziologie i dalších předmětů, týkajících se výživy. Výuka biochemie navazuje na základní znalosti chemie s cílem prohloubit je a rozšířit na biochemicky významné typy sloučenin, zejména na strukturu a vlastnosti sacharidů, nukleových kyselin, lipidů, steroidů, aminokyselin a proteinů. Biochemie se zaměřuje na chemické děje v živém organismu po stránce chemické reaktivity, struktury, bioenergetiky a regulačních pochodů na všech úrovních organismu. Zároveň přináší poznatky z oblasti nutriční biochemie u zdravých a nemocných jedinců.	
Cíl předmětu: - pracovat s učebnicemi biochemie, příručkami a další odbornou biochemickou literaturou, využívat internet jako zdroj poznání a informací; - zpracovávat informace z různých zdrojů formou poznámek, referátů, projektů zaměřených na biochemickou problematiku; - řešit přiměřeně náročné chemické a biochemické problémy a situace, diskutovat o nich a spolupracovat při jejich řešení. Po absolvování modulu student: - popíše strukturu, složení a funkce látek v živých organismech, především v člověku; - vysvětlí zákonitosti a vztahy mezi chemickými látkami biochemickými procesy; - popíše 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.	
Rámcový rozpis učiva: Úvod do biochemie – biochemie jako vědní obor, buňka z biochemického hlediska. Prvkové a látkové složení lidského těla – biogenní prvky a nejvýznamnější ionty v organismu a jejich význam, voda a její význam, pH v organismu, základní organické látky v lidském těle. Struktura a funkce proteinů a enzymů – aminokyseliny, peptidy, bílkoviny, jejich struktura, funkce, rozdělení; obecné vlastnosti enzymů, kinetika enzymových reakcí, mechanismus působení enzymů, třídy enzymů. Sacharidy – rozdělení, význam a vlastnosti sacharidů, monosacharidy, oligosacharidy, polysacharidy.	

Lipidy – charakteristika lipidů, jejich rozdělení a význam, jednoduché lipidy, složené lipidy; steroidy.
Bioenergetika a metabolismus.
Metabolismus lipidů – beta oxidace a syntéza mastných kyselin, metabolismus plazmatických lipoproteinů a cholesterolu. Ketolátky.
Metabolismus sacharidů – glykolýza, glykogenolýza, glykogeneze, glukoneogeneze, pentózový cyklus.
Nukleové kyseliny – vlastnosti a struktura DNA a RNA – mutace, replikace, transkripce, vztah k dědičnosti.
Metabolismus bílkovin, transaminace, syntéza močoviny, proteosyntéza, metabolismus purinových látek.
Vzájemný vztah metabolismu živin – vnitřní prostředí organismu, biochemická charakteristika vzájemné přeměny látek, Krebsův cyklus, úloha acetylkoenzymu A, ATP a význam buněčného energetického metabolismu. Dýchací řetězec.
Vitaminy – definice, chemické složení, biochemický význam. Koenzymy.
Hormony – definice, chemické složení, význam a mechanismus účinku jednotlivých hormonů.
Přirozená barviva živých organismů – krevní barvivo a jeho funkce, žlučová barviva, barvivo kůže, chlorofyl, karotenová barviva.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- splnění 90% účasti 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.

Seznam studijní literatury:

Základní:

JELÍNEK, Jan. Úvod do biochemie a molekulární biologie (nejen) pro gymnázia. Prostějov: Computer Media, 2021. ISBN 978-80-7402-440-5.

KLOUDA, Pavel. 2012. *Biochemie zblízka*. Ostrava: Pavko. ISBN 978-80-86369-21-1.

KODÍČEK, Milan; VALENTOVÁ, Olga a HÝNEK, Radovan. Biochemie: chemický pohled na biologický svět. 3. přepracované vydání. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, 2022. ISBN 978-80-7592-124-6.

MURRAY, Robert K. 2012. *Harperova ilustrovaná biochemie*. 5. české vyd., Galén. Praha: Galén, ISBN 978-80-7262-907-7.

MURRAY, Robert a kol. 2013. *Harperova ilustrovaná biochemie*. Galén, Praha. ISBN 13: 978-80-7262-907-7.

RACEK, Jaroslav a RAJDL, Daniel. Klinická biochemie. Třetí, přepracované a rozšířené vydání. Praha: Galén, [2021]. ISBN 978-80-7492-545-0.

ŘEZÁČOVÁ, Martina a Alena STOKLASOVÁ. 2012. *Základy biochemie lidského organismu*. Praha: Karolinum, ISBN 978-80-246-2149-4.

TESAŘOVÁ, Michelle. *Chemie, Biochemie*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/37?displayType=blocks>

TOMANDL, Josef. 2014. *Základy lékařské chemie a biochemie*. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, ISBN 978-80-210-6973-2.

VEČEŘOVÁ, Markéta a Ilona BEČVÁŘOVÁ. *Chemie I. díl*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/148?displayType=blocks>

VEČEŘOVÁ, Markéta a Ilona BEČVÁŘOVÁ. *Chemie II. díl*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/150?displayType=blocks>

Doporučená:

KOČÁREK, Eduard. 2007. *Molekulární biologie v medicíně*. Brno: Národní centrum ošetrovatelství a nelékařských zdravotnických oborů, ISBN 978-80-7013-450-4.

ŠTERN, Petr. 2011. *Obecná a klinická biochemie: pro bakalářské obory studia*. 2., upr. vyd. Praha: Karolinum, ISBN 978-80-246-1979-8.

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

MURRAY, R. K., D. K. GRANNER a P. A. MAYES, 2010. *Harperova biochemie*. Ostrava: Nakl. H&H. ISBN-10: 80-7319-003-6.

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

Využití moderních informačních technologií:

Řízená výuka prostřednictvím ICT, dataprojektoru, elektronická skripta. V rámci opakování a aktivizace využití mobilních aplikací, počítačových software.

Karta předmětu	
Název předmětu:	CHEMIE POTRAVIN
Ročník + forma vzdělávání:	3. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	30 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 3/2, LO: 3/2
Samostudium:	20 hodin
Způsob ukončení:	ZO: zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický, který seznámí studenty s chemickou podstatou jednotlivých živin a dalších látek, vyskytujících se v potravinových surovinách živočišného i rostlinného původu a s jejich změnami během technologického zpracování a kulinárních úprav, a rovněž s metodami chemické analýzy zejména instrumentálními a s jejich aplikací při stanovení nutričních komponent a cizorodých látek v potravinách.	
Cíl předmětu: - pracovat s učebnicemi, příručkami a další odbornou literaturou z oboru chemie potravin, sledovat a zpracovávat informace z různých zdrojů této oblasti formou výpisků, poznámek, referátů, projektů, využívat webové stránky odborných společností a organizací jako zdroj poznání a informací; - 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. 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; - dokáže využívat znalosti výběru potravin a speciálních technologických procesů pro účinné působení dietoterapie; - sleduje biochemický vliv potravin pro správné fyziologické využití v organismu; - účastní se tvorby projektů s problematikou oboru potravinářské chemie; - dokáže si uvědomit rizika plynoucí z konzumace kontaminovaných potravin.	
Rámcový rozpis učiva: Cizorodé látky v potravinách – přídatné látky, fortifikace potravin; kontaminanty. Procesní kontaminanty. Toxické látky v potravinách. Chemie tuků – konstanty a zkoušky tuků, ztužování rostlinných tuků, výroba margarínu, chemické změny tuků při skladování a technologické úpravě. Chemie sacharidových potravin – jejich chemické složení, chemické složení obilovin a mouky, vady mouky, hodnocení chemických změn při technologické úpravě sacharidových potravin, extrudované výrobky, náhradní a umělá sladidla. Chemie bílkovinných potravin – chemické složení, chemické změny při technologické úpravě bílkovinných potravin, lyofilizace potravin, bílkovinné hydrolyzáty. Změny ostatních potravin při přípravě pokrmů. Technologie vody – voda povrchová, spodní, pitná, užitková – její chemické složení, výroba sodové vody a limonád.	

Kvasná chemie – alkoholové kvašení a jeho význam, výroba piva, vína, destilátů, lihovin, octa, droždí; kyselomléčné kvašení a jeho význam. Výroba produktů kyselomléčného kvašení.
Konzervace potravin – chemické změny potravin při různých druzích konzervace a uchovávání potravin
Kontrola potravin – chemická a mikrobiologická kontrola potravin, laboratorní zkoušky potravin, 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 stravy člověka. Funkční potraviny. Potravinářská legislativa.
Principy chemické analýzy potravin.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- splnění 90% účasti 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.

Seznam studijní literatury:

Základní

BRÁT, Jiří, 2015. *Tuky a oleje*. 2. vydání. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, z.ú. a Potravinářská komora ČR v rámci priorit České technologické platformy pro potraviny. ISBN 978-80-87719-28-2.
BULKOVÁ, Věra, 2011. *Rostlinné potraviny*. Brno: Národní centrum ošetrovatelství a nelékařských zdravotnických oborů. ISBN 978-80-7013-532-7.
DELARUE, J. a B. LAWLOR. 2014. *Rapid Sensory Profiling Techniques*. Cambridge: Woodhead Publishing. ISBN: 978-008-1013-328.
DOSTÁLOVÁ, Jana a Pavel KADLEC, 2014. *Potravinářské zbožíznalství: technologie potravin*. Ostrava: Key Publishing. ISBN 978-80-7418-208-2.
DOSTÁLOVÁ, Jana, 2012. *Co se děje s potravinami při přípravě pokrmů*. Praha: Forsapi. ISBN 978-80-903820-8-4
HŘIVNA, Luděk, 2014. *Technologie sacharidů*. Brno: Mendelova univerzita v Brně. ISBN 978-80-7509-022-5.
JEŽEK, František, 2014. *Senzorická analýza potravin – návody na cvičení*. Brno: Veterinární a farmaceutická univerzita Brno. ISBN 978-80-7305-725-1.
KADLEC Pavel, Karel Melzoch a Michal Voldřich a kol. 2012. *Technologie potravin – Přehled tradičních potravinářských výrob*. Nakladatelství KeyPublishing. ISBN 978-80-7418-145-0.
KASTNEROVÁ, Markéta, 2014. *Výživové poradenství v praxi: vědecká monografie*. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích. ISBN 978-80-7394-500-8.
KLECKEROVÁ, Andrea, 2014. *Chemie potravin: laboratorní cvičení*. Brno: Mendelova univerzita v Brně, 2014. ISBN 978-80-7509-170-3.
KUBAČKOVÁ, Jana. 2014. *Chemie a toxikologie potravin*. Vyd. Ostrava: Ostravská univerzita v Ostravě. ISBN 978-80-7464-598-3.
KUČEROVÁ, Jindřiška, 2016. *Technologie cereálií*. Druhé přepracované vydání. V Brně: Mendelova univerzita. ISBN 978-80-7509-442-1.

- LINHART, Igor. 2014. *Toxikologie: Interakce škodlivých látek s živými organismy, jejich mechanismy, projevy a důsledky*. 2. vyd. Praha: VŠCHT Praha. ISBN 978-80-7080-877-1
- MAŠEK, Libor. *Potraviny a nápoje v kostce*. 2. vydání. Divac: R plus, 2019. Gastronomie (R plus). ISBN 978-80-904093-5-4.
- OŠTÁDALOVÁ, Martina a Jana POKORNÁ, 2014. *Hygiena a technologie brambor, škrubu, luštěnin, olejnatých semen a tuků*. Brno: Veterinární a farmaceutická univerzita Brno. ISBN 978-80-7305-709-1.
- PEČOVÁ, Danuše. *Organická chemie*. 2. vyd. Olomouc: Nakladatelství Olomouc, 2002. ISBN 80-718-2142-X.
- PLŠKO, Eduard, 2016. *Všeobecná analytická chemie*. Český Těšín: 2 THETA. ISBN 978-80-86380-61-2.
- SKŘIVAN, Pavel a kol. 2016. *Obiloviny v lidské výživě 2016*. Česká technologická platforma pro potraviny. Vyd. 1. Praha: ISBN: 978-80-88019-16-9.
- SKŘIVAN, Pavel a kol. 2017. *Obiloviny v lidské výživě 2017*. Česká technologická platforma pro potraviny. Vyd. 1. Praha: ISBN: 978-80-88019-24-4.
- SLUKOVÁ Marcela. 2016. *Výroba potravin a nutriční hodnota*. Praha: VŠCHT Praha. ISBN 978-80-7080-947-1.
- TAUFEROVÁ, Alexandra. 2014. *Technologie a hygiena potravin rostlinného původu I., II.* Brno: Veterinární a farmaceutická univerzita Brno. ISBN 978-80-7305-692-6.
- TESAŘOVÁ, Michelle. *Chemie, Biochemie*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/37?displayType=blocks>
- TOMANDL, Josef. 2014. *Základy lékařské chemie a biochemie*. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, ISBN 978-80-210-6973-2.
- VARGOVÁ, Zuzana. *Potravinářská chemie*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/182?displayType=blocks>
- VEČEŘOVÁ, Markéta a Ilona BEČVÁŘOVÁ. *Chemie I. díl*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/148?displayType=blocks>
- VEČEŘOVÁ, Markéta a Ilona BEČVÁŘOVÁ. *Chemie II. díl*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/150?displayType=blocks>
- ZÁRUBA, Kamil a kol. 2016. *Analytická chemie I. a II. díl*. Praha: VŠCHT Praha. ISBN 978-80-7080-950-1; *Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu*. Praha: Výživa servis s. r. o.
- 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 v platném znění
 - vyhláška č. 2/2010 o hygienických předpisech ve stravovacích zařízeních (HACCP) v platném znění
 - zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích v platném znění
 - vyhláška č. 17/2015 Sb. o školním stravování v platném znění
- vyhláška č. 54/2004 Sb. o potravinách určených pro zvláštní výživu v platném znění
- Doporučená:**
- JAROŠOVÁ, Alžběta, 2001(2007). *Senzorické hodnocení potravin*. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita v Brně. ISBN: 80-7157-539-9; 978-80-7157-539-9.
- KADLEC, Pavel a Karel MELZOCH, 2009. *Co byste měli vědět o výrobě potravin*. Ostrava: KEY Publishing. ISBN 978-80-7418-051-4.
- KUDLOVÁ, Eva, et al., 2009. *Hygiena výživy a nutriční epidemiologie*. Praha: Karolinum. ISBN 978-80246-1735-0.
- ODSTRČIL, Jaroslav a Milada ODSTRČILOVÁ, 2007. *Chemie potravin*. Brno: NCONZO. ISBN 80-701-3435-6.
- KOHOUT, Pavel a kol. 2010. *Potraviny-součást zdravého životního stylu*. Praha: Forsapi. ISBN 978-80-87327-39-5.
- VELÍŠEK, Jan a Jana. HAJŠLOVÁ, 2009. *Chemie potravin I.* 3. vydání, Tábor: OSSIS. ISBN 978-80-86659-17-6.
- VELÍŠEK, Jan a Jana HAJŠLOVÁ, 2009. *Chemie potravin II.* 3. vydání, Tábor: OSSIS. ISBN 978-80-86659-17-6.

VORLOVÁ, Lenka. 2012. *Chemie potravin: praktická cvičení*. Vyd. 1. Brno: Veterinární a farmaceutická univerzita, ISBN 978-80-7305-645-2.

Využití moderních informačních technologií:

Řízená výuka prostřednictvím ICT, dataprojektoru, elektronická skripta. V rámci opakování a aktivizace využití mobilních aplikací, počítačových software.

Karta předmětu	
Název předmětu:	KLINIKA NEMOCÍ A NUTRIČNÍ PÉČE 01
Ročník + forma vzdělávání:	2. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	37 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 8/2, LO: 8/2
Samostudium:	17 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet, LO: zkouška
Anotace předmětu: Obsahem je komplex okruhů, které tvoří základy znalostí jednotlivých klinických oborů (vnitřní lékařství, chirurgie, pediatrie, gynekologie a porodnictví, gerontologie, psychiatrie, infekčního lékařství a onkologie), navazuje na znalosti získané v ostatních odborných předmětech. Všechny okruhy jsou koncipovány jako teoreticko-praktické celky a jsou základem pro výuku hodnocení výživového stavu a speciálních výživových požadavků při jednotlivých onemocněních včetně kritických stavů v oblasti akutní medicíny. Předmět poskytuje teoretické znalosti pro pochopení příčin a klinického obrazu chorob, klinické příčiny nemocí a jejich symptomatologii, klinickou propedeutiku, hodnocení stavu výživy, se zaměřením na možnosti ovlivnění patologických stavů výživou. Obsah poskytuje komplexní teoretické znalosti a nutriční péče k pochopení příčin a klinického obrazu chorob se zaměřením na možnost ovlivnění patologických stavů výživou. Je zaměřen na onemocnění v jednotlivých medicínských oborech – vnitřního lékařství (1. část), chirurgie (1. část), gynekologie, pediatrie a geriatricie. Dále zahrnuje vědomosti o nemocech, jejich výskytu, příčinách, o klinickém obrazu nemocí a nutričních potřeb při těchto onemocněních. Studenti budou seznámeni s propedeutickou diagnostikou (anamnéza, diagnóza, průběh nemoci, prognóza, vyšetřovací metody). Seznamuje studenty se zvláštnostmi posouzení nutričních potřeb a včasnou identifikaci nutričních rizik a jejich řešení v jednotlivých oborech. Pozornost je soustředěna na proces nutriční péče při hospitalizaci a v domácím prostředí. Důraz je kladen na odbornou edukaci jako součást komplexního léčebného procesu a změny životního stylu v rámci prevence a léčby.	
Cíl předmětu: - vysvětlit klinickou propedeutickou diagnostiku - klasifikovat daná onemocnění ve vnitřním lékařství (1. část), chirurgii (1. část), gynekologii a porodnictví, pediatrii a geriatricii - vysvětlit příznaky, projevy a léčbu jednotlivých onemocnění - zhodnotit speciální výživové požadavky - posoudit výživové požadavky při onemocnění orgánových soustav - propojit teoretické vědomosti v praktických modulech - jednat v souladu s etickými, právními a společenskými principy - vyjadřovat se souvisle ústně i písemně k dané problematice Po absolvování modulu student: - orientuje se v základech klinické propedeutiky - definuje jednotlivé složky nutné k hodnocení stavu výživy - definuje subjektivní a objektivní příznaky jednotlivých onemocnění; - vysvětlí příčiny nemocí a uvede nejdůležitější zásady prevence nemocí; - konkretizuje termíny medicínské praxe, vyjadřuje se správně věcně i terminologicky; - popíše a vysvětlí klinický obraz vybraných onemocnění; - vysvětlí změny v organismu při poruchách jednotlivých orgánových soustav; - objasní význam metabolických změn v organismu; - zhodnotí aktuální zdravotní stav pacienta/klienta; - ovládá postupy prevence a řešení komplikací při požadavcích na výživu a stravování; - určí diagnostické postupy u jednotlivých onemocnění;	

- zhodnotí 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 nutriční péče jednotlivých onemocnění.

Rámcový rozpis učiva:

Propedeutická diagnostika – anamnéza, diagnóza, průběh nemoci, prognóza, vyšetřovací metody

Hodnocení stavu výživy – složky výživy, energetický metabolismus, způsoby hodnocení stavu výživy
protein-energetická, proteinová malnutrice, klinické projevy výživových poruch, základy parenterální a enterální výživy

Obory interního lékařství 1. část:

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
Etiologie a patofyziologie nemocí vlivem metabolických poruch a jejich požadavky na nutriční péči – diabetes mellitus, poruchy lipidového metabolismu, obezita, metabolické osteopatie, metabolický syndrom, fenylketonurie, alkaptonurie, homocystinurie, galaktozémie

Specifické aspekty léčebné výživy – akutní metabolický stres – patofyziologie a požadavky na výživu

Součástí všech výše uvedených onemocnění je znalost příčiny, průběhu nemoci, odběr anamnézy, diagnostika, léčba, prevence a prognóza jednotlivých onemocnění.

Obory chirurgické 1. část:

Výživové požadavky chirurgických onemocnění v souvislosti s operační léčbou – předoperační alimentární příprava, vztah operačního výkonu a výživy, časné a pozdní komplikace operační léčby. Součástí celku je znalost příčiny, průběhu nemoci, odběr anamnézy, diagnostika, léčba, prevence a prognóza jednotlivých onemocnění a definování základních typů chirurgických výkonů.

Obor gynekologie a porodnictví:

Gynekologie a porodnictví z pohledu kliniky nemocí a výživových požadavků. Včasné a pozdní komplikace v graviditě, chorobné stavy v období laktace, ranní a pozdní gestózy, těhotenský diabetes mellitus. Výživa v těhotenství a po porodu. Součástí celku je znalost příčiny, průběhu nemoci, odběr anamnézy, diagnostika, léčba, prevence a prognóza jednotlivých onemocnění.

Obor pediatrie:

Specifika nemocí a výživy z hlediska vývojových změn a speciálních výživových nároků – nemoci novorozeneckého, kojeneckého, dětského věku, včetně puberty a adolescence. Součástí celku je znalost příčiny, průběhu nemoci, odběr anamnézy, diagnostika, léčba, prevence a prognóza jednotlivých onemocnění
Výživa v těchto obdobích, zásady životního stylu a jeho vliv na patologické změny, včetně edukace dětí a osob o dítě pečujících.

Gerontologie:

Propedeutická diagnostika specifická pro vyšší věk, fyziologie stáří, obecné zvláštnosti klinického obrazu a průběh chorob ve stáří. Gerontologická výživová problematika hodnocení výživových požadavků v energeticky náročných situacích. Hospitalizovaný klient – patofyziologické změny, rizika hospitalizace – otlaky, dekubity, malnutrice. Nutriční péče o seniory.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška

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

- splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

- BULAVA, Alan, 2018. *Kardiologie pro nelékařské zdravotnické obory*. 2017. Praha: Grada. ISBN: 978-80-271-0468-0.
- BUREŠ, Jan, Jiří HORÁČEK a Jaroslav MALÝ, 2014. *Vnitřní lékařství*. Praha: Galén, ISBN 978-80-7492-145-2.
- ČELEDVÁ, Libuše, Zdeněk KALVACH a Rostislav ČEVELA, 2016. *Úvod do gerontologie*. Praha: Univerzita Karlova. ISBN 978-80-246-3404-3.
- DUBOVÁ, Olga a Michal ZIKÁN, 2019. *Gynekologie a porodnictví: praktické repetitorium*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-599-6.
- DYLEVSKÝ, Ivan, 2019. *Somatologie: pro předmět Základy anatomie a fyziologie člověka*. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-271-2111-3.
- FERKO, Alexandr a Zdeněk ŠUBRT. 2015. *Chirurgie v kostce*. 2. přepracované vydání. Praha: Grada: ISBN 978-80-247-1005-1.
- KASPER, Heinrich, 2015. *Výživa v medicíně a dietetika*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4533-6.
- KLÍMA, Jiří a kolektiv. 2016. *Pediatric pro nelékařské zdravotnické obory*. Praha: Grada: ISBN 978-80-247-5014-9.
- KVAPIL, Milan, 2019. *Diabetologie*. Praha: Triton. ISBN 978-80-7553-676-1.
- KUNEŠOVÁ, Marie, 2016. *Základy obezitologie*. Praha: Galén. ISBN 978-80-7492-217-6.
- LEBL, Jan, 2014. *Klinická pediatrie*. Praha: Galén. ISBN 978-80-7492-131-5.
- MACHÁČOVÁ, Kateřina a Iva HOLMEROVÁ, 2019. *Aktivní gerontologie, aneb, Jak stárnout dobře*. Praha: Mladá fronta. ISBN 978-80-204-5489-8.
- MAREŠOVÁ, Pavlína, 2014. *Moderní postupy v gynekologii a porodnictví*. Praha: Mladá fronta, ISBN 978-80-204-3153-0.
- NAVRÁTIL, Leoš, 2017. *Vnitřní lékařství pro nelékařské zdravotnické obory* Praha: Grada. ISBN 978-80-271-0210-5.
- NEJEDLÁ, M. *Fyzikální vyšetření pro sestry*. Praha: Grada, 2015. ISBN 978-80-247-4449-0.
- PELIKÁNOVÁ, Terezie, BARTOŠ Vladimír a kol., 2018. *Praktická diabetologie*, Maxdorf. ISBN: 13:978-80-7345-559-0.
- POKORNÁ, Petra, 2013. *Výživa dialyzovaných pacientů*. Praha: Forsapi. ISBN 978-80-87250-23-5.
- POKRIVČÁK, Tomáš, 2014. *Chirurgie*. Praha: Triton. ISBN 978-80-7387-702-6.
- SHARMA, Sangita, 2018. *Klinická výživa a dietologie: v kostce*. Přeložil Hana POSPÍŠILOVÁ. Praha: Grada Publishing. ISBN:978-80-271-0228-0.
- SOUČEK Miroslav, SVAČINA Petr a kol., 2019. *Vnitřní lékařství v kostce*. Praha: Grada. ISBN: 978-80-271-2289-9.
- SVAČINA, Štěpán, 2013. *Obezitologie a teorie metabolického syndromu*. Praha: Triton. ISBN 978-80-7387-678-4.
- ŠKVOR, Jaroslav a Štěpánka PRŮHOVÁ, 2014. *Základy klinické genetiky pro pediatrickou praxi*. Praha: Mladá fronta. ISBN 978-80-204-3413-5.
- ŠTECHOVÁ, Kateřina, 2014. *Dítě diabetické matky: komplexní pohled na diabetes a těhotenství*. Semily: Geum. ISBN 978-80-87969-06-9.

VOKURKA, Martin, 2018. *Patofyziologie pro nelékařské směry*. Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum. ISBN 978-80-246-3563-7.

VRABLÍK, Michal, MAREK, Josef, ed, 2019. *Markova farmakoterapie vnitřních nemocí*. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-247-5078-1.

TEPLAN, Vladimír, 2017. *Nefrologické minimum pro klinickou praxi*. Praha. Mladá fronta. ISBN 978-80-204-4370-0

THOMAS, James, MONAGHAN, Tanya, 2018. *Klinické vyšetření – moderní propedeutika*, Praha: Grada. ISBN: 978-80-271-0108-5.

ZLATOHLÁVEK, Lukáš, 2020. *Klinická dietologie a výživa*. Praha: Current Media. ISBN 978-80-88129-44-8.

Otevřené digitální zdroje:

GALUŠKOVÁ, Soňa a Petra NOVÁKOVÁ. *Nemoci a výživa 4. blok* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=169>

KNAPOVÁ, Jaroslava. *Předoperační, intraoperační, pooperační ošetrovatelská péče a pooperační komplikace* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/502?displayType=blocks>

KOVÁŘOVÁ, E. *Klinická propedeutika*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/odz/zdrav/121/page00.html>

LISOVÁ, Světlana a Tomáš ULČ. *Nemoci a výživa 1. blok* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=163>

LISOVÁ, Světlana a Petra NOVÁKOVÁ. *Nemoci a výživa 3. blok* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=167>

PUŽEJOVÁ, Y. *Komunikace*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/odz/zdrav/128/page00.html>

ULČ Tomáš a Soňa GALUŠKOVÁ. *Nemoci a výživa 2. blok* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=165>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	KLINIKA NEMOCÍ A NUTRIČNÍ PÉČE 02
Ročník + forma vzdělávání:	3. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	54 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 12/2, LO: 12/2
Samostudium:	26 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet, LO: zkouška
Anotace předmětu: Obsahem je komplex okruhů, které tvoří základy znalostí jednotlivých klinických oborů (vnitřní lékařství, chirurgie, pediatrie, gynekologie a porodnictví, gerontologie, psychiatrie, infekčního lékařství a onkologie), navazuje na znalosti získané v ostatních odborných předmětech. Všechny okruhy jsou koncipovány jako teoreticko-praktické celky a jsou základem pro výuku hodnocení výživového stavu a speciálních výživových požadavků při jednotlivých onemocněních včetně kritických stavů v oblasti akutní medicíny. Předmět poskytuje teoretické znalosti pro pochopení příčin a klinického obrazu chorob, klinické příčiny nemocí a jejich symptomatologii, klinickou propedeutiku, hodnocení stavu výživy, se zaměřením na možnosti ovlivnění patologických stavů výživou. Obsah poskytuje komplexní teoretické znalosti a nutriční péče k pochopení příčin a klinického obrazu chorob se zaměřením na možnost ovlivnění patologických stavů výživou. Je zaměřen na onemocnění v jednotlivých medicínských oborech – vnitřního lékařství (2. část), chirurgie (2. část), epidemiologii neinfekčních onemocnění, psychiatrii, neurologii, infekčním lékařství a onkologii. Dále zahrnuje vědomosti o nemocech, jejich výskytu, příčinách, o klinickém obrazu nemocí a nutričních potřeb při těchto onemocněních. Studenti budou seznámeni s propedeutickou diagnostikou (anamnéza, diagnóza, průběh nemoci, prognóza, vyšetřovací metody). Seznamuje studenty se zvláštnostmi posouzení nutričních potřeb a včasnou identifikaci nutričních rizik a jejich řešení v jednotlivých oborech. Pozornost je soustředěna na proces nutriční péče při hospitalizaci a v domácím prostředí. Důraz je kladen na odbornou edukaci jako součást komplexního léčebného procesu a změny životního stylu v rámci prevence a léčby.	
Cíl předmětu: - klasifikovat daná onemocnění - vysvětlit příznaky, projevy a léčbu onemocnění - zhodnotit speciální výživové požadavky - posoudit výživové požadavky při onemocnění orgánových soustav - doporučit preventivní opatření - objasnit strategii parenterální a enterální výživy - propojit teoretické vědomosti v praktických modulech - jednat v souladu s etickými, právními a společenskými principy - vyjadřovat se souvisle ústně i písemně k dané problematice Po absolvování modulu student: - definuje subjektivní a objektivní příznaky jednotlivých onemocnění; - vysvětlí příčiny nemocí a uvede nejdůležitější zásady prevence nemocí; - konkretizuje termíny medicínské praxe, vyjadřuje se správně věcně i terminologicky; - popíše a vysvětlí klinický obraz vybraných onemocnění; - vysvětlí změny v organismu při poruchách jednotlivých orgánových soustav; - zhodnotí aktuální zdravotní stav pacienta/klienta; - ovládá postupy prevence a řešení komplikací při požadavcích na výživu a stravování;	

- určí diagnostické postupy u jednotlivých onemocnění;
- zhodnotí vliv výživy ve vztahu k prevenci nemocí a k patologickým změnám v organismu;
- zná terapeutické postupy a obecné zásady nutriční péče jednotlivých onemocnění;
- klasifikuje speciální výživovou problematiku z pohledu kliniky nemocí a nutriční péče
- definuje význam a uplatnění parenterální a enterální výživy;
- uvědomuje si nutnost stálého vzdělávání v daném oboru.

Rámcový rozpis učiva:

Obory interního lékařství 2. část:

Respirační onemocnění horních a dolních cest dýchacích a výživa při těchto chorobách

Krevní onemocnění (anémie, leukémie, poruchy srážlivosti). Výživové požadavky a hodnocení složek výživy při krevních chorobách.

Onemocnění žláz s vnitřní sekrecí. Nemoci hypotalamo-hypofyzárního systému, nemoci štítné žlázy a příštítných tělísek, nemoci nadledvin, nemoci gonád. Výživové požadavky a hodnocení složek výživy při těchto chorobách.

Součástí celku je znalost příčiny, průběhu nemoci, odběr anamnézy, diagnostika, léčba, prevence a prognóza jednotlivých onemocnění.

Obory chirurgické 2. část:

Nemoci pohybového ústrojí – degenerativní nemoci pohybového aparátu, zánětlivé nemoci kloubů. Výživové požadavky a změny výživových zvyklostí.

Součástí všech výše uvedených onemocnění je odběr anamnézy, diagnostika, příčiny, průběh nemoci, prognóza, vyšetřovací metody, léčba a prevence.

Obor psychiatrie a neurologie:

Vybraná onemocnění v psychiatrii – poruchy osobnosti a chování (poruchy příjmu potravy), psychózy, demence, úzkostné poruchy, poruchy příjmu potravy. Výživové požadavky a změny výživových zvyklostí.

Součástí celku je znalost příčiny, průběhu nemoci, odběr anamnézy, diagnostika, léčba, prevence a prognóza jednotlivých onemocnění.

Vybraná onemocnění v neurologii – degenerativní neurologická onemocnění. Výživové požadavky a změny výživových zvyklostí.

Součástí celku je znalost příčiny, průběhu nemoci, odběr anamnézy, diagnostika, léčba, prevence a prognóza jednotlivých onemocnění

Obor infekčního lékařství:

Vliv infekčních nemocí a alimentárních nákaz na stravování – vliv infekce na organismus, alimentární nákazy, infekce bez přímého vztahu k výživě

Součástí celku je znalost příčiny, průběhu nemoci, odběr anamnézy, diagnostika, léčba, prevence a prognóza jednotlivých onemocnění

Obor onkologie:

Nejčastější onkologická onemocnění (maligní i benigní) gastrointestinálního traktu Nutriční problematika v prevenci a při terapii nádorových onemocnění – výživové faktory v patogenezi nádorů, účinky nádorových onemocnění na stav organismu a výživy.

Součástí celku je znalost příčiny, průběhu nemoci, odběr anamnézy, diagnostika, léčba, prevence a prognóza jednotlivých onemocnění

Speciální kapitoly:

Enterální a parenterální výživa – význam, druhy a způsoby aplikace umělé výživy, indikace a kontraindikace, strategie realimentace klienta, bilanční a diagnostické diety

Potravinové alergie a intolerance – patofyziologie, příznaky, diagnóza, léčení, dermatologická nutriční problematika

Základy balneologie

Epidemiologie neinfekčních onemocnění

Popis hodnocení ukončení předmětu:

ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška

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

- splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

- BROŽ, Filip a Daniela VODÁČKOVÁ, 2015. *Krizová intervence v kazuistikách*. Vydání první. Praha: Portál, ISBN 978-80-262-0811.
- BUREŠ, Jan, Jiří HORÁČEK a Jaroslav MALÝ, 2014. *Vnitřní lékařství*. Praha: Galén, ISBN 978-80-7492-145-2.
- ČEŠKOVÁ, Eva a Radovan PŘIKRYL, 2013. *Praktická psychiatrie*. Praha: Maxdorf. ISBN 978-80-7345-316-9.
- FUCHS, Martin, 2016. *Potravinová alergie a intolerance*. Praha: Mladá fronta. Edice postgraduální medicíny. ISBN 978-80-204-3757-0.
- HÁNA, Václav, 2019. *Endokrinologie pro praxi*. Praha: Maxdorf. ISBN 978-80-7345-625-2.
- JANDOVÁ, Dobroslava. 2014. *Základy balneologie*. 1. vyd. Brno: NCONZO, ISBN 978-80-7013-873-0.
- KOLEK, Vítězslav, Viktor KAŠÁK a Martina VAŠÁKOVÁ, 2014. *Pneumologie*. Praha: Maxdorf Jessenius. ISBN 978-80-7345-387-9.
- KALINA, Kamil, 2015. *Klinická adiktologie*. Vyd. 1. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4331-8.
- KASPER, Heinrich, 2015. *Výživa v medicíně a dietetika*. Vyd. 11.,. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4533-6
- KLENER, Pavel a Pavel KLENER, 2013. *Principy systémové protinádorové léčby*. 1. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4171-0.
- KOHOUT, Pavel, 2011. *Dokumentace a hodnocení nutričního stavu pacientů. Svazek III*. Praha: Forsapi. ISBN 978-80-87250-12-9.
- KŘÍŽOVÁ, Jarmila, 2019. *Enterální a parenterální výživa*. Praha: Mladá fronta. ISBN 978-80-204-5009-8.
- LUŽNÝ, Jan, 2012. *Gerontopsychiatrie*. Praha: Triton. ISBN 978-80-7387-573-2.
- MARTÍNKOVÁ, Jiřina. 2018. *Farmakologie pro studenty zdravotnických oborů*. Praha: Grada Publishing, 2018. ISBN 978-80-247-4157-4.
- MATALOVÁ, Petra, 2018. *Osteoporóza: pro studium i praxi*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci. ISBN 978-80-244-5379-8.
- NAVRÁTIL, Leoš, 2017. *Vnitřní lékařství pro nelékařské zdravotnické obory* Praha : Grada Publishing, ISBN 978-80-271-0210-5.
- NEJEDLÁ, Marie, 2015. *Fyzikální vyšetření pro sestry*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4449-0.
- NEŠPOR, Karel. 2011. *Návykové chování a závislost: současné poznatky a perspektivy léčby*. Praha: Portál, ISBN 978-80-7367-908-8.
- POKRIVČÁK, Tomáš, 2014. *Chirurgie*. Praha: Triton. ISBN 978-80-7387-702-6.
- PROFOUS, Jiří, 2011 *Průvodce alkoholovou závislostí: především pro ženy pijících partnerů*. 1. vyd. Praha: Galén, ISBN 978-80-7262-820-9.
- PROCHÁZKOVÁ, Lenka, Jana, SLADKÁ ŠEVČÍKOVÁ, 2017. *Poruchy příjmu potravy*. Praha: Pasparta. ISBN 978-80-88163-46-6.
- MARTÍNKOVÁ, Jiřina. *Farmakologie pro studenty zdravotnických oborů*. 2. vyd. Praha: Grada, 2014. ISBN

978-802-4713-564.

RYCHLÍKOVÁ, Eva, 2019. *Funkční poruchy kloubů končetin – diagnostika a léčba*. 2. doplněné vydání. Praha: Grada. ISBN 978-80-271-2096-3.

TOMÍŠKA, Miroslav, 2018. *Výživa onkologických pacientů*. Praha: Mladá fronta. Edice postgraduální medicíny. ISBN 978-80-204-4064-8.

VOKURKA, Martin, 2018, *Patofyziologie pro nelékařské směry*. 4., upravené vydání. Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum. ISBN 978-80-246-3563-7.

VYDRA, Jíří, 2019. *Hematologie v kostce*. Praha: Mladá fronta. ISBN 978-80-204-5140-8.

ZACHAROVÁ, Eva, 2016. *Komunikace v ošetrovatelské praxi*. Praha: Grada Publishing. Sestra (Grada). ISBN 978-80-271-0156-6.

ZLATOHLÁVEK, Lukáš, 2020. *Klinická dietologie a výživa*. Praha: Current Media. ISBN 978-80-88129-44-8.

Otevřené digitální zdroje:

GALUŠKOVÁ, Soňa a Petra NOVÁKOVÁ. *Nemoci a výživa 4. blok* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=169>

LISOVÁ, Světlana a Tomáš ULČ. *Nemoci a výživa 1. blok* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=163>

LISOVÁ, Světlana a Petra NOVÁKOVÁ. *Nemoci a výživa 3. blok* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=167>

PUŽEJOVÁ, Y. *Komunikace*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/odz/zdrav/128/page00.html>

ULČ Tomáš a Soňa GALUŠKOVÁ. *Nemoci a výživa 2. blok* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=165>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	ZÁKLADY FARMAKOLOGIE A TOXIKOLOGIE
Ročník + forma vzdělávání:	2. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	35 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 5/0, LO: 5/0
Samostudium:	25 hodin
Způsob ukončení:	ZO: zápočet, LO: zápočet
Anotace předmětu: Základy farmakologie je předmět koncipován jako teoretický. Podává základní informace z farmakokinetiky a farmakodynamiky. Vymezuje pojem léčivo, léčivá látka, léčivý přípravek a jeho lékové formy, dávkování, způsoby podání léčivých přípravků, interakce léčiv a jejich časté nežádoucí účinky. Seznamuje se skupinami léčivých přípravků, jejich formami a zásadami podávání, s návykovými látkami a léčivými přípravky je obsahující a s jejich účinky na lidský organismus. Poskytuje informace o interakci léčivých přípravků a lidského organismu v souvislosti s výživou. Toxikologie je předmět koncipován jako teoretický. Umožňuje studentům získat základní znalosti v oblasti obecné toxikologie (cesty vstupu, vnitřní expozice, metabolismus), genetickou různorodost ovlivňující vnímavost k chemické expozici. Exkrece. Účinky expozice chemickým látkám, metody zjišťování. Speciální část lékařské toxikologie poskytne informace o výskytu vybraných chemických látek kontaminujících potravní řetězce, formách expozice populace, jejich účincích v organismu a možnostech prevence.	
Cíl předmětu: - poskytnout vědomosti o působení léku v organismu v závislosti na jeho aplikaci, jeho distribuci v organismu a způsobu vylučování - orientovat se v jednotlivých lékových skupinách - umožnit osvojit si znalosti žádoucích a nežádoucích účinků léků a jejich projevy u klienta, pacienta - získat základní znalosti v oblasti obecné toxikologie - určit účinky expozice chemickým látkám - poskytnout informace o speciální lékařské toxikologii Po absolvování modulu student: - je schopen zařadit lék do lékové skupiny - zná hlavní a vedlejší účinky léků - zná hlavní lékové interakce - zná základy managementu ve farmakoterapii - poučí klienta o způsobu užití a dodržování účelné farmakoterapie - uplatní metody zjišťování účinků expozice - předá možnosti prevence týkající se kontaminujících látek	
Rámcový rozpis učiva: Zimní období: Úvod do farmakoterapie Druhy léků a způsoby aplikace léku Farmakokinetika Farmakodynamika Klinická farmakologie – jednotlivé lékové skupiny. léčiva centrální nervové soustavy, léčiva vegetativního nervového systému, léčiva periferní nervové soustavy, léčiva oběhové soustavy, léčiva krve, farmakologie ledvin, farmakologie dýchacího ústrojí, farmakologie trávicího ústrojí, léčiva používaná k terapii infekčních	

nemocí, zhoubného bujení a pohybového aparátu, léčiva používaná k ovlivnění imunitního systému, léčiva používaná pro místní účinek, enzymy, hormony, vitamíny.

Farmakoterapie ve stáří

Letní období:

Cesty vstupu, vnitřní expozice, metabolismus

Genetická různorodost

Exkrece.

Účinky expozice chemickým látkám, metody zjišťování.

Speciální část lékařské toxikologie

Výskyt vybraných chemických látek kontaminujících potravní řetězec

Formy expozice populace

Účinky v organismu

Možnosti prevence

Popis hodnocení ukončení předmětu:

ZO – zápočet, LO – zápočet

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

- splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

Farmakologie:

GRUNDMANN, Milan a Ivana KACÍŘOVÁ. *Úvod do farmakologie: studijní opora*. Ostrava: Ostravská univerzita v Ostravě, 2014. ISBN 978-80-7464-594-5.

KLUSOŇ, Petr. *Jedová stopa*. Praha: Academia, 2015. ISBN 78-80-200-2438-1

LINHART, Igor. *Toxikologie. Interakce škodlivých látek s živými organismy, jejich mechanismy, projevy a důsledky*. 2. přepracované vydání. Praha: VŠCHT, 2014. ISBN 978-80-7592-103-1.

LÜLLMANN, Heinz, Klaus MOHR a Lutz HEIN. *Barevný atlas farmakologie*. 5. české vydání. Přeložil Jiří SLÍVA. Praha: Grada, 2020. ISBN 978-80-271-2271-4.

MARTÍNKOVÁ, Jiřina. *Farmakologie pro studenty zdravotnických oborů*. 2., zcela přepracované a doplněné vydání. Praha: Grada, 2018. ISBN 978-80-247-4157-4.

PELCLOVÁ, Daniela a kolektiv. *Nemoci z povolání a intoxikace*. Praha: Karolinum, 2014. ISBN 978-80-246-2607-9.

ŠVIHOVEC, Jan, Jan BULTAS, Pavel ANZENBACHER, Jaroslav CHLÁDEK, Jan PŘÍBORSKÝ, Jiří SLÍVA a Martin VOTAVA, ed. *Farmakologie*. Ilustroval Miroslav BARTÁK. Praha: Grada, 2018. ISBN 978-80-247-5558-8.

Otevřené digitální zdroje:

LÁNÍČKOVÁ, Lenka. *Farmakologie*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/odz/zdrav/144/page00.html>

VOPRŠALOVÁ, Marie. *Nežádoucí účinky léčiv*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/odz/zdrav/143/page00.html>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	NAUKA O POTRAVINÁCH
Ročník + forma vzdělávání:	1. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	30 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 7/0, LO: 7/0
Samostudium:	16 hodin
Způsob ukončení:	ZO: zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoretický. Zprostředkovává studentům nejnovější poznatky a znalosti o základním členění potravin do skupin podle původu, vlastností a způsobu jejich zpracování. Cílem předmětu je podat studentům základní teoretické poznatky o jednotlivých typech a vlastnostech potravin rostlinného i živočišného původu, možnostech jejich zpracování a využití.	
Cíl předmětu: - Zprostředkovat nejnovější poznatky a znalosti o potravinách a nápojích z hlediska; jejich chemického složení, vlastností, druhů, technologického postupu výroby a zpracování, změnách při jejich skladování, distribuci, konzervování a tepelné úpravě; - znát význam živočišných i rostlinných potravin pro člověka; - znát energetickou, biologickou a ochrannou hodnotu potravin; - znát význam a vlastnosti jednotlivých živin; - vyhledávat nejnovější poznatky a informace, orientovat se v odborné literatuře; - znát možnosti dalšího vzdělávání, zejména v oboru povolání; - schopnost využívat osobní odborné poznatky, konkrétní příklady a ukázky a přizpůsobit je zásadám správné výživy; - vyhledávat nové a netradiční potraviny. Po absolvování modulu student: - Definuje biologickou a energetickou hodnotu potravin; - uvede složení, strukturu a zdroje bílkovin, tuků, sacharidů, vitaminů, minerálních látek a stopových prvků a jejich význam pro lidský organismus; - dovede rozdělit potraviny do jednotlivých skupin; - vysvětlí správně význam a skupiny přídatných látek a kontaminantů v potravinách, jejich zdroje, vlastnosti a účinky; - zná zásady správného využití potravin při technologické úpravě a přispívá ke zdravému stravování jednotlivců i skupin; - zná zásady bezpečné a hygienicky nezávadné práce s potravinami.	
Rámcový rozpis učiva: Výživa a potraviny – rozdělení potravin, nutriční hodnota potravin, složení potravin – makronutrienty, mikronutrienty, stopové prvky a voda a další složky. Mléko a mléčné výrobky – složení, úpravy a konzumní druhy mléka, zakysané mléčné výrobky, kondenzovaná a sušená mléka, smetana, tvaroh a sýry. Maso a masné výrobky – složení a zrání masa, skladování, konzervování a vady masa, maso jatečního dobytka, vedlejší jateční produkty, drůbež, ryby, zvěřina, masné výrobky a uzeniny. Veje – složení, jakost a třídění vajec, druhy vajec, konzervování vajec a vaječné výrobky.	

Tuky – druhy a výroba tuků, získávání a úpravy tuků, živočišné tuky, rostlinné tuky, ztužené tuky a margaríny.

Obiloviny a výrobky z obilovin – složení, stavba a druhy obilovin, složení obilného zrna, mlýnské výrobky, pufované a extrudované výrobky, těstoviny, chléb, pečivo

Ovoce a zelenina – druhy, složení a význam ovoce a zeleniny, ovocné výrobky, konzervování ovoce, výrobky ze zeleniny, konzervování zeleniny, skladování ovoce a zeleniny

Brambory, luštěniny a olejniny – složení a odrůdy brambor, skladování a vady brambor, využití brambor ve výživě lidí a v potravinářském průmyslu, složení a druhy luštěnin, výrobky ze sóji, výrobky a zpracování luštěnin. Mák a ostatní olejniny.

Sladidla – výroba a druhy řepného cukru, med – složení a druhy, náhradní energetická sladidla, náhradní neenergetická sladidla, cukrovinky

Pochutiny a koření – rozdělení a druhy koření, houby, sůl, ocet, ochucovadla. Přídavné látky. Povzbuzující pochutiny.

Nápoje – nealkoholické nápoje, voda, stolní minerální vody, nápoje osvěžující, nápoje s léčebnými účinky, ovocné nápoje a limonády, povzbuzující a iontové nápoje. Alkoholické nápoje – pivo, víno, likéry, destiláty.

Kontaminanty v potravinách – legislativní rámec, zdroje kontaminace, skupiny kontaminantů a jejich klasifikace, zdravotní rizika při požití kontaminované potravy, prevence kontaminace potravin.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- splnění 90% účasti v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia
- využití konzultačních hodin
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (seminární práce, 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.

Seznam studijní literatury:

Základní:

DOSTÁLOVÁ, Jana a Pavel KADLEC. *Potravinářské zbožíznalství: technologie potravin*. Ostrava: Key Publishing, 2014. Monografie (Key Publishing). ISBN 978-80-7418-208-2.

FORMAN, Jakub. *Zákon o potravinách a tabákových výrobcích*. Praktický komentář. Praha: Wolters Kluwer, 2023. ISBN 978-80-7676-669-3.

HOLEC, Josef a Jana POLÁKOVÁ. *Zemědělství a potraviny*. Praha: Profi Press, 2019. ISBN 978-80-86726-98-4.

KADLEC, Pavel, Karel MELZUCH a Michal VOLDŘICH. *Přehled tradičních potravinářských výrob: technologie potravin*. Ostrava: Key Publishing, 2012. Monografie (Key Publishing). ISBN 978-807-4181-450.

Obiloviny v lidské výživě. Praha: Potravinářská komora České republiky, Česká technologická platforma pro potraviny, 2015-. Publikace České technologické platformy pro potraviny. ISBN 978-80-87250-28-0.

PIŤHA, Jan, 2012. *140 otázek a odpovědí o výživě a potravinách*. Praha: Forsapi. ISBN 978-80-87250-18-1.

MALOBICKÁ, Eva a Tatiana ČERVEŇOVÁ. *Bezpečnost potravin*. Martin: Osveta, 2015. ISBN 978-80-8063-431-5.

MAŠEK, Libor. *Potraviny a nápoje v kostce*. 2. vydání. Divac: R plus, 2019. Gastronomie (R plus). ISBN 978-80-904093-5-4.

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

SLUKOVÁ, Marcela. *Výroba potravin a nutriční hodnota*. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, 2016. ISBN 978-80-7080-947-1.

Právní normy:

Nařízení Rady (EHS) č. 315/93, kterým se stanoví postupy Společenství pro kontrolu kontaminujících látek v potravinách

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, v platném znění

Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), v platném znění

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

Doporučená:

BULKOVÁ, Věra, 2012. *Rostlinné potraviny*. Vyd. 1. Brno: Národní centrum ošetrovatelství a nelékařských zdravotnických oborů. ISBN 978-807-0135-327.

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	MIKROBIOLOGIE, EPIDEMIOLOGIE INFEKČNÍCH ONEMOCNĚNÍ A HYGIENA
Ročník + forma vzdělávání:	2. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	30 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 7/0, LO: 7/0
Samostudium:	16 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet, LO: zkouška

Anotace předmětu:

Předmět je koncipován jako teoretický. Studenti se seznámí se základy z obecné, speciální a potravinářské mikrobiologie, epidemiologie a hygieny a s vybranými aplikacemi poznatků v praktických tématech, aby je dokázali samostatně rozvíjet v prevenci alimentárních nákaz.

Předmět poskytuje základní poznatky o obecných vlastnostech mikroorganismů ve vztahu k člověku, složení, funkce a význam střevní mikrobioty, vznik a šíření infekčních nemocí. Dále studenti získají informace o zásadách bezpečnosti práce na rizikových pracovištích, prevence nákaz vzniklých v přímé souvislosti s pobytem v zařízení poskytující zdravotní péči, tj. nozokomiálních nákaz včetně jejich prevence. Studenti budou seznámeni se základy hygieny životního a pracovního prostředí, nutriční epidemiologií a hygienou výživy, předmětů denního užití a hygienou dětí a mladistvých. Zprostředkuje zákonitosti vztahů mezi člověkem a prostředím, vztahy makroorganismu k životnímu prostředí a jejich vzájemné působení a významu pro lidské zdraví.

Cíl předmětu:

- vysvětlit základní pojmy
- seznámit studenty s běžnými původci infekcí
- charakterizovat zásady jejich kontroly
- definovat rozdíl mezi nespecifickou a specifickou obranou
- aplikovat v praxi prevenci nosokomiálních nákaz

Po absolvování modulu student:

- aplikuje základní znalosti o morfologii a patogenitě mikroorganismů;
- chápe vztah mezi mikroorganismy a člověkem;
- osvojí si význam imunitního systému;
- uvědomuje si mechanismus přenosu mikroorganismů;
- dokáže se orientovat v procesu šíření nákaz a nozokomiálních nákaz;
- uplatňuje znalosti o prevenci, represi nákaz a nozokomiálních nákaz;
- aktivně uplatňuje hygienicko-epidemiologický režim;
- rozumí obecným zákonitostem vztahů mezi člověkem a prostředím;
- chápe důležitost významu zásobování zdravotně nezávadnými potravinami a pokrmů;
- zhodnotí zásady pro zabezpečení výroby potravin a pokrmů ve stravovacích službách;
- uvědomuje si rizika nákaz z potravin a jejich prevenci.

Rámcový rozpis učiva:

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

Popis hodnocení ukončení předmětu:

ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška

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

- splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

DRNKOVA, Barbora. *Mikrobiologie, imunologie, epidemiologie a hygiena: pro zdravotnické obory*. Praha: Grada, 2019. Sestra (Grada). ISBN 978-80-271-0693-6.

HAMPLOVÁ, Lidmila. *Mikrobiologie, imunologie, epidemiologie, hygiena pro bakalářské studium a všechny typy zdravotnických škol*. 2., aktualizované vydání. Praha: Stanislav Juhaňák – Triton, 2019. ISBN 978-80-7553-729-4.

HUBÁLEK, Zdeněk a Ivo RUDOLF. *Mikrobiální zoonózy a sapronózy*. Brno: MU, 2015. ISBN 978-80-210-7516-0.

SCHINDLER, Jiří. *Mikrobiologie. Pro studenty zdravotnických oborů*. 2. doplněné a přepracované vydání. Praha: Grada, 2014. ISBN 978-80-247-4771-2.

ŠULCOVÁ, Margaréta. *Mikrobiologie, epidemiologie, hygiena: učební texty pro zdravotnické obory*. Vydání třetí přepracované. Ústí nad Labem: Univerzita Jana Evangelisty Purkyně v Ústí nad Labem, Fakulta zdravotnických studií, 2018. ISBN 978-80-7561-116-1.

Dostupné z <http://www.zakonyprolidi.cz>:

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění

Nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci

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.

Otevřené digitální zdroje:

FAJFRLÍK Karel a AMLEROVÁ Jana. *Mikrobiologie*. Inovace VOV, 2019 [online]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=183>

FAJFRLÍK Karel a AMLEROVÁ Jana. *Epidemiologie*. Inovace VOV, 2019 [online]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/odz/zdrav/185/page00.html>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	VÝŽIVA ČLOVĚKA
Ročník + forma vzdělávání:	1. ročník - kombinovaná
Celkový počet hodin:	30 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 10/0
Samostudium:	20 hodin
Způsob ukončení:	ZO: zkouška
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoretický. Poskytuje ucelené informace z oblasti vědy o výživě s důrazem na energetickou potřebu organismu, na význam základních složek výživy včetně vitaminů, minerálních látek, stopových prvků a dalších složek výživy včetně příjmu tekutin v rámci potřeby organismu. Cílem předmětu je, aby student na základě získaných poznatků uměl vysvětlit výživová doporučení na základě potravinových skupin a faktory ovlivňující výběr potravy člověka.	
Cíl předmětu: - Stanovit energetickou a biologickou hodnotu stravy; - klasifikovat jednotlivé složky výživy, charakterizovat makronutrienty, mikronutrienty a vysvětlit jejich význam pro výživu jednotlivce ve všech stravovacích a věkových kategoriích; - vyhodnotit, sestavit a navrhnout výživovou potřebu jedince; - vysvětlit základní pojmy výživa, zdraví a jejich vzájemnou souvislost; - definovat výživové nároky zdravého jedince; - je schopen stanovit a zabezpečit nutriční požadavky dle principů a zásad stravovacích kategorií dle věku a fyzické aktivity, v rámci odlišností stravování různých etnik žijících minoritně v ČR, dále dle zásad stravovacích zvyklostí v rámci regionů, osobních návyků a preferencí jedince; - obhájit požadavky správné výživy a současných výživových doporučení v prevenci a prosazování zdravého životního stylu; - objasnit a charakterizovat význam utváření správních stravovacích návyků; - sledovat rozvoj vědeckých poznatků v rámci výživy, zdrojů jednotlivých živin a jejich významu pro lidský organismus; - hodnotit a objasnit pozitivní a negativní důsledky alternativních směrů a populárních trendů výživy. Po absolvování modulu student: - Stanoví energetickou a biologickou potřebu jedince dle aktuálního stavu - vysvětlí vzájemnou souvislost výživy a zdraví, charakterizuje a vyhodnotí současný stav výživy; - vysvětlí potřeby organismu a množství živin v období vyšších nároků, - doporučuje změny ve výživě a stravovacím režimu; - zná potřeby organismu v období těhotenství, kojení, výživu batolat, dětí, výživu v dospívání a výživu dospělých, ve stáří a sportovců; - orientuje se v základních směrech způsobů alternativní výživy a sleduje populární výživové trendy v médiích, je schopen odborné orientace v netradičních výživových doporučeních.	
Rámcový rozpis učiva: Biologická a energetická hodnota stravy, individuální výpočet energetické a biologické potřeby člověka. Charakteristika jednotlivých složek výživy, ochranné nutriety, antioxidanty, aditiva, symbiotika. Souvislost výživy ve zdraví a nemoci.	

Výživa v těhotenství a laktaci. Potřeba živin a jejich množství v období vyšších potřeb organismu. Zásady výživy, doporučené změny ve stravovacím režimu. Výživa dětí. Definice a zásady výživových nároků zdravého jedince v průběhu ontogenetického vývoje. Výživa kojenců, batolat, dětí školního věku, výživa v období dospívání. Potřeby nároků organismu. Domácí i veřejné stravování dětí. Výživa seniorů. Výživa dospělých. Výživa jako prevence předcházení neinfekčním nemocem hromadného výskytu. Zásady správné výživy a současná výživová doporučení pro obyvatelstvo ČR. Utváření stravovacích návyků. Sledování složení potravin. Diferencované stravování. Poruchy výživy, příčiny, projevy a specifikace. Charakteristika a definice dle WHO. Zásady hygieny a ochrany potravin spotřebitele. Alternativní způsoby výživy. Význam, jednotlivé skupiny, druhy, formy a speciální výživa v rámci mediálních zdrojů. Stravování různých etnických skupin a národností trvale žijících v ČR. Zdravý životní styl a utváření jeho návyků. Odborné hodnocení alternativních způsobů výživy. Problémy spojené se závislostí: příčiny vzniku závislosti a druhy závislosti – alkoholismus, nikotinismus, drogové závislosti, patologické hráčství; nové společenské závislosti - formy léčení, základní otázky prevence závislosti, protidrogová politika v České republice. Výživová politika v ČR, EU a ve světě. Uplatnění nutričních terapeutů v zemích EU. Kompetence nutričních terapeutů v jednotlivých státech EU.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- Splnění 90 % účasti 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.

Seznam studijní literatury:

Základní:

Doporučení pracovní skupiny dětské gastroenterologie a výživy ČPS pro výživu kojenců a batolat [online]. 2014 [cit. 2015-04-10]. Dostupné z: <http://www.gastroped.cz/doporucene-postupy/>
HRONEK, Miloslav a BAREŠOVÁ, Hana. *Strava těhotných a kojících*. Rady lékaře, průvodce dietou. Praha: Forsapi, c2012. ISBN 978-80-87250-20-4.
CHLEBO, Peter a KERETEŠ, Ján. *Zdravie a výživa ľudí 2*. 2. CAD press, 2020. ISBN 978-80-88969-85-3.
KASPER, Heinrich. *Výživa v medicíně a dietetika*. Praha: Grada, 2015. ISBN 978-80-247-4533-6.
KOHOUT, Pavel. *Klinická výživa*. Praha: Galén, 2021. ISBN 978-80-7492-555-9.
MACH, Ivan, 2012. *Doplňky stravy: jaké si vybrat při sportu i v každodenním životě*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4353-0.
MANKOVÁ, Mária a VOZÁROVÁ, Iveta. *Liečebná výživa pre nutričných terapeutov a sestry*. Turany: Osveta, 2023. ISBN 978-80-8063-515-2.
SZÜCS, Jana, Markéta VOJTOVÁ a Ivana KADLECOVÁ. *Výživa člověka*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/92?displayType=blocks>
VÁGNEROVÁ, Tereza. *Výživa v geriatrii a gerontologii*. Praha: Karolinum, 2020. ISBN 978-80-246-4620-6.
Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu. Praha: Výživaservis s. r. o.

ZLATOHLÁVEK, Lukáš. *Klinická dietologie a výživa*. Druhé rozšířené vydání. Medicus. Praha: Current media, [2019]. ISBN 978-80-88129-44-8.

Doporučená:

CLARK, Nancy, 2009. *Sportovní výživa*. 1. vyd. Praha: Grada, Informační servis pro lékaře. ISBN 978-80-247-2783-7.

GREGORA, Martin a Dana ZÁKOSTELECKÁ, 2009. *Jídelníček kojenců a malých dětí: kojení a umělé mléko, nemléčné příkrmy, dětská obezita, vegetariánské stravování*. 2., dopl. a aktualiz. vyd. Praha: Grada, Pro rodiče. ISBN 978-80-247-2716-5.

GROFOVÁ, Zuzana, 2011. *Dieta pro vyšší věk: příručka pro sportovní medicínu*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou. ISBN 978-808-7250-112.

NEVORAL, Jiří, 2013. *Praktická pediatrická gastroenterologie, hepatologie a výživa*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta. Edice postgraduální medicíny. ISBN 978-80-204-2863-9.

NIELSEN-SOBOTKOVÁ, Veronika. et al, 2014. *Rizikové a antisociální chování v adolescenci*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4042-3.

NEŠPOR, Karel, 2011. *Jak překonat hazard*. Praha: Portál. ISBN 978-80-262-0009-3.

NEŠPOR, Karel, 2011. *Návykové chování a závislost*. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-908-8.

New nutrition guidelines for Europe, halfway there.... *New nutrition guidelines for Europe, halfway there...* [online]. 2011 [cit. 2012-11-04]. Dostupné z:

<http://www.eufic.org/article/en/nutrition/fibre/artid/New-nutrition-guidelines-Europe-halfway-there/>

JAN PÁNEK, Jan Pokorný, 2007. *Základy výživy a výživová politika*. Vyd. 1. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická, Fakulta potravinářské a biochemické technologie. ISBN 9788070804681.

Referenční hodnoty pro příjem živin v České republice, 2011. 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu. ISBN 978-80-254-6987-3. [online]. 2012 [cit. 2015-04-10]. Dostupné z: <http://www.vyzivaspol.cz/rubrika-dokumenty/konecne-zneni-vyzivovych-doporuzeni.html>

SABERSKY, Annette, 2009, *Zdravá výživa pro těhotné a kojící matky: výchova ke správné výživě, skladba dětské výživy, obezita v dětském věku a jak jí předcházet, alergie a funkční potraviny*. Vyd. 1. Praha: Grada, 184 s. Pro rodiče. ISBN 978-80-247-2740-0.

SOBOTKA, Luboš a František NOVÁK a Dana VAŇKOVÁ, 2006. *Klinická výživa a metabolická péče v gastroenterologii a gerontologii*. 1. vyd. Hradec Králové: Nucleus HK, 2006. 145 s. ISBN 80-86225-91-7.

SVAČINA, Štěpán. *Poruchy metabolismu a výživy*. Praha: Galén, c2010. ISBN 978-80-7262-676-2.

SVAČINA, Štěpán, 2008, dotisk 2012. *Klinická dietologie*. Vyd. 1. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2256-6.

Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky. *Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky*

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	LÉČEBNÁ VÝŽIVA 01
Ročník + forma vzdělávání:	2. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	40 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 7/3 LO: 7/3
Samostudium:	20 hodin
Způsob ukončení:	ZO: zkouška LO: klasifikovaný zápočet

Anotace předmětu:

Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Obsah tvoří základ profesionálních dovedností nutričních terapeutů a patří ke komplexu základních odborných předmětů. Poskytuje soubor ucelených poznatků léčebné výživy, principy dietní léčby vztahující se ke skupině jednotlivých systémových poruch a postup léčebné výživy u jednotlivých onemocnění. Objasňuje zásady prevence z pohledu výživy u jednotlivých onemocnění. Připravuje studenty k sestavení, hodnocení individuálních výživových plánů dieto-terapeutických postupů u jednotlivých onemocnění při respektování nutričních potřeb pacientů/klientů v návaznosti na poskytování specifické ošetrovatelské péče v oblasti preventivní a léčebné výživy s využitím informačních technologií. Cílem je, aby se student orientoval v základech procesu nutriční péče (nutričního zhodnocení, diagnózy, intervence, monitoringu a evaluace). Součástí předmětu je technologická příprava základních a speciálních druhů léčebné výživy.

Cíl předmětu:

- Osvojit si základy dietologické péče při různých typech onemocnění;
- využívat cíleně a systematicky znalostí výběru potravin a pokrmů a speciálních technologických procesů pro účinné působení dietoterapie;
- osvojit si schopnost logického myšlení a uvažování, systematicky třídit, analyzovat a užívat získané poznatky;
- osvojit si zásady jednání v souladu s etickými, právními a společenskými principy;
- účastnit se projektů s nutriční a dietologickou problematikou;
- znát výživová doporučení při ateroskleróze, metabolických onemocněních, chorobách ledvin;
- doporučit speciální nutriční doplňky a přípravky vhodné k sippingu.

Po absolvování modulu student:

- Charakterizuje základy a specifika dietologické péče při různých typech onemocnění;
- specifikuje a zná příčiny, příznaky a druhy (formy) malnutrice a jejich možnosti v rámci nutriční intervence včetně výživových doplňků a sippingu;
- specifikuje výživová doporučení a/nebo dietu při malabsorpčním syndromu, fenylketonurii;
- charakterizuje léčebnou výživu a výživová doporučení při kardiovaskulárních onemocněních a jejich komplikacích, při poruchách lipidového metabolismu;
- v rámci nutričního screeningu stanovuje riziko vzniku malnutrice a vypracuje individuální nutriční podporu a výživová doporučení;
- znalosti umí analyzovat a využít při edukaci konkrétního klienta a na jejich základě umí vytvořit výživový plán při akutních i chronických chorobách ledvin, otylosti, DM typu 1., 2.

Rámcový rozpis učiva:

- Léčebná výživa základní i speciální v interním lékařství při poruchách a postižení gastrointestinálního traktu, při zánětlivém i chronickém onemocnění dutiny ústní, jícnu, žaludku a při onemocnění střev. Strava při zácpě, gastroenteritidě a průjmu. Diety při dráždivém tračníku a divertikulární chorobě. Dieta při celiakii. Dieta bezlepková. Výživa při stomiích. Výživa při fenylketonurii.
- Léčebná výživa při interních onemocněních. Výživa a diety při onemocnění jater, žlučníku a slinivky břišní. Znalost při výběru potravin pro jednotlivá onemocnění. Specifikace a charakteristika speciálních technologických procesů a postupů.

Léčebná výživa při kardiovaskulárních onemocněních a chorobách hromadného výskytu. ICHS, IM, hypertenze, poruchy lipidového metabolismu, cévní mozková příhoda, komplikace aterosklerózy. Výživová doporučení v rámci zásad správné výživy. Preventivní doporučení. Význam pozitivně působících složek výživy v prevenci a léčbě onemocnění. Význam rodinné a osobní anamnézy. Obezita – příčiny vzniku, rizika, způsoby léčby a dietoterapie. Redukční režimy. Prevence. Diabetes mellitus typu 1., 2., specifické formy diabetu. Aspekty a rozdíly v léčbě a dietoterapii. Komplikace DM v rámci výživových doporučení. Rámcové jídelní lístky, GI, diabetické tabulky, výměnné jednotky, tuko-proteinové jednotky. Komplikace DM a výživová doporučení. DM dětí, rozdíly v léčebné výživě. Metabolický syndrom. Specifika diet a léčebné výživy v rámci sníženého příjmu bílkovin. Individuální dietní postupy. Strava při dialýze a po transplantaci ledvin. Aspekty výživy při metabolickém stresu. Specifika výživy pacientů v těžkých stavech. Aspekty nutričních deficitů. Rizika rozvoje malnutricí. Parenterální a enterální výživa.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

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

Seznam studijní literatury:

Základní:

CLARK, Nancy. *Sportovní výživa. 3., dopl. vyd.* Praha: Grada, 2014. Fitness, síla, kondice. ISBN 978-80-247-4655-5.

GALUŠKOVÁ, Soňa a Tomáš ULČ. *Nemoci a výživa 2. blok* [online]. Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=165>

GALUŠKOVÁ, Soňa a Petra NOVÁKOVÁ. *Nemoci a výživa 4. blok* [online]. Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=169>

HRONEK, M. 2014. *Strava těhotných a kojících*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250204

HRUBÝ, M. 2014. *Dieta s chronickým onemocněním ledvin*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250075

KASPER, Heinrich, 2015. *Výživa v medicíně a dietetika*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4533-6.

KOHOUT, Pavel. *Klinická výživa*. Praha: Galén, 2021. ISBN 978-80-7492-555-9.

KOHOUT, P. 2014. *Crohnova choroba a ulcerózní kolitida*. Praha Forsapi ISBN 9788090382002.

KOHOUT, P. 2014. *Onemocnění slinivky břišní, dieta pankreatická*, Praha Forsapi. ISBN 978-80-9038-203-9.

KŘÍŽOVÁ, Jarmila. *Enterální a parenterální výživa. 4., přepracované a doplněné vydání*. Jessenius. Praha: Maxdorf, [2022]. ISBN 978-80-7345-733-4.

LISOVÁ, Světlana a Tomáš ULČ. *Nemoci a výživa 1. blok* [online]. Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=163>

LISOVÁ, Světlana a Petra NOVÁKOVÁ. *Nemoci a výživa 3. blok* [online]. Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=167>

MANKOVÁ, Mária a VOZÁROVÁ, Iveta. *Léčebná výživa pre nutričných terapeutov a sestry*. Turany: Osveta, 2023. ISBN 978-80-8063-515-2.

- Málková, I. 2014. *Obezita malými krůčky k velké změně*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250242
- MARTIŇÁKOVÁ, Marie. *Alternativní výživa z pohledu nutričního terapeuta* [online]. Projekt Inovace VOV, 2019 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=181>
- Referenční hodnoty pro příjem živin*. V ČR 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2011, 192 s. ISBN 978-80-254-6987-3.
- RUŠAVÝ, Zdeněk a Jan BROŽ. *Diabetes a sport: příručka pro lékaře ošetřující nemocné s diabetem 1. typu*. 2. vydání. Praha: Maxdorf, [2020]. Jessenius. ISBN 978-80-7345-639-9.
- SHARMA, Sangita. *Klinická výživa a dietologie: v kostce*. Přeložil Hana POSPÍŠILOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. Sestra (Grada). ISBN 978-80-271-0228-0.
- SKŘIČKA, T. 2014. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250013
- STRÁNSKÝ, Miroslav a Lydie RYŠAVÁ. *Fyziologie a patofyziologie výživy*. 2014, 2., dopl. vyd. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zdravotně sociální fakulta, 273 s. ISBN 978-80-7394-478-0.
- TOMÍŠKA, Miroslav. *Výživa onkologických pacientů*. Edice postgraduální medicíny. Praha: Mladá fronta, 2018. ISBN 978-80-204-4064-8.
- ZLATOHLÁVEK, Lukáš. *Klinická dietologie a výživa. Druhé rozšířené vydání*. Praha: Current media, 2019, 511 s. Medicus. ISBN 978-80-88129-44-8.
- Doporučená:**
- Basics in clinical nutrition*, Fourth Edition, ESPEN 2011, Galén 2011, ISBN 978-80-7262-821-6.
- GROFOVÁ, Z. 2012. *Dieta na podporu hojení ran*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-21-1
- HAINER, Vojtěch, 2011. *Základy klinické obezitologie*. 2., přeprac. a dopl. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-802-4732-527.
- HRUBÝ, M. 2010. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-006-8
- KALVACH Zdeněk a kol., 2008. *Geriatrické syndromy a geriatrický pacient*, Praha:Grada, ISBN 978-80-247-2490-4
- KOHOUT, P. 2008. *Onemocnění jícnu, vředová choroba dvanáctníku*,. Praha Forsapi. ISBN 978-80-9038-207-7
- KOHOUT, P. 2010. *Otázky kolem celiakie*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-09-9.
- KOHOUT, Pavel a Eva KOTRLÍKOVÁ, 2009. *Základy klinické výživy*. 1. vyd. v nakl. Forsapi. Praha: Forsapi, Informační servis pro lékaře. ISBN 978-80-87250-05-1.
- KOHOUT, Pavel, Zdeněk RUŠAVÝ a Zuzana ŠERCLOVÁ. 2010. *Vybrané kapitoly z klinické výživy I*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Informační servis pro lékaře. ISBN 978-808-7250-082.
- KŘEMEN, Jaromír, Eva KOTRLÍKOVÁ a Štěpán SVAČINA. 2009. *Enterální a parenterální výživa*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, ISBN 978-802-0420-701
- OWEN, Klára, 2012. *Moderní terapie obezity*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-301-5
- POKOROVÁ, P. 2013. *Výživa dialyzovaných pacientů*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-23-5
- ŘEHOŘKOVÁ, P. 2008. *Osteoporóza čili odvápnění kostí, dieta bohatá vápníkem*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250006.
- SVAČINA, Štěpán, 2010. *Poruchy metabolismu a výživy*. Praha: Galén, ISBN 978-807-2626-762.
- SVAČINA, Štěpán, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. 2., upr. vyd. Praha: Triton, 2013. Lékařské repetitorium. ISBN 978-80-7387-699-9.

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,
Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	LÉČEBNÁ VÝŽIVA 02
Ročník + forma vzdělávání:	3. ročník - kombinovaná
Celkový počet hodin:	50 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 10/4 LO: 10/4
Samostudium:	22 hodin
Způsob ukončení:	ZO: zkouška LO: klasifikovaný zápočet

Anotace předmětu:

Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Obsah tvoří základ profesionálních dovedností nutričních terapeutů a patří ke komplexu základních odborných předmětů. Poskytuje soubor ucelených poznatků léčebné výživy, principy dietní léčby vztahující se ke skupině jednotlivých systémových poruch a postup léčebné výživy u jednotlivých onemocnění. Objasňuje zásady prevence z pohledu výživy u jednotlivých onemocnění. Připravuje studenty k sestavení, hodnocení individuálních výživových plánů dieto-terapeutických postupů u jednotlivých onemocnění při respektování nutričních potřeb pacientů/klientů v návaznosti na poskytování specifické ošetrovatelské péče v oblasti preventivní a léčebné výživy s využitím informačních technologií. Cílem je, aby se student orientoval v základech procesu nutriční péče (nutričního zhodnocení, diagnózy, intervence, monitoringu a evaluace). Součástí předmětu je technologická příprava základních a speciálních druhů léčebné výživy.

Cíl předmětu:

- Vybudovat u studentů schopnost doporučit výživu při metabolických onemocněních pohybového systému ve vztahu k výživě a metabolismu, stanovit potřebu jednotlivých živin;
- charakterizovat krevní choroby, poruch krevtvorby, krevní malignity a specifika léčebné výživy;
- hodnotit rizika alimentárních nákaz, infekčních onemocnění ve vztahu k postižení gastrointestinálního traktu ve vztahu k výživě;
- sestavit nutriční plán v rámci léčebné výživy v chirurgii a postupech v rámci předoperačního a pooperačního režimu (onkologie, gastroenterologie, stomatologie, gynekologie, interna, neurologie, ortopedie v rámci všech věkových kategorií);
- specifikovat alergie z potravin, anafylaktický šok, vytvořit anamnézu alergie v rámci eliminačních postupů;
- určit a specifikovat individuální diety a výživová doporučení v pediatrii dle základního onemocnění a indikace lékaře; znát nutriční intervenci u duševních a psychiatrických chorob, poruch příjmu potravy, Alzheimerově chorobě,
- charakterizovat diety speciální a speciální dietní postupy;
- hodnotit alternativní způsoby výživy;
- orientovat se v zákonitostech sportovní výživy a realizovat nutriční intervenci v souladu s potřebami sportovní medicíny.

Po absolvování modulu student:

- Doporučuje hlavní zásady výživy v rámci degenerativních kloubních onemocnění;
- uvede způsoby výživy, vhodných potravin, alergenů při individuálních výživových plánech;
- sestaví nutriční a diagnostické plány eliminační diety;
- sestaví individuální a obecný nutriční postup před chirurgickým zákrokem a operací a po ní;
- specifikuje nevhodné potraviny dle indikace lékaře a základního onemocnění včetně způsobů léčby modifikací chorob;

- stanoví potřebné množství nutrientů v rámci hematologických onemocnění a poruchách krvetvorby;
- sestaví nutriční plán nemocného dítěte na základě individuální indikace;
- orientuje se v medicínském managementu;
- zná a doporučuje nutriční podporu při nádorových onemocněních v souvislosti s aktuální léčbou a v rámci podpory výživového stavu, edukace klientů, rodinných příslušníků a osob pečujících o pacienta;
- doporučí možné doplňky výživy v rámci základního onemocnění a indikace lékaře;
- specifikuje potřeby organismu v různých životních fázích a obdobích (dětství, dospívání, ve zdraví a v nemoci, ve stáří) ;
- vymezí aspekty výživy sportovců, vyhodnotí energeticko-biologickou potřebu sportovce v různých sportovních odvětvích, vhodně vyhodnotí potřeby sportovní suplementace.

Rámcový rozpis učiva:

- Hematologie-specifika a charakteristika onemocnění v souvislosti s léčebnou výživou, výživovými doporučeními. Jednotlivé složky výživy a jejich zdroje a doporučené množství. Krevní malignity. Transplantace kostní dřeně.
- Specifika výživy při změnách funkce štítné žlázy a příštítných tělísek. Výživová a dietní doporučení v oblasti endokrinologie.
- Nutriční podpora u onkologických onemocnění, malnutrice, screening, zjišťování nutričního stavu v průběhu léčby. Výživa a prevence. Výživové faktory v patogenezi nádorů. Specifika nutriční podpory a výživy v terminálním stádiu onemocnění. Komplikace v rámci příjmu živin a stravy v průběhu onemocnění. Vhodné doplňky výživy.
- Alimentární nákazy a dietoterapie infekčních onemocnění bez přímého vztahu k výživě a při postihnutí gastrointestinálního traktu. Hygienické a dietní zásady. Dietoterapeutické plány a cíle v rámci jednotlivých onemocnění.
- Léčebná výživa a postupy v chirurgii – krátkodobé a dlouhodobé postupy, výživová doporučení a dietní postupy. Předoperační příprava a nutriční intervence. Typy diet v rámci předoperačního vyšetření, specifikace nevhodných a rizikových potravin, vhodné eliminační diety a postupy. Způsoby výživy a diety bezprostředně po operaci. Reakce organismu bezprostředně po chirurgickém zákroku, operaci. Realimentační doporučení. Výživa při pooperačních komplikacích. Individuální potřeba energie a živin. Vhodné technologické postupy a výběr potravin.
- Gynekologie a porodnictví z pohledu preventivních a terapeutických nutričních požadavků. Potřeby organismu v těhotenství, těhotenská rizika se vztahem k výživě (návaznost na modul Výživa člověka). Výživa u závažnějších gynekologických onemocnění a po gynekologických zákrocích a operacích. Nedostatky ve výživě těhotných.
- Léčebná výživa v pediatrii. Potřeba živin a dietní postupy. Vrozené metabolické choroby v rámci vývoje a věkových stádií. Alergie. Onemocnění ledvin. Cystická fibróza. Galaktosemie.
- Problematika výživy a nutriční podpory v neurologii a psychiatrii. Poruchy příjmu potravy. Nutriční podpora při Parkinsonově chorobě, Alzheimerově chorobě. Alternativní přístupy v péči o nemocné. Potravinové doplňky s vysokou energetickou a biologickou hodnotou.
- Sociální, fyziologické a psychické faktory souvisejícími s psychiatrickými onemocněními, s výživou a závislostmi.
- Diety speciální, standardizované a diagnostické v rámci současnosti. Speciální postupy a doporučení. Odlišnosti postupů a způsobu stravování v dalších medicínských oblastech.
- Specifika výživy sportovců a léčebná výživa ve sportovní medicíně

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- splnění 90% účasti 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.

Seznam studijní literatury:

Základní:

- CLARK, Nancy. *Sportovní výživa. 3., dopl. vyd.* Praha: Grada, 2014. Fitness, síla, kondice. ISBN 978-80-247-4655-5.
- GALUŠKOVÁ, Soňa a Tomáš ULČ. *Nemoci a výživa 2. blok* [online]. Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=165>
- GALUŠKOVÁ, Soňa a Petra NOVÁKOVÁ. *Nemoci a výživa 4. blok* [online]. Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=169>
- HRONEK, M. 2014. *Strava těhotných a kojících*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250204
- KASPER, Heinrich, 2015. *Výživa v medicíně a dietetika*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4533-6.
- KOHOUT, Pavel. *Klinická výživa*. Praha: Galén, 2021. ISBN 978-80-7492-555-9.
- KOHOUT, P. 2014. *Onemocnění slinivky břišní, dieta pankreatická*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-9038-203-9.
- KŘÍŽOVÁ, Jarmila. *Enterální a parenterální výživa. 4., přepracované a doplněné vydání*. Jessenius. Praha: Maxdorf, [2022]. ISBN 978-80-7345-733-4.
- KUMSTÁT, Michal a HLINSKÝ, Tomáš. *Sportovní výživa v tréninkové a závodní praxi. 2., upravené vydání*. Brno: Masarykova univerzita, 2022. ISBN 978-80-280-0173-5.
- LISOVÁ, Světlana a Tomáš ULČ. *Nemoci a výživa 1. blok* [online]. Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=163>
- LISOVÁ, Světlana a Petra NOVÁKOVÁ. *Nemoci a výživa 3. blok* [online]. Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=167>
- MANKOVÁ, Mária a VOZÁROVÁ, Iveta. *Liečebná výživa pre nutričných terapeutov a sestry*. Turany: Osveta, 2023. ISBN 978-80-8063-515-2.
- MARTIŇÁKOVÁ, Marie. *Alternativní výživa z pohledu nutričního terapeuta* [online]. Projekt Inovace VOV, 2019 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=181>
- Referenční hodnoty pro příjem živin*. V ČR 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2011, 192 s. ISBN 978-80-254-6987-3.
- ROUBÍK, Lukáš. *Moderní výživa ve fitness a silových sportech*. Praha: Erasport, [2018]. ISBN 978-80-905685-5-6.
- RUŠAVÝ, Zdeněk a Jan BROŽ. *Diabetes a sport: příručka pro lékaře ošetřující nemocné s diabetem 1. typu*. 2. vydání. Praha: Maxdorf, [2020]. Jessenius. ISBN 978-80-7345-639-9.
- SHARMA, Sangita. *Klinická výživa a dietologie: v kostce*. Přeložil Hana POSPÍŠILOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. Sestra (Grada). ISBN 978-80-271-0228-0.
- STRÁNSKÝ, Miroslav a Lydie RYŠAVÁ. *Fyziologie a patofyziologie výživy*. 2014, 2., dopl. vyd. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zdravotně sociální fakulta, 273 s. ISBN 978-80-7394-478-0.
- TOMÍŠKA, Miroslav. *Výživa onkologických pacientů*. Edice postgraduální medicíny. Praha: Mladá fronta, 2018. ISBN 978-80-204-4064-8.
- VILIKUS, Zdeněk. *Sportovní diagnostika*. Praha: Vysoká škola tělesné výchovy a sportu Palestra, spol. s r.o., 2022. ISBN 978-80-88462-33-0.
- ZLATOHLÁVEK, Lukáš. *Klinická dietologie a výživa. Druhé rozšířené vydání*. Praha: Current media, 2019, 511 s. Medicus. ISBN 978-80-88129-44-8.

Doporučená:

KOHOUT, Pavel a Eva KOTRLÍKOVÁ, 2009. *Základy klinické výživy*. 1. vyd. v nakl. Forsapi. Praha: Forsapi, Informační servis pro lékaře. ISBN 978-80-87250-05-1.

KOHOUT, Pavel, Zdeněk RUŠAVÝ a Zuzana ŠERCLOVÁ. 2010. *Vybrané kapitoly z klinické výživy I*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Informační servis pro lékaře. ISBN 978-808-7250-082.

KŘEMEN, Jaromír, Eva KOTRLÍKOVÁ a Štěpán SVAČINA. 2009. *Enterální a parenterální výživa*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, ISBN 978-802-0420-701

ŘEHOŘKOVÁ, P. 2008. *Osteoporóza čili odvápnění kostí, dieta bohatá vápníkem*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250006.

SVAČINA, Štěpán, 2010. *Poruchy metabolismu a výživy*. Praha: Galén, ISBN 978-807-2626-762.

SVAČINA, Štěpán, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty. 2., upr. vyd.* Praha: Triton, 2013. Lékařské repetitorium. ISBN 978-80-7387-699-9.

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,
Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	ZÁKLADY OŠETŘOVATELSTVÍ
Ročník + forma vzdělávání:	1. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	30 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 2/4 LO: 2/4
Samostudium:	18 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Poskytuje poznatky o základních bio-psycho-sociálních potřebách pacienta/klienta a možnostech jejich uspokojování. Umožňuje první přímý kontakt s ošetrovatelskou péčí na lůžkovém oddělení v přímé návaznosti na poskytnutí služby pacientovi. Seznamuje s historickým vývojem ošetrovatelství v České republice i ve světě, s transkulturní dimenzí ošetrovatelské péče o individuální potřeby jedince, rodiny a komunity, s hlavními úkoly a funkcemi ošetrovatelství ve společnosti a se současnými trendy progresivního vývoje, jenž souvisí se zvyšováním efektivity zdravotních služeb a se zajišťováním kvality péče o zdraví populace. Učí studenty respektovat práva nemocných, dodržovat zásady zdravotnické etiky i dodržování ochrany a bezpečnosti práce a hygieny stravování. Studijní předmět vhodně dotváří profil absolventa v rámci jeho specializovaného kontaktu s pacienty/klienty u poskytovatelů zdravotních služeb i ošetrovatelským personálem.	
Cíl předmětu: - umět pracovat v multidisciplinárním týmu - přijímat odpovědnost za vlastní činnost i činnost ostatních členů týmu - pracovat se zdravotnickou dokumentací - komunikovat s klienty/pacienty, lékařem a ostatními pracovníky týmu - diskutovat o problémech vývoje ošetrovatelství - plánovat a řídit své učení a pracovní činnost, kriticky vyhodnocovat dosažené výsledky - získávat informace a pracovat s nimi, sledovat nové poznatky a trendy v oboru a všestranně se vzdělávat Po absolvování modulu student: - dokáže zmapovat a uspokojovat základní potřeby klientů - zná zásady organizace péče na lůžkovém oddělení - zná typy zařízení a způsob realizace zdravotní a sociální péče - vysvětlí zásady a zvláštnosti podávání stravy nemocným ve vztahu k různým formám způsobu stravování - popíše 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 orientačně formy a aplikaci enterální a parenterální výživy	
Rámcový rozpis učiva: Vývoj ošetrovatelství v České republice a ve světě Základní péče o pomůcky – dezinfekce a sterilizace Obecné zásady při manipulaci a ukládání léků, včetně zdravotnických prostředků a prádla dle vyhlášky č. 55/2011 Sb. ve znění pozdějších předpisů Estetika stravování a kultura stolování v nemocničních a sociálních zařízeních Vizita – formy, druhy, průběh, úkoly zdravotnických pracovníků při vizitě, týmová spolupráce	

Základní bio-psycho-sociální potřeby a jejich uspokojování jedince, rodiny a komunity s multikulturní dimenzí ošetrovatelské péče (voda, vzduch, potrava, spánek, odpočinek, aktivita, vyměšování, udržování tělesné teploty a ostatních fyziologických funkcí)

Ošetrovatelská dokumentace

Podávání stravy nemocným – zásady a specifika u chodících, imobilních nemocných a pacientů s nasogastrickou, nasojejunální sondou

Zvláštnosti podávání stravy dětem – druhy a metody aplikace kojenecké stravy

Změny ve stravování klientů v souvislosti s diagnostickým a terapeutickým výkonem

Práva pacientů, specifická práva podle věku pacientů a specifických oblastí

Popis hodnocení ukončení předmětu:

ZO – klasifikovaný zápočet, LO – klasifikovaný zápočet

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

- splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

JAROŠOVÁ, Darja. *Teorie moderního ošetrovatelství*. Praha: ISV, 2000. Lékařství. ISBN 80-85866-55-2.

NOVÁKOVÁ, Lada, Lada CETLOVÁ a Vlasta DVOŘÁKOVÁ. *Standardní ošetrovatelské postupy*. Jihlava: Vysoká škola polytechnická, katedra zdravotnických studií, 2015. ISBN 978-80-88064-13-8

KUTNOHOSRSKÁ, Jana. *Multikulturní ošetrovatelství*, 2013 Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4413-1.

PLEVOVÁ, Ilona. *Ošetrovatelství I. 2.*, přepracované a doplněné vydání. Praha: Grada, 2018. Sestra (Grada). ISBN 978-80-271-0888-6.

PLEVOVÁ, Ilona. *Ošetrovatelství II. 2.*, přepracované a doplněné vydání. Praha: Grada, 2019. Sestra (Grada). ISBN 978-80-271-0889-3.

PŘÍKRYLOVÁ, Lucie a Lenka SLEZÁKOVÁ, 2014. *Ošetrovatelství pro střední zdravotnické školy. 2.*, dopl. vyd. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4342-4.

ŠPIRUDOVÁ, Lenka. 2014. *Ošetrovatelská péče v interních oborech: poruchy metabolismu a výživy*. Opava: SU v Opavě, Fakulta veřejných politik v Opavě, Ústav ošetrovatelství. ISBN 978-80-7248-957-2.

TRACHTOVÁ, Eva. *Potřeby nemocného v ošetrovatelském procesu: učební texty pro vyšší zdravotnické školy, bakalářské a magisterské studium, specializační studium sester*. Vydání: čtvrté rozšířené. Brno: Národní centrum ošetrovatelství a nelékařských zdravotnických oborů, 2018. ISBN 978-80-7013-590-7.

VYTEJČKOVÁ, Renata, Petra SEDLÁŘOVÁ, Vlasta WIRTHOVÁ, Iva OTRADOVCOVÁ a Lucie KUBÁTOVÁ. *Ošetrovatelské postupy v péči o nemocné III: speciální část*. Praha: Grada, 2015. Sestra (Grada). ISBN 978-80-247-3421-7

Otevřené digitální zdroje:

KNAPOVÁ, Jaroslava. *Ošetrovatelský proces a potřeby člověka*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/499?displayType=blocks>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	ŘÍZENÍ KVALITY POSKYTOVANÝCH ZDRAVOTNICKÝCH SLUŽEB
Ročník + forma vzdělávání:	3. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	13 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 4/4
Samostudium:	5 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Předmět seznamuje studenty se základy řízení kvality poskytovaných zdravotních služeb a v zajištění bezpečí pacientů, bezpečnosti při práci v systémech zdravotní a sociální péče. Předmět současně seznamuje se základy moderního managementu v oblasti materiálních a personálních zdrojů. Student získá znalosti o kvalitě a jejích indikátorech, typech a etiologii rizik pochybení při poskytování zdravotní péče s ohledem na roli lidského faktoru, pochybení ve vztahu s etikou, prevencí.	
Cíl předmětu: - vymezit úlohu managementu jako nástroje řízení a možnosti jeho uplatnění v ošetrovatelské péči - kategorizovat metody a nástroje managementu - popsat principy časového managementu a aplikovat je na úsek ošetrovatelské a sociální péče - popsat principy řízení ošetrovatelské a sociální péče - objasnit funkci standardů ve zdravotnické a sociální péči - objasnit způsob vnitřního a vnějšího hodnocení organizace a činnosti úseku ošetrovatelské a sociální péče - plánovat a řídit své učení a pracovní činnost, kriticky vyhodnocovat dosažené výsledky - umět pracovat v multidisciplinárním týmu - přijímat odpovědnost za vlastní činnost i činnost ostatních členů týmu	
Po absolvování modulu student: - definuje role a funkce manažera 1., 2. a 3. úrovně - vysvětlí cíle a prostředky zjišťování kvality se zaměřením na ošetrovatelskou a sociální péči - zachází s moderní kancelářskou technikou - vymezí fáze krizového managementu - plánovat a řídit své učení a pracovní činnost, kriticky vyhodnocovat dosažené výsledky - získávat informace a pracovat s nimi, sledovat nové poznatky, trendy a všestranně se vzdělávat	
Rámcový rozpis učiva: Management – význam a uplatnění v ošetrovatelství a sociální sféře Koncepční rámec managementu Osobní management, osobnost manažera, práce manažera 1., 2. a 3. - úrovně. Profesionální image nelékařských zdravotnických pracovníků. Management času a konfliktu Systémy zdravotní péče Personální management, výběrové řízení Management organizační jednotky – kvality ošetrovatelské péče, standardy, auditní činnost Informační systémy a komunikace v managementu ošetrovatelství a sociální oblasti Management změn a krizový management	

Administrativa a řízení kvality ve zdravotnické a sociální sféře

Popis hodnocení ukončení předmětu:

ZO – klasifikovaný zápočet

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

- splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

DUŠKOVÁ, Radka. 2016. *Bezpečnostní a krizový management v praxi*. České Budějovice: Vysoká škola evropských a regionálních studií, z.ú. ISBN 978-80-7556-010-0.

KRATOCHVÍL, Oldřich, Iveta HASHESH a Christopher R. CAMPBELL. 2016. *Řízení lidských zdrojů*. 2. aktualizované vydání. Kunovice: Evropský polytechnický institut. ISBN 978-80-7314-376-3.

MALÍK HOLASOVÁ, Věra. 2014. *Kvalita v sociální práci a sociálních službách*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4315-8.

ŠUPŠÁKOVÁ, Petra. 2017. *Řízení rizik při poskytování zdravotních služeb – manuál pro praxi*. Praha: Grada. ISBN 978-80-271-0062-0.

ZÍTKOVÁ, Marie, Andrea POKORNÁ a Erna MIČUDOVÁ. 2015. *Vedení nových pracovníků v ošetrovatelské praxi: pro staniční a vrchní sestry*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-5094-1.

ZLÁMAL, Jaroslav, Jaroslav VOMÁČKA, Zdeňka MIKŠOVÁ, et al. 2014. *Základy managementu pro posluchače zdravotnických oborů*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, Fakulta zdravotnických věd. ISBN 978-80-7402-157-2.

ZLÁMAL, Jaroslav, 2016. *Etika, legislativa a organizace zdravotnictví ČR*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, Přírodovědecká fakulta, Laboratoř růstových regulátorů. ISBN 978-80-7402-247-0.

Otevřené digitální zdroje:

PETŘÁŠOVÁ, Barbora. *Management řízení a kvality*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/136?displayType=blocks>

VLČEK, Marek. *Management*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/422?displayType=blocks>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	EKONOMIKA
Ročník + forma vzdělávání:	3. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	15 hodin
Konzultace/cvičení:	LO: 4/4
Samostudium:	7 hodin
Způsob ukončení:	LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Obsah předmětu je zaměřen na základní informace a obecné znalosti z oblasti ekonomie podnikání, účetnictví, managementu a marketingu. Dále se orientuje na specifickou oblast trhu v podmínkách České republiky i Evropské unie a na profesní úroveň pracovníků ve zdravotnictví a v dietním stravování. Základním cílem je získat odborný přehled o ekonomických a manažerských informacích, které budou využity v profesním i osobním životě.	
Cíl předmětu: - osvojit si základní pojmy z oblasti ekonomiky - 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 ve vztahu ke zdravé výživě a ke zdravému životnímu stylu; - umí odborně posoudit situaci na trhu a optimálně na ni reagovat; - orientuje se v právních a v majetkových vztazích mezi hospodářskými subjekty;	
Rámcový rozpis učiva: Ekonomika, základní ekonomické pojmy, tržní ekonomika Veřejný sektor a veřejná správa, sektory národního hospodářství, postavení v EU Plánování, daňová politika, pojištění Účetnictví, ekonomická legislativa, kalkulace, dokumentace Mzdy, pracovní právní vztahy, pracovní poměr, nezaměstnanost Inventarizace Enviromentální politika Podnik a podniková ekonomika, podnik a jeho okolí, finance podniku, základní finanční výkazy Finanční hospodaření stravovacího provozu ve zdravotnických, školských a jiných veřejných zařízeních, využití PC programu pro výpočet stravovací jednotky, vedení účetnictví, skladová evidence, hospodárnost Bankovnínictví, bankovní systém ČR, bankovní instituce, platební styk, platební služby, elektronické bankovnínictví, aktivní a pasivní bankovní služby Kapitálové trhy, investování, životní rezervy, dluhopisy, akcie, český kapitálový trh, burzovnínictví Možnosti založení vlastního podniku	
Popis hodnocení ukončení předmětu: LO – klasifikovaný zápočet Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány ve školním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. - splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

HOLMAN Robert a Dana POSPÍCHALOVÁ. *Úvod do ekonomie pro střední školy*. Praha: C. H. Beck, 2012. 192 s. ISBN 978-80-7179-304-5.

HOLMAN Robert. *Základy ekonomie pro studenty vyšších odborných škol a neekonomických fakult VŠ*. Praha: C. H. Beck, 2015. 384 s. ISBN 978-80-7400-007-2.

ŠAMSOVÁ Lenka a Jana KOČÍ. *Základy ekonomiky pro střední a vyšší hotelové školy*. Praha: Fortuna, 2015. 144 s. ISBN 978-80-7373-127-4.

URBAN, Jan, 2014. *Ekonomie bez mýtů a iluzí*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4132-1.

Otevřené digitální zdroje:

CUDZIKOVÁ, Šárka. *Základy makroekonomie*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2018. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/436?displayType=blocks>

ČMIELOVÁ, Lada. *Základy ekonomie a managementu*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2018. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/97?displayType=blocks>

KARÁSKOVÁ, Eva. *Mikroekonomie – obecné ekonomické pojmy*. Projekt Inovace VOV, 2018. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/odz/ekon/450/page00.html>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	ZÁKLADY SOCIOLOGIE
Ročník + forma vzdělávání:	3. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	15 hodin
Konzultace/cvičení:	LO: 8/0
Samostudium:	7 hodin
Způsob ukončení:	LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoretický. Objasňuje základní sociologické pojmy, teorie a výzkum. Vede ke komplexnímu a všestrannému náhledu na jevy a procesy ve společnosti ve vztahu k medicíně a klinické výživě včetně problematiky genderové rovnosti. Studenti se seznámí se základními kategoriemi sociologie, se sociologickými perspektivami zdraví a nemoci a jejich analýzou, s metodami a technikami sociologického výzkumu a možnostmi jejich využití při studiu a v profesní praxi. Získají poznatky o sociálních vztazích v rodině a profesní skupině, problematice sociálních menšin (práce s bezdomovci a skupinou osob sociálně vyloučených nebo ohrožených sociálním vyloučením apod.) včetně témat LGBT + a témata týkající se trans* a intersex pacientů včetně problematiky AIDS a HIV. Studenti se seznámí s problematikou prevence výskytu rizikových faktorů jednotlivých sociálních skupin (konzumace zdraví škodlivých látek, tj. tabáku, alkoholu, drog, návykových látek či nevhodné stravy způsobující obezitu, infekční nemoci apod.), s problematikou násilí u dětí, dospělých osob i seniorů (domácího, sexuálního genderově podmíněného) a seznámí se s nácvikem adekvátních reakcí a postupů. Předmět se dotkne oblasti sociálně-právní ochrany a dalších systémů péče o ohrožené děti a rodiny, přímé i nepřímé diskriminace znevýhodněných dětí a komunikace s nimi, zmíněna je oblast šikany, špatného zacházení a mučení. V předmětu se studenti seznamují s aktuálními oblastmi řešenými ve vládních strategiích.	
Cíl předmětu: - 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.	
Rámcový rozpis učiva: Předmět sociologie – vznik, vývoj, metody a techniky výzkumu, disciplíny, sociologické teorie Historie a současnost společnosti: vývoj společnosti a aktuální otázky. Společnost – sociální struktura, útvary, procesy, normy. Sociální skupina – rozdělení, vrstevnické skupiny. Socializace jedince – obsah, formy, cíle socializace, mechanismy socializace. Význam funkční rodiny.	

Sociální učení a zrání, sociální normy, etapy socializace, socializační činitelé, neúspěšná socializace – *poruchy socializace, deprivace*

Sociální komunikace – možnosti, *pozitiva negativa*

Aplikovaná sociologie – *sociologie rodiny, každodenní život člověka, sociologie nemoci a zdravotní péče, pacienti HIV+ a AIDS, domácí násilí na dětech, dospělých, seniorech, genderová problematika, rovné příležitosti mužů a žen. sociální menšiny, sexuální identita a orientace, problematika LGBT komunit, pacientů. Bezdomovectví, osoby s rizikovým chováním – alkohol, drogy, násilí.*

Popis hodnocení ukončení předmětu:

LO – klasifikovaný zápočet

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

- splnění 90% účasti 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 rámcovém rozpisu učiva. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

DANICZ, Štefan, DUBSKÝ, Jozef, KAMÍN Štěpán a Lukáš URBAN. *Základy sociologie a politologie*. 2. rozšířené vydání. Plzeň: Aleš Čeněk, 2014. ISBN 978-80-7380-486-2.

COVWAY E. Douglas a BROMLAY G. David. *Sekty a nová náboženství*. Praha: Grada, 2013.

EAN: 24784205, 24784212.

FERENČUHOVÁ, Slavomíra. *Sociologie města 20. a 21. století*. Brno, Masarykova univerzita, 2017. ISBN 978-80-210-6559-8.

FOJTÍK, Michal. *Základy sociologie*. Ostrava: Koncepce společné bezpečnosti, 2016.

ISBN 978-80-270-0932-9.

HAVLÍK, Radomír. *Úvod do sociologie*. Vyd. 6., přeprac. Praha: Karolinum, 2015. ISBN 978-80-246-2843-1.

HODNÝ, Jiří. *Vybrané kapitoly ze sociologie: studijní text*. Brno: Univerzita obrany v Brně, 2020. ISBN 978-80-7582-113-3.

KOPŘIVA, Karel. *Lidský vztah jako součást profese*. Vydání osmé, v Portále sedmé. Praha: Portál, 2016.

ISBN 978-80-262-1147-1.

KŘÍŽOVÁ, Eva. *SOS – sociologie pro pomáhající profese*. Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum, 2017. ISBN 978-80-246-3650-4.

KUČÍREK, Jiří a kolektiv. *Aplikovaná sociologie*. Praha: Grada, 2017. ISBN 978-80-271-0187-0.

URBAN, Lukáš. *Sociologie: klíčová témata a pojmy*. Praha: Grada, 2017. ISBN 978-80-247-5774-2.

ZNEBEJÁNEK, František. *Sociologie konfliktu*. Praha: Slon, 2015. ISBN 978-80-7119-177-0.

Otevřené digitální zdroje:

KNAPOVÁ, Jaroslava. *Sociologie*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/129?displayType=blocks>

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	ZÁKLADY PEDAGOGIKY A EDUKACE 01
Ročník + forma vzdělávání:	2. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	30 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 4/6 LO: 4/6
Samostudium:	10 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický celek, který je zaměřen na získání poznatků o významu obecné pedagogiky jako integrující disciplíny pro záměrné vedení výchovně-vzdělávacího procesu zejména v oblasti vzdělávání dospělých. Studenti se seznámí se základy didaktiky a jejího využití v edukačním procesu s využitím aktivizačních metod a současně při působení nutričního terapeuta na účastníky kvalifikačního a celoživotního vzdělávání. Cílem předmětu je poskytnout studentům poznatky z oboru pedagogiky a didaktiky tak, aby byl student schopen se orientovat v teoretických znalostech oboru a mohl tyto poznatky využít v rámci své edukační činnosti u pacienta/klienta, jeho blízkých i komunity. Studenti si osvojí znalosti o podmínkách, procesech, formách a metodách edukace jako základních krocích edukačního procesu a jeho praktické aplikaci nejen u pacientů/klientů, ale i u dalších členů rodiny i zdravotnického týmu. Součástí předmětu je problematika edukace dětí a osob o dítě pečujících.	
Cíl předmětu: - Rozumět významu pedagogiky a jejímu společenskému uplatnění; - Umět efektivně plánovat edukační činnost s využitím vhodných edukačních prostředků s ohledem na požadavky edukantů; - Využívat vhodné formy a metody hodnocení edukační činnosti a využívat evaluaci jako prostředek k jejímu zkvalitnění; - Rozvíjet osobní edukační kompetence; - Využívat efektivně komunikační techniky k dosažení pedagogických cílů; - Být schopen plánovat a realizovat vzdělávací aktivity s ohledem na potřeby klientů a pacientů, či společenskou poptávku. Po absolvování modulu student: - rozumí významu pedagogiky a pedagogických aplikovaných vědních disciplín v systému věd; - zná možné formy a metody výuky a je schopen je vhodně aplikovat dle specifík edukantů a prostředí edukace; - chápe význam edukačního procesu pro sebe sama a pro klienty, spolupracovníky; - pracuje na kultivaci edukačního prostředí s ohledem na kvalitu edukační činnosti; - dokáže rozlišit rysy osobnosti za účelem volby adekvátních edukačních technik; - dodržuje andragogické zásady při edukaci dospělých - je schopen vypracovat projekt vzdělávací akce se všemi základními náležitostmi; - dodržuje zásady vedení rozhovoru; - efektivně využívá rozličné techniky komunikace při práci s klientem/pacientem; - profesionálně vystupuje a kultivovaně se vyjadřuje; - rozumí verbálním i neverbálním projevům klientů, a je schopen na tyto projevy adekvátně reagovat; - je schopen připravit podpůrné edukační materiály.	

Rámcový rozpis učiva:

Pedagogika jako věda – pedagogika v systému věd, historický vývoj. Rozdělení pedagogiky (základní, hraniční a aplikované disciplíny), vztah k jiným vědním disciplínám;

Edukace, edukační prostředí – terminologické vymezení, determinanty edukace, vliv edukačního prostředí na efektivitu edukační činnosti;

Edukační koncepce – základní koncepce vyučování, inovativní a alternativní přístupy k edukaci;

Pedagogická didaktika – didaktická analýza, taxonomie vzdělávacích cílů, didaktická transformace,

Didaktické prostředky – formy, metody, materiální didaktické prostředky, didaktická technologie;

Hodnocení a evaluační činnost – význam hodnocení, formy a metody hodnocení. Evaluace a její význam v edukační činnosti;

Specifika vzdělávání dospělých – úvod do andragogiky, geragogiky. Specifika edukace, výběr vhodných metod a forem vzdělávání, aspekty hodnocení;

Požadavky na zdravotnického pracovníka v roli edukátora – kompetenční model edukátora, požadavky odborné a osobnostní.

Komunikace v edukačním procesu – Formy komunikace, aspekty verbální i nonverbální komunikace.

Komunikační techniky a komunikační strategie. Vnitřní a vnější bariéry komunikace.

Projektová činnost v oblasti edukace – náležitosti plánování a realizace edukačního projektu. Organizační a odborné požadavky vzdělávacích kurzů, propagace vzdělávacích aktivit. Materiální a finanční požadavky.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách a 90% účast
- 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.

Seznam studijní literatury:

Základní:

ČAPEK, Robert. *Moderní didaktika: lexikon výukových a hodnotících metod*. Pedagogika (Grada). Praha: Grada, 2015. ISBN 978-80-247-3450-7.

ELIÁŠOVÁ, Jana a Marie MARTIŇÁKOVÁ. *Edukace v praxi nutričního terapeuta* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2018 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=177>

MILLER, Ivan a Karel NĚMEJC. *Evaluace ve vzdělávání*. Praha: Česká zemědělská univerzita v Praze, Institut vzdělávání a poradenství, 2014, 78 s. ISBN 978-80-213-2455-8.

OBST, Otto. *Obecná didaktika*. 2. vydání. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2017. ISBN 978-80-244-5141-1.

PRŮCHA, Jan a Jaroslav VETEŠKA. *Andragogický slovník*. 2., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Grada, 2014. ISBN 978-80-247-4748-4.

PRŮCHA, Jan. *Moderní pedagogika*. Šesté, aktualizované a doplněné vydání. Praha: Portál, 2017. ISBN 978-80-262-1228-7.

PRŮCHA, Jan; WALTEROVÁ, Eliška a MAREŠ, Jiří. *Pedagogický slovník*. 7., aktualiz. a rozš. vyd. Praha: Portál, 2013. ISBN 978-80-262-0403-9.

ŠAFRÁNKOVÁ, Dagmar. *Pedagogika*. 2., aktualizované a rozšířené vydání. Praha: Grada Publishing, 2019. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-5511-3.

ŠPATENKOVÁ, Naděžda a Lucie SMÉKALOVÁ. *Edukace seniorů: geragogika a gerontodidaktika*. Praha: Grada, 2015, 230 s. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-5446-8.

ŠVAMBERK ŠAUEROVÁ, Markéta, VADÍKOVÁ, Katarína M., ed. *Specifika edukace seniorů*. Praha: Vysoká škola tělesné výchovy a sportu Palestra, 2013, 233 s. ISBN 978-80-87723-09-8.

TUREK, Ivan. *Didaktika*. Slovensko: Wolters Kluwer, 2014. ISBN 978-80-8168-004-5.

VETEŠKA, Jaroslav a Michaela TURECKIOVÁ. *Kompetence ve vzdělávání a strategie profesního rozvoje*. Praha: Česká andragogická společnost, 2020. ISBN 978-80-907809-1-0.

VETEŠKA, Jaroslav. *Přehled andragogiky: úvod do studia vzdělávání a učení se dospělých*. Praha: Portál, 2016, 316 s. ISBN 978-80-262-1026-9.

ZORMANOVÁ, Lucie. *Didaktika dospělých*. Praha: Grada, 2017, 223 s. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-271-0051-4.

Doporučená:

BALVÍN, Jaroslav, Dana MAREŠOVÁ a Zuzana TURKOVÁ. 2012. *Pedagogika, andragogika a multikulturalita: Učební text pro střední zdravotnické školy, obor zubních laborantů, lékárenských laborantů, očních optiků asistentů hygienické služby*. Praha: Hnutí R. ISBN 978-80-86798-07-3.

BĚLOHLÁVEK, František. 2012. *20 typů lidí: jak s nimi jednat, jak je vést a motivovat*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4323-3.

BROŽOVÁ DOUBKOVÁ, Andrea a Kateřina THELENOVÁ. 2012. *Efektivní komunikace v pomáhajících profesích*. Technická univerzita. Liberec. ISBN 978-80-7372-941-7.

HANUŠ, Radek, Lenka CHYTILOVÁ a Zuzana TURKOVÁ. 2009. *Zážitkově pedagogické učení: [teorie, praxe a perspektivy výchovy mimo vyučování a zařízení volného času]*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2816-2.

HUTYROVÁ, Miluše. 2013. *Komunikace a vztah jako základ poradenské praxe*. Univerzita Palackého v Olomouci, ISBN 978-80-244-3693-7.

PLAMÍNEK, Jiří. 2012. *Komunikace a prezentace: umění mluvit, slyšet a rozumět*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4484-1.

PLAMÍNEK, Jiří. *Vzdělávání dospělých: průvodce pro lektory, účastníky a zadavatele*. Praha: Grada, 2010, 313 s. ISBN 978-80-247-3235-0.

PRŮCHA, Jan, Dana MAREŠOVÁ a Zuzana TURKOVÁ. 2008. *Rozvoj lidských zdrojů: Pedagogika v teorii a praxi*. VUT. Brno. ISBN 978-80-214-3623-7.

PRŮCHA, Jan, Dana MAREŠOVÁ a Zuzana TURKOVÁ. 2009. *Moderní pedagogika: Učební text pro střední zdravotnické školy, obor zubních laborantů, lékárenských laborantů, očních optiků asistentů hygienické služby*. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-503-5.

PTÁČEK, Radek a Petr BARTŮNĚK. 2011. *Etika a komunikace v medicíně*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-3976-2.

SMÉKALOVÁ, Lucie. *Didaktika vzdělávání dospělých: distanční text*. Týn nad Vltavou: Nová Forma, 2016, 101 s. ISBN 978-80-7453-675-5.

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,
Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	ZÁKLADY PEDAGOGIKY A EDUKACE 02
Ročník + forma vzdělávání:	3. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	40 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 6/6 LO: 6/6
Samostudium:	16 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: zkouška
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický celek, který je zaměřen na získání poznatků o významu obecné pedagogiky jako integrující disciplíny pro záměrné vedení výchovně-vzdělávacího procesu zejména v oblasti vzdělávání dospělých. Studenti se seznámí se základy didaktiky a jejího využití v edukačním procesu s využitím aktivizačních metod a současně při působení nutričního terapeuta na účastníky kvalifikačního a celoživotního vzdělávání. Cílem předmětu je poskytnout studentům poznatky z oboru pedagogiky a didaktiky tak, aby byl student schopen se orientovat v teoretických znalostech oboru a mohl tyto poznatky využít v rámci své edukační činnosti u pacienta/klienta, jeho blízkých i komunity. Studenti si osvojí znalosti o podmínkách, procesech, formách a metodách edukace jako základních krocích edukačního procesu a jeho praktické aplikaci nejen u pacientů/klientů, ale i u dalších členů rodiny i zdravotnického týmu. Součástí předmětu je problematika edukace dětí a osob o dítě pečujících.	
Cíl předmětu: - Aktivně využívat edukační činnost jakožto neoddělitelnou součást ošetrovatelského procesu; - Realizovat formy a metody edukace na základě individuálních požadavků pacientů a klientů; - Schopnost variabilní tvorby edukačních materiálů a jiných edukačních pomůcek; - Orientovat se a analyzovat podstatné informace a souvislosti v anamnestických údajích pacienta/klienta; - Schopnost efektivní komunikace a spolupráce s pacientem fyzicky, smyslově i mentálně handicapovaným; - Využívat moderní didaktické prostředky a formy v edukaci. Po absolvování modulu student: - Definuje význam a specifika edukace ve zdravotnictví; - Vymezí možné formy a metody edukace ve zdravotnictví; - Specifikuje výhody a nevýhody jednotlivých forem edukace ve zdravotnictví; - Specifikuje možné edukační prostředky ve zdravotnictví; - Dokáže vytvořit a efektivně využívat vlastní edukační materiály; - Orientuje se ve zdravotnické dokumentaci; - Dokáže samostatně připravit a realizovat anamnézu pacienta/klienta; - Je schopen efektivně komunikovat s handicapovaným pacientem; - Zná specifika a požadavky základního a odborného poradenství ve zdravotnictví; - Je schopen využívat při edukaci moderní, multimediální, technologie.	
Rámcový rozpis učiva: Edukační proces ve zdravotnictví – význam, cíle, determinanty, specifika edukace v nemocničním prostředí, druhy edukace, sdělování závažné zprávy; Formy a metody edukace ve zdravotnictví – specifika individuální a skupinové edukace; Specifické edukační prostředky ve zdravotnictví – tvorba edukačních materiálů, demonstrace a nácvik, práce s názornými modely.	

Práce se zdravotnickou dokumentací při přípravě na edukační činnost – obsahová analýza, příprava a práce s anamnézou pacienta/klienta;

Aspekty edukace handicapovaného pacienta – zásady přístupu, komunikace, specifické požadavky;

Edukace mentálně postižených osob – specifické potřeby edukantů, přístupy, metody a formy edukace.

Poradenství ve zdravotnictví a soukromé praxi – základní, odborné a specifické poradenství.

Mezioborová spolupráce zdravotnického týmu

Specifika multimediálního poradenství – trendy v multimediálním poradenství, praktická tvorba a nácvik.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách a 90% účast
- 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.

Seznam studijní literatury:

Základní:

BEDNÁŘÍK, Aleš a ANDRÁŠIOVÁ, Mária. *Komunikace s nemocným: sdělování nepříznivých informací*. Praha: Grada Publishing, 2020. ISBN 978-80-271-2288-2.

ČAPEK, Robert. *Moderní didaktika: lexikon výukových a hodnoticích metod*. Pedagogika (Grada). Praha: Grada, 2015. ISBN 978-80-247-3450-7.

ELIÁŠOVÁ, Jana a Marie MARTIŇÁKOVÁ. *Edukace v praxi nutričního terapeuta* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2018 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=177>

JOCHMANNOVÁ, Leona; GERGELY, Ondrej a SLUKOVÁ, Petra. *Péče on-line v psychosociálních oborech: možnosti, limity, rizika*. Psyché (Grada). Praha: Grada, 2022. ISBN 978-80-271-3009-2.

MILLER, Ivan a Karel NĚMEJC. *Evaluační ve vzdělávání*. Praha: Česká zemědělská univerzita v Praze, Institut vzdělávání a poradenství, 2014, 78 s. ISBN 978-80-213-2455-8.

OBST, Otto. *Obecná didaktika*. 2. vydání. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2017. ISBN 978-80-244-5141-1.

PROCHÁZKA, Roman. *Teorie a praxe poradenské psychologie*. Psyché (Grada). Praha: Grada, 2014. ISBN 978-80-247-4451-3.

SLOWÍK, Josef. *Speciální pedagogika*. 2., aktualizované a doplněné vydání. Pedagogika (Grada). Praha: Grada, 2016. ISBN 978-80-271-0095-8.

ŠPATENKOVÁ, Naděžda a Lucie SMÉKALOVÁ. *Edukace seniorů: geragogika a gerontodidaktika*. Praha: Grada, 2015, 230 s. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-5446-8.

ŠVAMBERK ŠAUEROVÁ, Markéta, VADÍKOVÁ, Katarína M., ed. *Specifika edukace seniorů*. Praha: Vysoká škola tělesné výchovy a sportu Palestra, 2013, 233 s. ISBN 978-80-87723-09-8.

TOMOVÁ, Šárka a KŘIVKOVÁ, Jana. *Komunikace s pacientem v intenzivní péči*. Sestra (Grada). Praha: Grada Publishing, 2016. ISBN 978-80-271-0064-4.

VALENTA, Milan; MICHALÍK, Jan a LEČBYCH, Martin. *Mentální postižení*. 2., přepracované a aktualizované vydání. Psyché (Grada). Praha: Grada, 2018. ISBN 978-80-271-0378-2.

ZORMANOVÁ, Lucie. *Didaktika dospělých*. Praha: Grada, 2017, 223 s. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-271-0051-4.

Doporučená:

- BALVÍN, Jaroslav, Dana MAREŠOVÁ a Zuzana TURKOVÁ. 2012. *Pedagogika, andragogika a multikulturalita: Učební text pro střední zdravotnické školy, obor zubních laborantů, lékárenských laborantů, očních optiků asistentů hygienické služby*. Praha: Hnutí R. ISBN 978-80-86798-07-3.
- BĚLOHLÁVEK, František. 2012. *20 typů lidí: jak s nimi jednat, jak je vést a motivovat*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4323-3.
- BROŽOVÁ DOUBKOVÁ, Andrea a Kateřina THELENOVÁ. 2012. *Efektivní komunikace v pomáhajících profesích*. Technická univerzita. Liberec. ISBN 978-80-7372-941-7.
- HANUŠ, Radek, Lenka CHYTILOVÁ a Zuzana TURKOVÁ. 2009. *Zážitkově pedagogické učení: [teorie, praxe a perspektivy výchovy mimo vyučování a zařízení volného času]*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2816-2.
- HUTYROVÁ, Miluše. 2013. *Komunikace a vztah jako základ poradenské praxe*. Univerzita Palackého v Olomouci, ISBN 978-80-244-3693-7.
- PLAMÍNEK, Jiří. 2012. *Komunikace a prezentace: umění mluvit, slyšet a rozumět*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4484-1.
- PLAMÍNEK, Jiří. *Vzdělávání dospělých: průvodce pro lektory, účastníky a zadavatele*. Praha: Grada, 2010, 313 s. ISBN 978-80-247-3235-0.
- PRŮCHA, Jan, Dana MAREŠOVÁ a Zuzana TURKOVÁ. 2008. *Rozvoj lidských zdrojů: Pedagogika v teorii a praxi*. VUT. Brno. ISBN 978-80-214-3623-7.
- PTÁČEK, Radek a Petr BARTŮNĚK. 2011. *Etika a komunikace v medicíně*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-3976-2.
- SMÉKALOVÁ, Lucie. *Didaktika vzdělávání dospělých: distanční text*. Týn nad Vltavou: Nová Forma, 2016, 101 s. ISBN 978-80-7453-675-5.

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,
Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	ZÁKLADY METODOLOGIE VĚDECKÉHO VÝZKUMU A STATISTIKY
Ročník + forma vzdělávání:	2. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	25 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 3/3 LO: 3/3
Samostudium:	13 hodin
Způsob ukončení:	ZO: zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický, který předpokládá aplikaci znalostí získaných v ostatních odborných předmětech. Naučí studenty zvládnout základní terminologii z oblasti výzkumu, pochopit význam základních fází výzkumného procesu a umět využívat výsledky výzkumu v klinické nutričně poradenské praxi. Dále je předmět zaměřen na statistickou analýzu medicínských a biologických dat potřebných pro nalezení, chápání a vysvětlování vztahů mezi pozorovanými ději. Studenti se seznámí se základními pojmy statistiky (biostatistiky) a základními statistickými metodami, které se používají při vyhodnocování biologický jevů. Cílem předmětu je naučit studenty podílet se na výzkumných projektech.	
Cíl předmětu: - U studentů docílit základní orientace v pojmech a problematice výzkumu a statistiky; - osvojení si základů práce s odbornou literaturou a orientace v současném dění v oblasti výzkumu ve zdravotnictví; - schopnosti plánovat, realizovat a interpretovat výzkumné šetření s využitím vhodných; výzkumných metod a technik - schopnosti uplatnit znalosti práce s výpočetní technikou při realizaci výzkumné činnosti ustanovení základů kritického myšlení. Po absolvování modulu student: - umí vysvětlit přínos výzkumu v oblasti zdravotnictví; - vymezí oblasti výzkumu, pozná jednotlivé etapy výzkumu; - popíše metodiku výzkumu, vysvětlí základní pojmy; - dokáže aplikovat vhodné výzkumné metody a techniky ve zdravotnictví; - umí se zapojit do výzkumného projektu; - statisticky zpracuje data z výzkumné činnosti pomocí tabulkových kalkulačtorů; - analyzuje, interpretuje a prezentuje získaná data a výsledky výzkumu.	
Rámcový rozpis učiva: Charakteristika vědeckého výzkumu a výzkumu ve zdravotnictví Podíl zdravotnického pracovníka na výzkumné činnosti, kritické myšlení Etické principy vědecké práce ve zdravotnictví Metody, procedury a techniky výzkumu ve zdravotnictví Fáze vědeckého výzkumu Procedury vědeckého výzkumu Výzkumné otázky, předpoklady a hypotézy Techniky kvantitativního a kvalitativního výzkumu Realizace a organizace výzkumné činnosti Význam statistiky – příklady statistických šetření ve zdravotnictví Úvod do statistické metodologie Základní pojmy statistiky (znak, statistický soubor, výběrová šetření, popisné charakteristiky statistických souborů) Statistické funkce tabulkových kalkulačtorů, zpracování dat z výzkumu	

Analýza, interpretace a prezentace výsledků výzkumné činnosti

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- splnění 90% účasti v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů
- 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 jsou tematické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

Základní:

GURKOVÁ, Elena. *Praktický úvod do metodologického výzkumu v ošetrovatelství*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2019. ISBN 978-80-244-5627-0.

HENDL, Jan. *Kvalitativní výzkum: základní teorie, metody a aplikace*. Čtvrté, přepracované a rozšířené vydání. Praha: Portál, 2016. ISBN 978-80-262-0982-9.

MAZALOVÁ, Lenka. *Kapitoly z výzkumu v ošetrovatelství*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2016. ISBN 978-80-244-5085-8.

PRŮCHA, Jan, 2014. *Andragogický výzkum*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-5232-7.

ŘEZANKOVÁ, Hana, Tomáš LÖSTER a Zdeněk ŠULC. *Úvod do statistiky. Vydání 2. přepracované*. Praha: Oeconomica, nakladatelství VŠE, 2019. ISBN 978-80-245-2301-9.

ZHÁNĚL, Jiří, Vladimír HELLEBRANDT a Martin SEBERA. *Metodologie výzkumné práce, 1. vyd.* Brno: Masarykova univerzita, Fakulta sportovních studií, 2014. 66 s. 1. ISBN 978-80-210-6857-5

Zákon o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon): 121/2000 Sb. Dostupné také z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2000-121>

WALKER, Ian. 2013. *Výzkumné metody a statistika*. Vyd. 1. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-3920-5.

Doporučená:

GURKOVÁ, Helena, 2012. *Hodnocení kvalita života*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3625-9.

KLADIVO, Petr. *Základy statistiky*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2013. ISBN 978-80-244-3841-2.

KOZEL, Roman, MYNÁŘOVÁ, Lenka a Hana SVOBODOVÁ, 2011. *Moderní metody a techniky marketingového výzkumu*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-3527-6.

KUTNOHORSKÁ, Jana, 2010. *Výzkum v ošetrovatelství*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2713-4.

MUNZAROVÁ, Marta. *Lékařský výzkum a etika*. Praha: Grada, 2005. ISBN 80-247-0924-4.

REICHEL, Jiří, 2009. *Kapitoly metodologie sociálních výzkumů*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-3006-6.

ZADÁK, Zdeněk a Jaroslav KVĚTINA. *Metodologie předklinického a klinického výzkumu v metabolismu, výživě, imunologii a farmakologii*. Praha: Galén, 2011. ISBN 978-80-7262-748-6.

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	ABSOLVENTSKÝ SEMINÁŘ
Ročník + forma vzdělávání:	3. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	30 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 0/8 LO: 0/8
Samostudium:	14 hodin
Způsob ukončení:	ZO: zápočet LO: zápočet
Anotace předmětu: Absolventský seminář je praktický předmět. Vede studenta ke zdárné tvorbě absolventské práce, jejímu vypracování v co nejvyšší kvalitě a ke zdárné a úspěšné obhajobě při absolutoriu. V předmětu jsou uplatňovány znalosti studentů z předmětů Informatika ve zdravotnictví a Základy metodologie vědeckého výzkumu a statistiky.	
Cíl předmětu: - Naučit studenty vyhledávat a hodnotit požadované informace a jejich zdroje, uchovat je a správně je používat; - orientovat se v typu absolventských prací; - dodržovat formální požadavky, které jsou kladeny při zpracovávání 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; - diskutuje tvůrčím způsobem s vedoucím práce; - připraví formální podklady pro vypracování absolventské práce, - obsahově a eticky správně cituje v souladu s autorským zákonem a pravidly pro bibliografické odkazy a citace informačních zdrojů; - vytyčí hlavní a dílčí cíle, případně hypotézy absolventské práce; - stanoví výzkumný problém.	
Rámcový rozpis učiva: 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 absolventské práce 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	

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- splnění 90% účasti 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.

Seznam studijní literatury:

Základní:

FRANČÍREK, František, 2013. Vyd. 2. *Absolventská práce: co, jak a proč připravit, zpracovat, napsat a zhodnotit (obhájit)*. Praha: Ingenio et Arti. ISBN 978-80-905287-3-4.

GURKOVÁ, Elena. *Praktický úvod do metodologického výzkumu v ošetrovatelství*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2019. ISBN 978-80-244-5627-0.

HENDL, Jan. *Kvalitativní výzkum: základní teorie, metody a aplikace. Čtvrté, přepracované a rozšířené vydání*. Praha: Portál, 2016. ISBN 978-80-262-0982-9.

MAZALOVÁ, Lenka. *Kapitoly z výzkumu v ošetrovatelství*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2016. ISBN 978-80-244-5085-8.

OČENÁŠEK, Vladimír, Jiří VANĚK, Ivana HELLEROVÁ, Ivana HESOVÁ a Hana RYSOVÁ. *Řešené příklady pro MS Word 2013: podle konceptu European Computer Driving Licence – Advanced (profesionální uživatelské znalosti a dovednosti)*. Praha: Powerprint, 2015. ISBN 978-80-87994-66-5.

OČENÁŠEK, Vladimír, Jiří VANĚK, Ivana HELLEROVÁ, Ivana HESOVÁ a Hana RYSOVÁ. *Řešené příklady pro MS Excel 2013: podle konceptu European Computer Driving Licence – Advanced (profesionální uživatelské znalosti a dovednosti)*. Praha: Powerprint, 2015. ISBN 978-80-87994-55-9.

PRŮCHA, Jan, 2014. *Andragogický výzkum*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-5232-7.

ŘEZANKOVÁ, Hana, Tomáš LÖSTER a Zdeněk ŠULC. *Úvod do statistiky. Vydání 2. přepracované*. Praha: Oeconomica, nakladatelství VŠE, 2019. ISBN 978-80-245-2301-9.

SOSNOVÁ, Kateřina a Michal MERTL. *Absolventský seminář*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2018. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/89?displayType=blocks>

ZHÁNĚL, Jiří, Vladimír HELLEBRANDT a Martin SEBERA. *Metodologie výzkumné práce, 1. vyd.* Brno: Masarykova univerzita, Fakulta sportovních studií, 2014. 66 s. 1. ISBN 978-80-210-6857-5

Zákon o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon): 121/2000 Sb. Dostupné také z: <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2000-121>

WALKER, Ian. 2013. *Výzkumné metody a statistika*. Vyd. 1. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-3920-5.

Doporučená:

GURKOVÁ, Helena, 2012. *Hodnocení kvalita života*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3625-9.

KLADIVO, Petr. *Základy statistiky*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2013. ISBN 978-80-244-3841-2.

KOZEL, Roman, MYNÁŘOVÁ, Lenka a Hana SVOBODOVÁ, 2011. *Moderní metody a techniky marketingového výzkumu*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-3527-6.

KUTNOHORSKÁ, Jana, 2010. *Výzkum v ošetrovatelství*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2713-4.

MUNZAROVÁ, Marta. *Lékařský výzkum a etika*. Praha: Grada, 2005. ISBN 80-247-0924-4.

REICHEL, Jiří, 2009. *Kapitoly metodologie sociálních výzkumů*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-3006-6.

ZADÁK, Zdeněk a Jaroslav KVĚTINA. *Metodologie předklinického a klinického výzkumu v metabolismu, výživě, imunologii a farmakologii*. Praha: Galén, 2011. ISBN 978-80-7262-748-6.

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,
Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	KLINICKÁ VÝŽIVA 01
Ročník + forma vzdělávání:	2. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	80 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 5/30 LO: 5/30
Samostudium:	10 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Předmět podává základní informace o možnostech a způsobech nutriční intervence u jedinců s poruchami výživy (malnutrice v širším slova smyslu). Zahrnuje problematiku podvýživy, nadměrné výživy, obezity, dyslipidemie a metabolického syndromu a nejčastějších metabolických vad. Výuka se zaměřuje na diagnostiku nutričních poruch a možnosti jejich léčby v běžné klinické praxi. Součástí předmětu je seznámení s antropometrickými metodami a metodami stanovení nutričních potřeb a jejich praktický nácvik. Součástí je i oblast ekonomických a etických aspektů nutriční podpory, porozumění výsledkům klinického výzkumu a nástin možných pokroků v blízké budoucnosti. Praktická výuka je zaměřena na způsoby nutriční intervence včetně enterální a parenterální výživy.	
Cíl předmětu: - osvojit si způsoby nutriční intervence při malnutrici v širším slova smyslu, podvýživě a nadměrné výživě; - v rámci nutričního screeningu stanovit riziko vzniku malnutrice a realizovat individuální nutriční podporu a výživová doporučení; - používat metody zjišťování stavu výživy; - hodnotit stav výživy; - identifikovat nutriční poruchy a realizovat způsoby jejich léčby v běžné klinické praxi; - využívat cíleně a systematicky znalosti o složení potravin a pokrmů a speciálních technologických procesů pro účinné působení nutrice v klinické praxi; - znát technologická specifika diet v dietním systému nemocnice; - osvojit si schopnost logického myšlení a uvažování, systematicky třídit, analyzovat a užívat získané poznatky; - účastnit se projektů s problematikou klinické výživy. Po absolvování modulu student: - specifikuje a zná příčiny, příznaky a druhy (formy) malnutrice a možnosti nutriční intervence včetně enterální a parenterální výživy; - v rámci nutričního screeningu stanovuje riziko vzniku malnutrice a vypracuje individuální nutriční podporu a výživová doporučení; - používá metody zjišťování stavu výživy; - diagnostikuje stav výživy a hodnotí jeho význam; - identifikuje nutriční poruchy a realizuje způsoby jejich léčby v běžné klinické praxi; - osvojuje si zásady spojené s ekonomickými a etickými aspekty aplikace nutriční podpory; - využívá cíleně a systematicky znalosti o složení potravin a pokrmů a speciálních technologických procesů pro účinné působení nutrice v klinické praxi; - osvojuje si schopnost logického myšlení a uvažování, systematicky třídit, analyzovat a užívat získané poznatky; - účastní se projektů s problematikou klinické výživy.	

Rámcový rozpis učiva:

Energetický metabolismus
Energetické substráty a jejich utilizace
Metody zjišťování stavu výživy
Stanovení potřeby energie
Diagnostika stavu výživy a jeho význam
Screeningové nástroje pro detekci malnutrice
Podvýživa spojená s nemocí a nemocniční malnutrice (malnutrice v klinických podmínkách)
Nadměrná výživa spojená s nemocí
Technologie přípravy diet v dietním systému nemocnice

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- splnění 90 % účasti 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/obsahové náplni modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

Základní:

CLARK, Nancy. *Sportovní výživa. 3., dopl. vyd.* Praha: Grada, 2014. Fitness, síla, kondice. ISBN 978-80-247-4655-5.

GALUŠKOVÁ, Soňa a Tomáš ULČ. *Nemoci a výživa 2. blok* [online]. Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=165>

GALUŠKOVÁ, Soňa a Petra NOVÁKOVÁ. *Nemoci a výživa 4. blok* [online]. Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=169>

HRONEK, M. 2014. *Strava těhotných a kojících*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250204

HRUBÝ, M. 2014. *Dieta s chronickým onemocněním ledvin*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250075

KASPER, Heinrich, 2015. *Výživa v medicíně a dietetika*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4533-6.

KOHOUT, Pavel. *Klinická výživa*. Praha: Galén, 2021. ISBN 978-80-7492-555-9.

KOHOUT, P. 2014. *Crohnova choroba a ulcerózní kolitida*. Praha Forsapi ISBN 9788090382002.

KOHOUT, P. 2014. *Onemocnění slinivky břišní, dieta pankreatická*, Praha Forsapi. ISBN 978-80-9038-203-9.

KŘÍŽOVÁ, Jarmila. *Enterální a parenterální výživa. 4., přepracované a doplněné vydání*. Jessenius. Praha: Maxdorf, [2022]. ISBN 978-80-7345-733-4.

LISOVÁ, Světlana a Tomáš ULČ. *Nemoci a výživa 1. blok* [online]. Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=163>

LISOVÁ, Světlana a Petra NOVÁKOVÁ. *Nemoci a výživa 3. blok* [online]. Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=167>

MANKOVÁ, Mária a VOZÁROVÁ, Iveta. *Liečebná výživa pre nutričných terapeutov a sestry*. Turany: Osveta, 2023. ISBN 978-80-8063-515-2.

Málková, I. 2014. *Obezita malými krůčky k velké změně*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250242

MARTIŇÁKOVÁ, Marie. *Alternativní výživa z pohledu nutričního terapeuta* [online]. Projekt Inovace VOV, 2019 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=181>

Referenční hodnoty pro příjem živin. V ČR 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2011, 192 s. ISBN 978-80-254-6987-3.

RUŠAVÝ, Zdeněk a Jan BROŽ. *Diabetes a sport: příručka pro lékaře ošetřující nemocné s diabetem 1. typu.* 2. vydání. Praha: Maxdorf, [2020]. Jessenius. ISBN 978-80-7345-639-9.

SHARMA, Sangita. *Klinická výživa a dietologie: v kostce.* Přeložil Hana POSPÍŠILOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. Sestra (Grada). ISBN 978-80-271-0228-0.

SKŘIČKA, T. 2014. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev.* Praha Forsapi. ISBN 9788087250013

STRÁNSKÝ, Miroslav a Lydie RYŠAVÁ. *Fyziologie a patofyziologie výživy.* 2014, 2., dopl. vyd. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zdravotně sociální fakulta, 273 s. ISBN 978-80-7394-478-0.

TOMÍŠKA, Miroslav. *Výživa onkologických pacientů.* Edice postgraduální medicíny. Praha: Mladá fronta, 2018. ISBN 978-80-204-4064-8.

ZLATOHLÁVEK, Lukáš. *Klinická dietologie a výživa. Druhé rozšířené vydání.* Praha: Current media, 2019, 511 s. Medicus. ISBN 978-80-88129-44-8.

Doporučená:

Basics in clinical nutrition, Fourth Edition, ESPEN 2011, Galén 2011, ISBN 978-80-7262-821-6.

GROFOVÁ, Z. 2012. *Dieta na podporu hojení ran.* Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-21-1

HAINER, Vojtěch, 2011. *Základy klinické obezitologie.* 2., přeprac. a dopl. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-802-4732-527.

HRUBÝ, M. 2010. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení.* Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-006-8

KALVACH Zdeněk a kol., 2008. *Geriatrické syndromy a geriatrický pacient*, Praha:Grada, ISBN 978-80-247-2490-4

KOHOUT, P. 2008. *Onemocnění jícnu, vředová choroba dvanáctníku.* Praha Forsapi. ISBN 978-80-9038-207-7

KOHOUT, P. 2010. *Otázky kolem celiakie.* Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-09-9.

KOHOUT, Pavel a Eva KOTRLÍKOVÁ, 2009. *Základy klinické výživy.* 1. vyd. v nakl. Forsapi. Praha: Forsapi, Informační servis pro lékaře. ISBN 978-80-87250-05-1.

KOHOUT, Pavel, Zdeněk RUŠAVÝ a Zuzana ŠERCLOVÁ. 2010. *Vybrané kapitoly z klinické výživy I.* 1. vyd. Praha: Forsapi, Informační servis pro lékaře. ISBN 978-808-7250-082.

KŘEMEN, Jaromír, Eva KOTRLÍKOVÁ a Štěpán SVAČINA. 2009. *Enterální a parenterální výživa.* 1. vyd. Praha: Mladá fronta, ISBN 978-802-0420-701

OWEN, Klára, 2012. *Moderní terapie obezity.* Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-301-5

POKOROVÁ, P. 2013. *Výživa dialyzovaných pacientů.* Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-23-5

ŘEHOŘKOVÁ, P. 2008. *Osteoporóza čili odvápnění kostí, dieta bohatá vápníkem.* Praha Forsapi. ISBN 9788087250006.

SVAČINA, Štěpán, 2010. *Poruchy metabolismu a výživy.* Praha: Galén, ISBN 978-807-2626-762.

SVAČINA, Štěpán, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty.* 2., upr. vyd. Praha: Triton, 2013. Lékařské repetitorium. ISBN 978-80-7387-699-9.

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	KLINICKÁ VÝŽIVA 02
Ročník + forma vzdělávání:	3. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	30 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 5/5 LO: 5/5
Samostudium:	10 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: zkouška
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Předmět podává základní informace o možnostech a způsobech nutriční intervence u jedinců s poruchami výživy (malnutrice v širším slova smyslu). Zahrnuje problematiku podvýživy, nadměrné výživy, obezity, dyslipidemie a metabolického syndromu a nejčastějších metabolických vad. Výuka se zaměřuje na diagnostiku nutričních poruch a možnosti jejich léčby v běžné klinické praxi. Součástí předmětu je seznámení s antropometrickými metodami a metodami stanovení nutričních potřeb a jejich praktický nácvik. Součástí je i oblast ekonomických a etických aspektů nutriční podpory, porozumění výsledkům klinického výzkumu a nástin možných pokroků v blízké budoucnosti. Praktická výuka je zaměřena na způsoby nutriční intervence včetně enterální a parenterální výživy.	
Cíl předmětu: - osvojit si způsoby nutriční intervence při malnutrici v širším slova smyslu, podvýživě a nadměrné výživě; - definovat nutriční postupy v léčbě obezity, dyslipidemie a metabolického syndromu a dalších metabolických poruch; - používat metody zjišťování stavu výživy; - hodnotit stav výživy; - identifikovat nutriční poruchy a realizovat způsoby jejich léčby v běžné klinické praxi; - osvojit si zásady spojené s ekonomickými a etickými aspekty aplikace nutriční podpory; - využívat cíleně a systematicky znalosti o složení potravin a pokrmů a speciálních technologických procesů pro účinné působení nutrice v klinické praxi; - znát technologická specifika diet v dietním systému nemocnice; - osvojit si způsoby podávání enterální a parenterální výživy; - doporučit speciální nutriční doplňky a přípravky vhodné k sippingu; - osvojit si schopnost logického myšlení a uvažování, systematicky třídit, analyzovat a užívat získané poznatky; - účastnit se projektů s problematikou klinické výživy. Po absolvování modulu student: - definuje nutriční postupy v léčbě obezity, dyslipidemie a metabolického syndromu a dalších metabolických poruch; - v rámci nutričního screeningu stanovuje riziko vzniku malnutrice a vypracuje individuální nutriční podporu a výživová doporučení; - používá metody zjišťování stavu výživy; - diagnostikuje stav výživy a hodnotí jeho význam; - osvojuje si zásady spojené s ekonomickými a etickými aspekty aplikace nutriční podpory; - osvojuje si způsoby podávání enterální a parenterální výživy; - doporučuje speciální nutriční doplňky a přípravky vhodné k sippingu;	

- osvojuje si schopnost logického myšlení a uvažování, systematicky třídit, analyzovat a užívat získané poznatky;
- účastní se projektů s problematikou klinické výživy.

Rámcový rozpis učiva:

Enterální a parenterální výživa

Sipping a modulární dietetika – rozdělení, způsoby využití

Vnitřní prostředí, metabolismus elektrolytů během nutriční podpory, refeeding syndrom

Ambulantní nutriční intervence – provoz nutriční ambulance, vedení ambulantní nutriční intervence

Nutriční intervence při obezitě, dyslipidémii a metabolickém syndromu a nejčastějších metabolických poruchách

Ekonomické a etické aspekty nutriční podpory

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- splnění 90 % účasti 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/obsahové náplni modulu.

Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Seznam studijní literatury:

Základní:

CLARK, Nancy. *Sportovní výživa. 3., dopl. vyd.* Praha: Grada, 2014. Fitness, síla, kondice. ISBN 978-80-247-4655-5.

GALUŠKOVÁ, Soňa a Tomáš ULČ. *Nemoci a výživa 2. blok* [online]. Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=165>

GALUŠKOVÁ, Soňa a Petra NOVÁKOVÁ. *Nemoci a výživa 4. blok* [online]. Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=169>

HRONEK, M. 2014. *Strava těhotných a kojících*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250204

HRUBÝ, M. 2014. *Dieta s chronickým onemocněním ledvin*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250075

KASPER, Heinrich, 2015. *Výživa v medicíně a dietetika*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4533-6.

KOHOUT, Pavel. *Klinická výživa*. Praha: Galén, 2021. ISBN 978-80-7492-555-9.

KOHOUT, P. 2014. *Crohnova choroba a ulcerózní kolitida*. Praha Forsapi ISBN 9788090382002.

KOHOUT, P. 2014. *Onemocnění slinivky břišní, dieta pankreatická*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-9038-203-9.

KŘÍŽOVÁ, Jarmila. *Enterální a parenterální výživa. 4., přepracované a doplněné vydání*. Jessenius. Praha: Maxdorf, [2022]. ISBN 978-80-7345-733-4.

LISOVÁ, Světlana a Tomáš ULČ. *Nemoci a výživa 1. blok* [online]. Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=163>

LISOVÁ, Světlana a Petra NOVÁKOVÁ. *Nemoci a výživa 3. blok* [online]. Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=167>

MANKOVÁ, Mária a VOZÁROVÁ, Iveta. *Liečebná výživa pre nutričných terapeutov a sestry*. Turany: Osveta, 2023. ISBN 978-80-8063-515-2.

Málková, I. 2014. *Obezita malými krůčky k velké změně*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250242

- MARTIŇÁKOVÁ, Marie. *Alternativní výživa z pohledu nutričního terapeuta* [online]. Projekt Inovace VOV, 2019 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=181>
- Referenční hodnoty pro příjem živin*. V ČR 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2011, 192 s. ISBN 978-80-254-6987-3.
- RUŠAVÝ, Zdeněk a Jan BROŽ. *Diabetes a sport: příručka pro lékaře ošetřující nemocné s diabetem 1. typu*. 2. vydání. Praha: Maxdorf, [2020]. Jessenius. ISBN 978-80-7345-639-9.
- SHARMA, Sangita. *Klinická výživa a dietologie: v kostce*. Přeložil Hana POSPÍŠILOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. Sestra (Grada). ISBN 978-80-271-0228-0.
- SKŘIČKA, T. 2014. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250013
- STRÁNSKÝ, Miroslav a Lydie RYŠAVÁ. *Fyziologie a patofyziologie výživy*. 2014, 2., dopl. vyd. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zdravotně sociální fakulta, 273 s. ISBN 978-80-7394-478-0.
- TOMÍŠKA, Miroslav. *Výživa onkologických pacientů*. Edice postgraduální medicíny. Praha: Mladá fronta, 2018. ISBN 978-80-204-4064-8.
- ZLATOHLÁVEK, Lukáš. *Klinická dietologie a výživa. Druhé rozšířené vydání*. Praha: Current media, 2019, 511 s. Medicus. ISBN 978-80-88129-44-8.
- Doporučená:**
- Basics in clinical nutrition*, Fourth Edition, ESPEN 2011, Galén 2011, ISBN 978-80-7262-821-6.
- GROFOVÁ, Z. 2012. *Dieta na podporu hojení ran*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-21-1
- HAINER, Vojtěch, 2011. *Základy klinické obezitologie*. 2., přeprac. a dopl. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-802-4732-527.
- HRUBÝ, M. 2010. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-006-8
- KALVACH Zdeněk a kol., 2008. *Geriatrické syndromy a geriatrický pacient*, Praha: Grada, ISBN 978-80-247-2490-4
- KOHOUT, P. 2008. *Onemocnění jícnu, vředová choroba dvanáctníku*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-9038-207-7
- KOHOUT, P. 2010. *Otázky kolem celiakie*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-09-9.
- KOHOUT, Pavel a Eva KOTRLÍKOVÁ, 2009. *Základy klinické výživy*. 1. vyd. v nakl. Forsapi. Praha: Forsapi, Informační servis pro lékaře. ISBN 978-80-87250-05-1.
- KOHOUT, Pavel, Zdeněk RUŠAVÝ a Zuzana ŠERCLOVÁ. 2010. *Vybrané kapitoly z klinické výživy I*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Informační servis pro lékaře. ISBN 978-80-87250-082.
- KŘEMEN, Jaromír, Eva KOTRLÍKOVÁ a Štěpán SVAČINA. 2009. *Enterální a parenterální výživa*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, ISBN 978-802-0420-701
- OWEN, Klára, 2012. *Moderní terapie obezity*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-301-5
- POKOROVÁ, P. 2013. *Výživa dialyzovaných pacientů*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-23-5
- ŘEHOŘKOVÁ, P. 2008. *Osteoporóza čili odvápnění kostí, dieta bohatá vápníkem*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250006.
- SVAČINA, Štěpán, 2010. *Poruchy metabolismu a výživy*. Praha: Galén, ISBN 978-807-2626-762.
- SVAČINA, Štěpán, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. 2., upr. vyd. Praha: Triton, 2013. Lékařské repetitorium. ISBN 978-80-7387-699-9.

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,
Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ
Ročník + forma vzdělávání:	1. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	100 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 7/30 LO: 7/30
Samostudium:	26 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Obsahově je zaměřen především na základní poznatky o surovinách a správné výživě. Studenti se naučí využívat výhod základních tepelných postupů při přípravě pokrmů podle zásad správné výživy, orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti. Seznámí studenty s bezpečným používáním technických a technologických zařízení v gastronomickém provozu. Je zaměřen na informovanost o systému analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), jejich aplikace v provozu a dodržování hygienických předpisů, sestavování menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek. Nezbytnou součástí je praktická příprava pokrmů podle zásad technologického zpracování potravin a hygienických norem. Součástí předmětu je i problematika kultury stolování, hygienického a bezpečného zajištění přípravy, skladování i expedice stravy.	
Cíl předmětu: - dodržovat platné hygienické zásady, předpisy BOZP a zásady protipožární ochrany - aktivně působit proti vzniku rizik spojených s porušením platných předpisů BOZP - dokázat se orientovat v sortimentu potravin a nápojů dostupných na našem trhu - uvědomit si nutnost dodržování správné výrobní a hygienické praxe - dodržovat požadavky kladené na správné skladování jednotlivých druhů potravin - postupně si osvojit znalosti z oblasti cen potravin, finančních nákladů na přípravu pokrmu a skladové evidence - běžně provádět vyúčtování potravin a připravené stravy včetně inventarizace - hospodárně využívat jednotlivé druhy potravin - definovat význam správného technologického zpracování pokrmů - 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 poživatin v oblasti předběžné přípravy, studené kuchyně, tepelných úprav jednoduchých i složitějších, při konzervaci surovin a při finální úpravě připravovaných pokrmů a jídel - znát a respektovat probíhající kvalitativní změny, které ovlivňují biologickou a energetickou hodnotu připravované stravy - uplatňovat požadavky kladené na výrobu a distribuci pokrmů - získat manuální zručnost při přípravě stravy - naučit se bezpečně obsluhovat základní stroje a zařízení užívané ve stravovacích provozech - kontrolovat dodržování Systému kritických kontrolních bodů v rámci provozovaných činností - prokázat schopnost organizovat a řídit výdej a expedici stravy včetně správného stolování a servírování - znát správné zásady servírování a obsluhy strávníků - dokázat esteticky upravit pokrmy při servírování	

- předvést ukázky vybraných druhů tabulí pro různé příležitosti
- na základě degustace připravených pokrmů zhodnotit organoleptickou a nutriční hodnotu výrobků
- objasnit vliv jednotlivých technologických úprav na metabolismus nemocného a klasifikovat vhodné technologické postupy pro přípravu vybraných typů základních diet
- používat správné technologické postupy a naučit se prakticky uplatnit zvláštnosti a odlišnosti při přípravě stravy určené pro jednotlivé typy diet
- dokázat správně stanovit normy pokrmů pro jednotlivé skupiny strážníků na základě věku a individuálních zdravotních a biologicko-energetických potřeb
- dokázat stanovit a vypočítat biologickou a energetickou hodnotu připravených pokrmů
- na základě znalostí norem výživových a legislativních vytvořit jídelní plán určený pro školní stravování dětí a mladistvých

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;
- je schopen prakticky využívat vhodných technologických postupů při přípravě pokrmů;
- dokáže vypracovat jídelní plán dle individuálních výživových potřeb strážníků.

Rámcový rozpis učiva:

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 – ovoce, zeleniny a brambor, mléka a mléčných výrobků, vajec, masa jatečných zvířat, ryb, drůbeže a zvěřiny, obilovin, mlýnských a pekárenských výrobků, těstovin, luštěnin, sóji, hub, máku, těst;

Technologické zpracování dalších pokrmů, zejména studených pokrmů a nápojů, pokrmů z polotovaru; Plánování jednotlivých typů pokrmů, základní a speciálních pokrmů, druhy a dávky potravin a pochutin, rozpis norem, popis technologických postupů, tvorba receptur;

Souhrnná skladba pokrmů v jídelní sestavě, jednoduché jídelní lístky pro zdravé jedince, zásady sestavování jídelních lístků pro různé stravovací kategorie, sezonní jídelní lístky, výčet vhodných potravin pro jednotlivé stravovací kategorie, využití počítačové technologie při tvorbě jídelních lístků, norem a receptur;

Práce s dokumentací nutričního terapeuta, administrativní činnosti, význam potravinových tabulek, orientace v potravinových tabulkách, propočet energetické a biologické hodnoty potravin, práce s tiskopisy související s administrativní činností stravovacích provozů, skladová evidence, využití počítačové technologie při propočtech energetické a biologické hodnoty pokrmu;

Zahraniční kuchyně, alternativní stravování, jednoduché menu, složité menu.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

- splnění 90% účasti 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.

Seznam studijní literatury:

Základní:

- CLARK, Nancy. *Sportovní výživa. 3., dopl. vyd.* Praha: Grada, 2014. Fitness, síla, kondice. ISBN 978-80-247-4655-5.
- DOSTÁLOVÁ, Jana a Pavel KADLEC. *Potravinářské zbožíznalství: technologie potravin.* Ostrava: Key Publishing, 2014. Monografie (Key Publishing). ISBN 978-80-7418-208-2.
- HOLEC, Josef a Jana POLÁKOVÁ. *Zemědělství a potraviny.* Praha: Profi Press, 2019. ISBN 978-80-86726-98-4.
- HRNČÍŘOVÁ, Dana, Olga JOHANIDESOVÁ, Alexandra KOŠTÁLOVÁ, et al. *Rádce školní jídelny.* Praha: Státní zdravotní ústav, 2016. ISBN 978-80-7071-358-7.
- Kalorické tabulky* [online]. [cit. 2021-03-14]. Dostupné z: <https://www.kaloricketabulky.cz/>
- KOLEKTIV VYUČUJÍCÍCH: *Soubor receptů na technologické cvičení a přípravu dietního stravování.* Interní skriptum SZŠ a VOŠZ Plzeň. Plzeň: 2022.
- KOŠTÁLOVÁ, Alexandra a A KOL. *Metodika poskytování dietní stravy v rámci školního stravování.* 2024. ISBN 978-80-7071-445-4.
- MÁLKOVÁ, Iva a Hana MÁLKOVÁ. 2014. *Obezita: malými krůčky k velké změně.* 1. vyd. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-24-2.
- MALOBICKÁ, Eva a Tatiana ČERVEŇOVÁ. *Bezpečnost potravin.* Martin: Osveta, 2015. ISBN 978-80-8063-431-5.
- MARTIŇÁKOVÁ, Marie. *Alternativní výživa z pohledu nutričního terapeuta* [online]. Projekt Inovace VOV, 2019 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=181>
- MAŠEK, Libor. *Potraviny a nápoje v kostce. 2. vydání.* Diver: R plus, 2019. Gastronomie (R plus). ISBN 978-80-904093-5-4.
- Mte.cz: kalkulačka energetického příjmu a výdeje* [online]. Brno: MTE spol. [cit. 2021-03-14]. Dostupné z: <http://kalorie.mte.cz/calcs/index/2021-03-14>
- Nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví ke Spotřebnímu koši: Doporučení pro školní jídelny.* Praha: Ministerstvo zdravotnictví České republiky, 2015.
- Nutridatabáze.* [online]. [cit. 2015-04-10]. Dostupné z: <http://www.nutridatabaze.cz/>
- Nutriservis: Nutriční aplikace pro zdraví a kondici* [online]. Praha: Forsapi [cit. 2021-03-14]. Dostupné z: <https://www.nutriservis.cz/>
- Nutriservis. [online]. [cit. 2015-04-09]. Dostupné z: <http://www.nutriservis.cz/cs/MÜLLEROVÁ D. Výživa těhotných a kojících žen. Praha: Mladá fronta, 2004. ISBN 80-204-1023-6.>
- Obiloviny v lidské výživě.* Praha: Potravinářská komora České republiky, Česká technologická platforma pro potraviny, 2015-. Publikace České technologické platformy pro potraviny. ISBN 978-80-87250-28-0.
- Objektivizace ukazatelů spotřebního koše: Metodický návod Ministerstva zdravotnictví ČR k hodnocení výživových ukazatelů školního stravování pomocí spotřebního koše.* Praha: Ministerstvo zdravotnictví České republiky, 2016.
- PETROVÁ, Jana a Sylva ŠMÍDOVÁ. 2014. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů.* 1. vyd. Plzeň: Jídelny.cz, 2014, 307 s. ISBN 978-80-905557-0-9.
- SLUKOVÁ, Marcela. *Výroba potravin a nutriční hodnota.* Praha: Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, 2016. ISBN 978-80-7080-947-1.
- Softwarový program NutriPro:* Fitsport-komplex s.r.o.
- Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb.* Praha: Ministerstvo zdravotnictví České republiky, 2006.
- Vyhláška č. 107/2005 Sb., O školním stravování.* Praha: Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 2005.

Vyhláška 282/2016 Sb., o požadavcích na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet k prodeji a prodávat ve školách a školských zařízeních. Praha: Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 2016.

Doporučená:

BOHÁČOVÁ, Věra. 2012. *140 otázek a odpovědí o výživě a potravinách.* 1. vyd. Editor Jan Piňha. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-18-1.

DOSTÁLOVÁ, Jana. 2012. *Co se děje s potravinami při přípravě pokrmů.* Praha: Forsapi. ISBN 978-80-903820-8-4

GROFOVÁ, Zuzana. 2011. *Dieta pro vyšší věk.* 1. vyd. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-11-2.

HOLUB, Karel. 2011. *Umění a gastronomie.* Praha: Libertas ISBN 978-809-0428-317.

HRONEK, Miloslav a Hana BAREŠOVÁ. 2012. *Strava těhotných a kojících.* 1. vyd. Praha: Forsapi. ISBN 978-80-87250-20-4.

KOHOUT, Pavel a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ. 2010. *Celiakie: víte si rady s bezlepkovou dietou?* 1. přeprac. vyd. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-09-9.

KUNOVÁ, Václava. 2009. *Obezita: dieta pro zdravé hubnutí.* 1. vyd. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-04-4.

RUNŠTUK, Jaroslav, Antonín PILAŘ a Růžena WAGNEROVÁ. 2008. *Receptury studených pokrmů.* Hradec Králové: R plus, ISBN 9788090249295.

RUNŠTUK, Jaroslav. 2009. *Receptury teplých pokrmů.* Hradec Králové: R plus. ISBN 978-80-904093-0-9.

ŘEHOŘKOVÁ, Pavla, Monika ŠPIČKOVÁ a Miroslava ŠPIČKOVÁ. 2008. *Odvápnění kostí čili, Osteoporóza: dieta bohatá vápníkem.* 1. vyd. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-00-6.

SEDLÁČKOVÁ, Hana, Ladislav NODL a Jaroslav ŘEŠÁTKO. 2009. *Technologie přípravy pokrmů,* Praha: Fortuna, ISBN 978-80-7373-066-6.

ŠINDELKOVÁ, Alena, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. *Stolničení: učebnice pro odborná učiliště, obor kuchařské práce.* 2. vyd. Praha: Parta, 2004, 51 s. Edice CARE, sv. IX. ISBN 80-732-0051-1.

ŠULCOVÁ, Eva. 2007. *Receptury pokrmů pro školní stravování: pokyny k používání receptur.* Praha: Společnost pro výživu. ISBN 978-80-239-8912-0.

ŠULCOVÁ, Eva. 2007. *Receptury pokrmů pro školní stravování: výživa předškolních dětí, školáků a dospívajících: pokyny k používání receptur.* Praha: Společnost pro výživu. ISBN 978-80-239-8910-6.

ŠULCOVÁ, Eva. 2007. *Receptury pokrmů pro školní stravování: základy nauky o potravinách, o tucích, o drůbeži, o koření a bylinkách, o technologii: pokyny k používání receptur.* Praha: Společnost pro výživu. ISBN 978-80-239-8911-3.

ŠULCOVÁ, Eva. *Receptury pokrmů pro školní stravování.* 3. zcela přeprac. a rozš. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2007, 291 s. ISBN 978-802-3989-106

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

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,

Konzultace, 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.

Karta předmětu	
Název předmětu:	VÝŽIVA V PODPOŘE A OCHRANĚ VEŘEJNÉHO ZDRAVÍ
Ročník + forma vzdělávání:	1. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	120 hodin
Konzultace/cvičení:	ZO: 2/60 LO: 2/50
Samostudium:	6 hodin
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: zkouška

Anotace předmětu:

Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Je zaměřen na problematiku výživy populace a populačních skupin zdravých jedinců (s ohledem na specifika těhotných žen, dětí a adolescentů, seniorů), výživu ve sportu, alternativní způsoby stravování a výživové poradenství. Dále je zaměřen na vztah výživy a zdraví. Dále obsahuje témata zaměřená na aktivní přístup člověka k ochraně vlastního zdraví i svého okolí. Umožňuje studentům získat profesní znalosti z podpory a udržení zdraví při dodržování zdravého životního stylu v jednotlivých obdobích lidského života. Studenti získají znalosti a dovednosti pro efektivní edukaci a poskytování informací při zjištěných rizicích a při přímém ohrožení zdraví jednotlivců, rodin a komunit, budou schopni podporovat výběr vhodných potravin, definovat úlohu výživy a zdraví na komunitní úrovni (škola, regionální politika, rizikové skupiny obyvatelstva), vyhotovit preventivní programy a hrát aktivní úlohu při výchově ke zdraví seznámit studenty se základními poznatky legislativy na úseku ochrany spotřebitele v EU a ČR a s fungováním systémů rychlé výstrahy jak celosvětovými, tak se systémy EU. Dále se seznámí s fungováním státního dozoru jak preventivního, tak běžného na úseku ochrany veřejného zdraví.

Cíl předmětu:

Modul směřuje k získání **znalostí, vědomostí a dovedností** v rámci poskytování péče při zabezpečování nutričních potřeb klientů v oblasti výživy a to tak, že (se) student:

- zná zásady správné výživy a aplikuje je při plánování pokrmů a jídelníčků;
- hodnotí klady a zápory výživy jedince i skupiny v prevenci a ochraně zdraví;
- specifikuje druhovou kvalifikaci potravin;
- specifikuje vhodné a nevhodné potraviny podle požadavků na jednotlivé stravovací kategorie;
- zná zásady pro sestavování a skladbu jídelních lístků;
- vykonává základní administrativní a početní úkony;
- orientuje se v dostupných tabulkách výživových hodnot potravin a dokáže posoudit nutriční hodnoty jednotlivých potravin;
- orientuje se v dostupných elektronických databázích nutričních programů;
- dokáže posoudit nutriční hodnotu potravin;
- stanovuje a vypočítá na základě vzorců a rovnic základní bazální metabolismus jedince a jeho celkovou denní energetickou potřebu, množství jednotlivých živin a jejich procentuální zastoupení v rámci celkové energetické potřeby a navrhuje adekvátní nutriční zajištění;
- kontroluje přípravu stravy v souladu s poznatky zdravé a léčebné výživy, zejména ve stravovacích provozech školských zařízení;
- seznámí se s novými poznatky založenými na důkazech podle spolehlivosti a věrohodnosti informací;
- zpracuje cenovou kalkulaci jednotlivých pokrmů a jídelních sestav;

- vyhodnocuje a posuzuje adekvátnost své činnosti;
- zná platnou legislativu hygieny, zpracování, distribuci a uchování potravin.

Po absolvování předmětu student:

- konkretizuje obecné zásady výživy;
 - dokáže vysvětlit potřebu změn ve stravování, dokáže se přizpůsobit aktuálním změnám v nutričních doporučeních;
 - umí sestavovat a plánovat pokrmy na základě správných kombinací potravin a technologických postupů;
 - sestaví jídelní lístky s ohledem na individuální odlišnosti pro různé stravovací kategorie;
 - propočítává a zhodnotí energetickou a biologickou hodnotu naplánované stravy;
- dokáže sestavit jednotlivé rozpisy jídel podle specifického nutričního zadání;
orientuje se v legislativě vztahující se k ochraně spotřebitele v EU a ČR a ochrany veřejného zdraví.

Rámcový rozpis učiva:

Vědecký přístup v dietologii.

Stanovení energetické potřeby zdravého jedince, výpočet celkové denní energetické potřeby a fyziologického podílu základních živin a mikroživin.

Dietoterapie jako součást preventivní péče. Termíny dieta, dietoterapeutický plán. Doporučené dietní systémy v různých typech zdravotnických zařízeních (nemocnice, lázně, sanatoria, sociální služby, domácí péče, veřejné stravování apod.). Aktuální platná legislativa.

Zásady pro sestavování jídelních lístků, sestavování správných kombinací potravin, pokrmů a technologických postupů, plánování dlouhodobých rozvrhů stravy s ohledem na pestrost, roční období, stravovací kategorii, zásady zdravé výživy a zadanými požadavky na obsah jednotlivých výživových složek.

Tabulky výživových hodnot potravin, tištěné a internetové zdroje a jejich použití. Seznámení se s používanými softwary pro výpočet nutričních hodnot. Základní početní úkony, převody měrných jednotek, výpočet obsahu specifikovaných živin a nutrientů v jídelníčku.

Hodnocení nutričních hodnot jednotlivých jídelníčků ve vztahu k doporučeným výživovým normám, referenčním hodnotám živin.

Dokumentace a hodnocení stavu výživy v dietoterapii. Dietoterapie jako reakce na změny výživového stavu. Dietoterapeutický plán. Úloha nutričního týmu.

Zpracování tiskopisů (např. jídelníčky), normování pokrmů, evidence finančních nákladů a jejich vyúčtování.

Zásady efektivní preventivní a intervenční edukace různých populačních skupin.

Výživa kojenců a batolat, dětí předškolního, školního věku, dospívajících a adolescentů.

Školní stravování a dietní školní stravování.

Výživa dospělé populace dle pracovního zatížení.

Výživa těhotných a kojících žen.

Výživa seniorů.

Výživa sportovců.

Alternativní výživové směry.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

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

Seznam studijní literatury:

Základní:

CLARK, Nancy. Sportovní výživa. 3., dopl. vyd. Praha: Grada, 2014. Fitness, síla, kondice. ISBN 978-80-247-4655-5.

HRONEK, M. 2014. Strava těhotných a kojících. Praha Forsapi. ISBN 9788087250204

CHLEBO, Peter a KERETES, Ján. Zdravie a výživa ľudí 2. 2. CAD press, 2020. ISBN 978-80-88969-85-3.

KASPER, Heinrich, 2015. Výživa v medicíně a dietetika. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4533-6.

KOHOUT, Pavel. Klinická výživa. Praha: Galén, 2021. ISBN 978-80-7492-555-9.

Málková, I. 2014. Obezita malými krůčky k velké změně. Praha Forsapi. ISBN 9788087250242

MACH, Ivan, 2012. Doplnky stravy: jaké si vybrat při sportu i v každodenním životě. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4353-0.

MARTIŇÁKOVÁ, Marie. Alternativní výživa z pohledu nutričního terapeuta [online]. Projekt Inovace VOV, 2019 [cit. 2021-02-23]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=181>

SHARMA, Sangita. Klinická výživa a dietologie: v kostce. Přeložil Hana POSPÍŠILOVÁ. Praha: Grada Publishing, 2018. Sestra (Grada). ISBN 978-80-271-0228-0.

STRÁNSKÝ, Miroslav a Lydie RYŠAVÁ. *Fyziologie a patofyziologie výživy*. 2014, 2., dopl. vyd. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích, Zdravotně sociální fakulta, 273 s. ISBN 978-80-7394-478-0.

SZÜCS, Jana, Markéta VOJTOVÁ a Ivana KADLECOVÁ. *Výživa člověka*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/92?displayType=blocks>

VÁGNEROVÁ, Tereza. Výživa v geriatрии a gerontologii. Praha: Karolinum, 2020. ISBN 978-80-246-4620-6.

ZLATOHLÁVEK, Lukáš. Klinická dietologie a výživa. Druhé rozšířené vydání. Praha: Current media, 2019, 511 s. Medicus. ISBN 978-80-88129-44-8.

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 v platném znění
- vyhláška č. 2/2010 o hygienických předpisech ve stravovacích zařízeních (HACCP)
- zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích v platném znění
- vyhláška 17/2015 Sb. o školním stravování v platném znění

Doporučená:

PELIKÁNOVÁ, Terezie a Vladimír BARTOŠ. 2010. *Praktická diabetologie*. 4., rozš. vyd. Praha:Maxdorf, ISBN 978-80-7345-216-2.

KALA GROFOVÁ, Z. 2011. Dieta pro vyšší věk. Praha Forsapi. ISBN 13: 978-80-87250-11-2

KALVACH Zdeněk a kol., 2008. *Geriatrické syndromy a geriatrický pacient*, Praha:Grada, ISBN 978-80-247-2490-4

KOHOUT, Pavel a Eva KOTRLÍKOVÁ, 2009. *Základy klinické výživy*. 1. vyd. v nakl. Forsapi. Praha: Forsapi, Informační servis pro lékaře. ISBN 978-80-87250-05-1.

KOHOUT, P. 2010. *Otázky kolem celiakie*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-09-9.

KUNOVÁ, V. 2009. *Obezita, dieta pro zdravé hubnutí*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-004-4.

KOHOUT, Pavel, Zdeněk RUŠAVÝ a Zuzana ŠERCLOVÁ. 2010. *Vybrané kapitoly z klinické výživy I*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Informační servis pro lékaře. ISBN 978-808-7250-082.

SVAČINA, Štěpán, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. 2., upr. vyd. Praha: Triton, 2013. Lékařské repetitorium. ISBN 978-80-7387-699-9.

SVAČINA, Štěpán, 2010. *Poruchy metabolismu a výživy*. Praha: Galén, ISBN 978-807-2626-762.

Využití moderních informačních technologií:

Otevřené digitální zdroje,
Konzultace, 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.

Karta odborné praxe	
Název:	NUTRIČNÍ A DIETOLOGICKÁ PÉČE 01
Ročník + forma vzdělávání:	1. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	240 hodin (ZO: 0/120, LO: 0/120)
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Předmět Nutriční a dietologická péče vychází z koncepčního modelu hlavních determinant zdraví WHO, je orientován na oblast podpory zdraví a prevence vzniku onemocnění a na nácvik a osvojení činností nutných pro poskytování nutriční péče. Z počátku se studenti seznámí se stravováním zdravé populace u jednotlivých stravovacích kategorií. Předmět je realizován zejména formou praktika, jenž je orientováno na oblast stravovacích služeb (poskytovatelé zdravotních a sociálních služeb, zařízení školního stravování). Součástí praxe je i účast na činnostech zajišťujících organizaci, plánování a technologické zpracování léčebné výživy. Praktika studentů jsou v tomto ročníku zaměřena zejména na rozšiřování odborných dovedností v oblasti přípravy stravy v rámci veřejného stravování a dietního stravování v sociálních zařízeních a nemocnicích, a to při dodržování všech dietologických a technologických standardů, které jsou kladeny na poskytování daného typu výživy. Studenti se také seznámí se strukturou poskytování zdravotní péče na oddělení léčebné výživy. Odborná náplň nutriční a dietologické péče je úzce spjata s teoreticko-praktickými východiskem předmětů Technologie přípravy pokrmů, Výživa v podpoře a ochraně veřejného zdraví, Výživa člověka, Odborná nutriční praxe a jinými odbornými teoreticko-praktickými předměty. Praktika jsou realizována s respektem k dodržování hygienických zásad, hygienicko-epidemiologického režimu a předpisů BOZP týkající se individuálního i společného stravování. Náplň nutriční a dietologické péče je realizována především na pracovištích, které svým zaměřením odpovídají činnostem vedoucího úseku stravování, oddělení léčebné výživy a stravování a oddělení klinické dietologie. Na vybraných pracovištích jsou přítomni vyučující nebo mentoři, kteří vedou a úzce spolupracují s vedoucí učitelem studijní skupiny, garantem odborné praxe, vedoucím učitelem praktického vyučování a vedoucími pracovníky zařízení.	
Cíle předmětu: Nutriční a dietologická péče v 1. ročníku studia směřuje k získání znalostí, vědomostí a dovedností v rámci poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy a to tak, že student: - kontroluje, metodicky vede a organizuje přípravu stravy v souladu s poznatky zdravé a léčebné výživy, zejména ve stravovacích provozech školních, sociálních a zdravotnických zařízení; - orientuje se v systému poskytování nutriční péče a v problematice plošného nutričního screeningu a jeho zpracování a využívá při zjišťování výživového stavu běžně využívaných antropometrických metod a úspěšně ho aplikuje v praxi; - je schopen vyhotovit nutriční protokol, zpracovat nutriční anamnézu a její hodnocení v obecné rovině; - aplikuje teoretické poznatky při zpracování nutriční anamnézy, dieto-terapeutických plánů s využitím v obecné rovině tak i s respektováním individuálních požadavků; - vyhodnotí energetickou a biologickou potřebu na podkladě hodnot bazálního metabolismu, věku, tělesné parametrů, pohlaví, aktuálního zdravotního stavu; - specifikuje individuální potřebu živin v rámci stravovacích kategorií; - reprodukuje význam poznání stavu výživy jako podmínku správné klasifikace klinického obrazu nemoci pro další nutriční intervenci.	

Po absolvování předmětu student:

- zajistí možnost individuálního stravování strávnicků dle specifických nutričních potřeb;
- dodržuje zásady edukace;
- využívá teoretické znalosti diet, výživových doporučení pro stanovení individuální energetické a biologické potřeby klienta i pacienta ve zdraví i nemoci;
- 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 bio-psycho-sociologického přístupu a správné komunikace s klientem;
- dbá na zásady zdravotnické etiky;
- využívá informační systém zdravotnického či jiného zařízení;

vysvětlí, dodržuje a vyžaduje od ostatních pracovníků uplatnění zásad hygieny a bezpečnosti při práci na nemocničních odděleních.

Rámcový rozpis odborné praxe:

Vyhodnocení energeticko-biologické potřeby klienta a pacienta za pomoci základních anamnestických, antropometrických a jiných odborných nástrojů.

Práce s odborným počítačovým softwarem (zejména skladový a nutriční software)

Vyhodnocení stavu výživy, bilance stravy, specifických potřeb a rizika malnutrice s využitím běžných diagnostických nástrojů.

Práce s výživovými normami jednotlivých populačních skupin.

Dietní systém nemocnice (výběr potravin k jednotlivým dietám v zařízení, technologické zpracování a možnosti podávání)

Sběr a vyhodnocení anamnestických údajů u klienta/pacienta.

Příprava a zpracování možností nutriční intervence s ohledem na specifické potřeby klienta/pacienta.

Proces ošetrovatelské péče, nutriční tým, začlenění do procesu nutriční péče.

Zpracování edukačních materiálů v tištěné a elektronické podobě.

Skupinové a individuální edukace v rámci ambulantní zdravotnické péče a při hospitalizaci v oblasti preventivní a léčebné výživy.

Plánování, zpracování a hodnocení efektivity léčebné výživy.

Technologické zpracování diet a realizace nutričních terapeutických plánů vztahujících se ke konkrétní diagnóze.

Popis způsobu ukončení odborné praxe:

Splněná docházka; dodržování BOZP na jednotlivých pracovištích; úroveň vedení portfolia; dodržování pravidel chování na nutriční a dietologické péči (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:

- splnění 100% účasti v kontaktních hodinách;
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách;
- 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).

Poznámka: Každý student si vede od 1. ročníku dělený LOG-BOOK - portfolio + deník praxe, kam zaznamenává průběh praxe a praktického vyučování na jednotlivých pracovištích, jejich

charakteristiku a sebereflexi. Portfolio je také jedním z kritérií závěrečného hodnocení za dané období.

Návrh fyzických a právnických osob pro odborné praxe:

Významnou část nutriční a dietologické péče vykonávají studenti ve Fakultní nemocnici v Plzni, na které aktivně spolupracují kvalifikované a erudované odborné mentorky na specializovaných pracovištích – Oddělení klinické dietologie, Oddělení nutriční výživy – OLVaS. Praktická výuka probíhá ve všech areálech, tj. v Plzni na Lochotíně a Borech. Obdobně jako s Fakultní nemocnicí jsou smluvně zajištěna pracoviště s Městskou nemocnicí Privamed, Mulačovou nemocnicí, nemocnicí Klatovy, Rokycany, Domažlice, s Psychiatrickou nemocnicí Dobruška, EUC klinikou, a jinými institucemi, kde studenti pracují na úsecích léčebné výživy, stravování a dietologie pod vedením nutričních terapeutek.

Dalšími zařízeními, se kterými má škola uzavřena dlouhodobou smlouvu a kde mohou studenti vykonávat nutriční a dietologickou péči jsou například: Domov poklidného stáří Vejprnice, Senecura Plzeň, Ústav péče o seniory Třemošná, Nemocnice následné péče Svatá Anna, Magistrát města plzně (oblast dietního stravování), Nemocnice Strakonice, nemocnice Hořovice, Domov pro seniory sv. Jiří.

Studenti mohou také vykonávat nutriční a dietologickou péči v zařízeních, která svým odborným zaměřením odpovídají náplni předmětu. O možnosti výkonu nutriční a dietologické péče v individuálně zvoleném zařízení rozhoduje vždy garant odborné praxe.

Všechna zdravotnická zařízení splňují legislativní požadavky, jejichž platnost a dodržování je smluvně zajištěna.

Karta odborné praxe	
Název:	NUTRIČNÍ A DIETOLOGICKÁ PÉČE 02
Ročník + forma vzdělávání:	2. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	240 hodin (ZO: 0/120, LO: 0/120)
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Nutriční a dietologická péče je ve druhém ročníku zaměřena na proces zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy. Studenti se seznámí se strukturou poskytování zdravotní péče na oddělení léčebné výživy a na jednotlivých odděleních včetně metabolických jednotek a jednotek intenzivní péče. Dále se seznámí s pracovišti, kde je poskytována následná nebo paliativní péče. Studenti si prohloubí schopnost vyhodnotit prostředí, které odpovídá potřebám jedince, zdokonalí se v hodnocení individuálního zdravotního stavu a potřeb pacientů/klientů z hlediska procesu nutriční péče. Praktika studentů jsou v tomto ročníku zaměřena zejména na rozšiřování odborných dovedností v oblasti přípravy stravy v rámci veřejného stravování a dietního stravování v sociálních zařízeních a nemocnicích, a to při dodržování všech dietologických a technologických standardů, které jsou kladeny na poskytování daného typu výživy. Studenti se také seznámí se strukturou poskytování zdravotní péče na oddělení léčebné výživy. Odborná náplň nutriční a dietologické péče je úzce spjata s teoreticko-praktickými východisky předmětů Léčebná výživa, Klinická výživa, Klinika nemocí a nutriční péče, Technologie přípravy pokrmů, Výživa v podpoře a ochraně veřejného zdraví, Výživa člověka, Odborná nutriční praxe a jinými odbornými teoreticko-praktickými předměty. Praktika jsou realizována s respektem k dodržování hygienických zásad, hygienicko-epidemiologického režimu a předpisů BOZP týkající se individuálního i společného stravování. Náplň nutriční a dietologické péče je realizována především na pracovištích, které svým zaměřením odpovídají činnostem vedoucího úseku stravování, oddělení léčebné výživy a stravování a oddělení klinické dietologie. Na vybraných pracovištích jsou přítomni vyučující nebo mentoři, kteří vedou a úzce spolupracují s vedoucí učitelem studijní skupiny, garantem odborné praxe, vedoucím učitelem praktického vyučování a vedoucími pracovníky zařízení. Cíle předmětu: Nutriční a dietologická péče ve 2. ročníku studia směřuje k získání znalostí, vědomostí a dovedností v rámci poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy a to tak, že student využívá předchozích nabytých zkušeností a také: - zpracuje nutriční protokol, nutriční anamnézu a její hodnocení jak v obecné rovině, tak se zaměřením na individuální rozdíly konkrétního nemocného a konkrétní diagnózy; - reprodukuje význam poznání stavu výživy jako podmínku správné klasifikace klinického obrazu nemoci pro další nutriční intervenci; - obhájí navržené postupy poskytováním racionálních argumentů a důkazů; - analyzuje nutriční postupy a aktivity; - u pacientů v závažných stavech provádí bilanci stravy přijímané ústy; - navrhuje prostřednictvím nutriční terapeutky lékaři, případně všeobecné sestře změny v předepsané dietě, způsobu přijímání stravy či doplnění potravinovými doplňky; - provádí poradenství a edukaci jedinců, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy, včetně doporučení vhodných výživových doplňků. - Na základě spolupráce s příslušnými odbornými pracovišti, odbornými společnostmi, sdruženími pacientů a jinými organizacemi, se podílí na zdravotnickém výzkumu, jeho	

vyhodnocování, osvětové a edukační, případně publikační činnosti v oblasti preventivní a léčebné výživy.

Po absolvování předmětu student:

- zajistí možnost individuálního stravování strávníků dle specifických nutričních potřeb;
- dodržuje zásady edukace;
- využívá teoretické znalosti diet, výživových doporučení pro stanovení individuální energetické a biologické potřeby klienta i pacienta ve zdraví i nemoci;
- 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 bio-psycho-sociologického přístupu a správné komunikace s klientem;
- dbá na zásady zdravotnické etiky;
- využívá informační systém zdravotnického či jiného zařízení;

vysvětlí, dodržuje a vyžaduje od ostatních pracovníků uplatnění zásad hygieny a bezpečnosti při práci na nemocničních odděleních.

Rámcový rozpis odborné praxe:

- 1) Léčebná výživa v procesu poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů v různých typech zařízení (zdravotnických, sociálních), a to v souladu s diagnózou stanovenou lékařem:**

Realizace léčebné výživy v chirurgii, vnitřním lékařství, pediatrii, gynekologii a porodnictví a onkologii.

Léčebná výživa při popáleninách, v těžkých stavech a při malnutricích.

Různé formy enterální výživy jako je sipping, nasogastrické (nasojejunální) sondy, PEG (PEJ).

Použití modulárních dietetik a parenterální výživy.

Výživa při různých formách anémií a krevních onemocněních.

Léčebná výživa při metabolickém syndromu.

Léčebná výživa při alergiích a intolerancích.

Výživa specifických skupin – sportovci, klienti s poruchami výživy, psychiatrickými diagnózami

- 2) Hodnocení nutričního stavu jedince, balance stravy přijímané ústy, spolupráce na nutriční podpoře nemocných na základě prováděných vyšetření nutných ke zjištění výživy pacientů/klientů ve specifických situacích**
- 3) Vyhodnocování lékařské a ošetrovatelské dokumentace**
- 4) Edukace klientů v poradenských centrech**
- 5) Skupinové a individuální edukace v rámci ambulantní zdravotnické péče a při hospitalizaci v oblasti preventivní a léčebné výživy.**
- 6) Plánování, zpracování a hodnocení léčebné výživy**
- 7) Zpracování diet a terapeutických plánů vztahujících se ke konkrétní diagnóze.**
- 8) Tvorba a prezentace odborných témat pomocí prezentačního softwaru pro pacienty v rámci hospitalizace**
- 9) Motivace studentů k celoživotnímu vzdělávání**
- 10) Aktivní a pasivní účast na různých odborných akcích, seminářích, kongresech, přednáškách, workshopech a kurzech pro odbornou tak laickou veřejnost.**

Popis způsobu ukončení odborné praxe:

Splněná docházka; dodržování BOZP na jednotlivých pracovištích; úroveň vedení portfolia; dodržování pravidel chování na nutriční a dietologické péči (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:

- splnění 100% účasti v kontaktních hodinách;

- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách;
- 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).

Poznámka: Každý student si vede od 1. ročníku dělený LOG-BOOK – portfolio + deník praxe, kam zaznamenává průběh praxe a praktického vyučování na jednotlivých pracovištích, jejich charakteristiku a sebereflexi. Portfolio je také jedním z kritérií závěrečného hodnocení za dané období.

Návrh fyzických a právnických osob pro odborné praxe:

Významnou část nutriční a dietologické péče vykonávají studenti ve Fakultní nemocnici v Plzni, na které aktivně spolupracují kvalifikované a erudované odborné mentorky na specializovaných pracovištích – Oddělení klinické dietologie, Oddělení nutriční výživy – OLVaS. Praktická výuka probíhá ve všech areálech, tj. v Plzni na Lochotíně a Borech. Obdobně jako s Fakultní nemocnicí jsou smluvně zajištěna pracoviště s Městskou nemocnicí Privamed, Mulačovou nemocnicí, nemocnicí Klatovy, Rokycany, Domažlice, s Psychiatrickou nemocnicí Dobruška, EUC klinikou, a jinými institucemi, kde studenti pracují na úsecích léčebné výživy, stravování a dietologie pod vedením nutričních terapeutek.

Dalšími zařízeními, se kterými má škola uzavřena dlouhodobou smlouvu a kde mohou studenti vykonávat nutriční a dietologickou péči jsou například: Domov poklidného stáří Vejprnice, Senecura Plzeň, Ústav péče o seniory Třemošná, Nemocnice následné péče Svatá Anna, Magistrát města plzně (oblast dietního stravování), Nemocnice Strakonice, nemocnice Hořovice, Domov pro seniory sv. Jiří.

Studenti mohou také vykonávat nutriční a dietologickou péči v zařízeních, která svým odborným zaměřením odpovídají náplni předmětu. O možnosti výkonu nutriční a dietologické péče v individuálně zvoleném zařízení rozhoduje vždy garant odborné praxe.

Všechna zdravotnická zařízení splňují legislativní požadavky, jejichž platnost a dodržování je smluvně zajištěna.

Karta odborné praxe	
Název:	NUTRIČNÍ A DIETOLOGICKÁ PÉČE 03
Ročník + forma vzdělávání:	3. Ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	240 hodin (ZO: 0/120, LO: 0/120)
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: zkouška
Anotace předmětu: Nutriční a dietologická péče je ve třetím ročníku zaměřena na oblast specifické nutriční péče, jejímž cílem je prohloubení znalostí a praktických dovedností při poskytování individuální nutriční péče v jednotlivých klinických oborech. Dále se zaměřuje na oblast edukační činnosti pro jednotlivce a jejich rodinné příslušníky v rámci lůžkové, ambulantní a domácí péče. Součástí je praxe v poradenských a terapeutických centrech poskytujících nutriční péči v oblasti podpory zdraví a prevence vzniku onemocnění. Praktika studentů jsou v tomto ročníku zaměřena zejména na rozšiřování odborných dovedností v oblasti přípravy stravy v rámci veřejného stravování a dietního stravování v sociálních zařízeních a nemocnicích, a to při dodržování všech dietologických a technologických standardů, které jsou kladeny na poskytování daného typu výživy. Studenti se také seznámí se strukturou poskytování zdravotní péče na oddělení léčebné výživy. Odborná náplň nutriční a dietologické péče je úzce spjata s teoreticko-praktickými východisky předmětů Léčebná výživa, Klinická výživa, Klinika nemocí a nutriční péče, Technologie přípravy pokrmů, Výživa v podpoře a ochraně veřejného zdraví, Výživa člověka, Odborná nutriční praxe, Základy pedagogiky a edukace a jinými odbornými teoreticko-praktickými předměty. Praktika jsou realizována s respektem k dodržování hygienických zásad, hygienicko-epidemiologického režimu a předpisů BOZP týkající se individuálního i společného stravování. Náplň nutriční a dietologické péče je realizována především na pracovištích, které svým zaměřením odpovídají činnostem vedoucího úseku stravování, oddělení léčebné výživy a stravování a oddělení klinické dietologie. Na vybraných pracovištích jsou přítomni vyučující nebo mentoři, kteří vedou a úzce spolupracují s vedoucí učitelem studijní skupiny, garantem odborné praxe, vedoucím učitelem praktického vyučování a vedoucími pracovníky zařízení. Cíle předmětu: Nutriční a dietologická péče ve 3. ročníku studia směřuje k získání znalostí, vědomostí a dovedností v rámci poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy a to tak, že student využívá předchozích nabytých zkušeností a také: - zpracuje nutriční protokol, nutriční anamnézu a její hodnocení jak v obecné rovině, tak se zaměřením na individuální rozdíly konkrétního nemocného a konkrétní diagnózy; - reprodukuje význam poznání stavu výživy jako podmínku správné klasifikace klinického obrazu nemoci pro další nutriční intervenci; - obhájí navržené postupy poskytování racionálních argumentů a důkazů; - analyzuje nutriční postupy a aktivity; - u pacientů v závažných stavech provádí bilanci stravy přijímané ústy; - navrhuje prostřednictvím nutriční terapeutky lékaři, případně všeobecné sestře změny v předepsané dietě, způsobu přijímání stravy či doplnění potravinovými doplňky; - provádí poradenství a edukaci jedinců, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy, včetně doporučení vhodných výživových doplňků. - Na základě spolupráce s příslušnými odbornými pracovišti, odbornými společnostmi, sdruženími pacientů a jinými organizacemi, se podílí na zdravotnickém výzkumu, jeho	

vyhodnocování, osvětové a edukační, případně publikační činnosti v oblasti preventivní a léčebné výživy.

Po absolvování předmětu student:

- zajistí možnost individuálního stravování strávníků dle specifických nutričních potřeb;
- dodržuje zásady edukace;
- využívá teoretické znalosti diet, výživových doporučení pro stanovení individuální energetické a biologické potřeby klienta i pacienta ve zdraví i nemoci;
- 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 bio-psycho-sociologického přístupu a správné komunikace s klientem;
- dbá na zásady zdravotnické etiky;
- využívá informační systém zdravotnického či jiného zařízení;
- vysvětlí, dodržuje a vyžaduje od ostatních pracovníků uplatnění zásad hygieny a bezpečnosti při práci na nemocničních odděleních.

Rámcový rozpis odborné praxe:

- 1) **Léčebná výživa v procesu poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů v různých typech zařízení (zdravotnických, sociálních), a to v souladu s diagnózou stanovenou lékařem:**

Léčebná výživa v hematologii.

Specifika výživy při změnách funkce štítné žlázy a příštítných tělísek.

Různé formy enterální výživy jako je sipping, nasogastrické (nasojejunální) sondy, PEG (PEJ).

Použití modulárních dietetik a parenterální výživy.

Nutriční intervence u pacientů s alimentární nákazou.

Dietní standardy v gynekologii a porodnictví.

Léčebná výživa v pediatrii

Specifika výživy v neurologii a psychiatrii

Nutriční intervence u pacientů s poruchami příjmu potravy

Standardy v poskytování výživy formou speciálních diet a standardizovaných dietních postupů.

- 2) **Hodnocení nutričního stavu jedince, bilance stravy přijímané ústy, spolupráce na nutriční podpoře nemocných na základě prováděných vyšetření nutných ke zjištění výživy pacientů/klientů ve specifických situacích**
- 3) **Vyhodnocování lékařské a ošetrovatelské dokumentace**
- 4) **Edukace klientů v poradenských centrech**
- 5) **Skupinové a individuální edukace v rámci ambulantní zdravotnické péče a při hospitalizaci v oblasti preventivní a léčebné výživy.**
- 6) **Plánování, zpracování a hodnocení léčebné výživy**
- 7) **Zpracování diet a terapeutických plánů vztahujících se ke konkrétní diagnóze.**
- 8) **Tvorba a prezentace odborných témat pomocí prezentačního softwaru pro pacienty v rámci hospitalizace**
- 9) **Motivace studentů k celoživotnímu vzdělávání**
- 10) **Aktivní a pasivní účast na různých odborných akcích, seminářích, kongresech, přednáškách, workshopech a kurzech pro odbornou tak laickou veřejnost**

Popis způsobu ukončení odborné praxe:

Splněná docházka; dodržování BOZP na jednotlivých pracovištích; úroveň vedení portfolio; dodržování pravidel chování na nutriční a dietologické péči (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:

- splnění 100% účasti v kontaktních hodinách;
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách;
- 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).

V letním období třetího ročníku jsou studenti z předmětu Nutriční a dietologická péče klasifikováni formou ústní praktické zkoušky. Náplň a kritéria hodnocení zkoušky:

- Samostatnost při práci v rámci nutriční intervence daného pacienta;
- Propočet energetické potřeby pacienta v rámci dané diety;
- Zpracování nutriční anamnézy;
- Odborně správné stanovení dietního postupu a konkrétní diety;
- Komunikace s pacientem a vlastní edukace;
- Vypracování jídelního plánu v rámci zadané diety s dodržáním správných norem a technologických postupů;
- Propočet jídelníčku v nutričním software.

Poznámka: Každý student si vede od 1. ročníku dělený LOG-BOOK – portfolio + deník praxe, kam zaznamenává průběh praxe a praktického vyučování na jednotlivých pracovištích, jejich charakteristiku a sebereflexi. Portfolio je také jedním z kritérií závěrečného hodnocení za dané období.

Návrh fyzických a právnických osob pro odborné praxe:

Významnou část nutriční a dietologické péče vykonávají studenti ve Fakultní nemocnici v Plzni, na které aktivně spolupracují kvalifikované a erudované odborné mentorky na specializovaných pracovištích – Oddělení klinické dietologie, Oddělení nutriční výživy – OLVaS. Praktická výuka probíhá ve všech areálech, tj. v Plzni na Lochotíně a Borech. Obdobně jako s Fakultní nemocnicí jsou smluvně zajištěna pracoviště s Městskou nemocnicí Privamed, Mulačovou nemocnicí, nemocnicí Klatovy, Rokycany, Domažlice, s Psychiatrickou nemocnicí Dobruška, EUC klinikou, a jinými institucemi, kde studenti pracují na úsecích léčebné výživy, stravování a dietologie pod vedením nutričních terapeutek.

Dalšími zařízeními, se kterými má škola uzavřena dlouhodobou smlouvu a kde mohou studenti vykonávat nutriční a dietologickou péči jsou například: Domov poklidného stáří Vejprnice, Senecura Plzeň, Ústav péče o seniory Třemošná, Nemocnice následné péče Svatá Anna, Magistrát města plzně (oblast dietního stravování), Nemocnice Strakonice, nemocnice Hořovice, Domov pro seniory sv. Jiří.

Studenti mohou také vykonávat nutriční a dietologickou péči v zařízeních, která svým odborným zaměřením odpovídají náplni předmětu. O možnosti výkonu nutriční a dietologické péče v individuálně zvoleném zařízení rozhoduje vždy garant odborné praxe.

Všechna zdravotnická zařízení splňují legislativní požadavky, jejichž platnost a dodržování je smluvně zajištěna.

Karta odborné praxe	
Název:	ODBORNÁ NUTRIČNÍ PRAXE 01
Ročník + forma vzdělávání:	1. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	280 hodin (ZO: 0/120, LO: 0/160)
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Odborná nutriční praxe je koncipována jako praktický předmět, probíhá podle plánu praktické výuky na vyšší odborné škole formou blokové výuky. Umožňuje studentům aplikovat v podmínkách poskytovatele zdravotních služeb teoretické vědomosti a praktické dovednosti, které získali studiem teoreticko-praktických disciplín v odborných učebnách školy. Poskytuje prostor pro zdokonalování zručnosti, dovedností a návyků, učí studenty samostatnosti, odpovědnosti a práci v týmu. Uskutečňuje se formou přímé či nepřímé nutriční péče o pacienty/klienty, v souladu s platnou právní úpravou a podle plánu praxe v podmínkách poskytovatele zdravotních služeb pod vedením školitele a odborného mentora u poskytovatele zdravotních služeb a dalších stravovacích provozů (zařízení sociálních služeb a zařízení školního stravování). Výkony prováděné v rámci odborné nutriční praxe jsou zaznamenány do deníku praxe a profesního studentského portfolia – dělený LOG-BOOK. Tyto dokumenty obsahují souhrnné informace o přípravě a průběhu praktické výuky a sledují jednotlivé kompetence a nutriční intervence, kterých má student dosáhnout v rámci studijního plánu. Pracoviště poskytovatele zdravotních a sociálních služeb pro výuku odborné praxe splňuje požadavky stanovené příslušnými právními předpisy, subjekt zajišťující výuku s poskytovatelem zdravotních a sociálních služeb mají praktickou výuku smluvně zajištěnou. Týdnům praktické výuky předchází odpovídající výuka teoretických předmětů. V prvním ročníku je odborná nutriční praxe realizována na základě koncepčního modelu hlavních determinant zdraví WHO, je orientována na oblast podpory zdraví a prevence vzniku onemocnění a na nácvik a osvojení činností nutných pro poskytování nutriční péče. Z počátku se studenti seznámí se stravováním zdravé populace u jednotlivých stravovacích kategorií. Praxe je orientována na oblast stravovacích služeb (poskytovatelé zdravotních a sociálních služeb, zařízení školního stravování). Součástí praxe je i účast na činnostech zajišťujících organizaci, plánování a technologické zpracování léčebné výživy Cíle předmětu: Součástí odborné nutriční praxe je základní i speciální edukační a poradenská činnost a rozvíjení spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu. V průběhu odborné nutriční praxe studenti shromažďují informace a dostupné materiály, které využijí k přípravě své absolventské práce. Studenti vykonávají činnosti v rozsahu odborné způsobilosti stanovené vyhláškou č. 55/2011 ve znění pozdějších předpisů, o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků. Výuka směřuje k získání znalostí, vědomostí a dovedností v rámci poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy a to tak, že se student v 1. ročníku studia: - seznámí se základními činnostmi a funkcemi různých typů pracovišť, s organizací práce v jednotlivých zdravotnických a jiných zařízeních, zvláště se specifikací stravovacích provozů; - seznámí se s dokumentací a se systémem práce na různých pracovištích; - zná organizaci práce v rámci týmu stravovacích provozů; - aktivně uplatňuje hygienické požadavky na stravovací služby; - prakticky uplatní své teoretické znalosti v plánování stravy pro jednotlivé stravovací kategorie a dietoterapeutické skupiny; - stanoví, realizuje a hodnotí správné technologické postupy pokrmů po stránce chuťové i vzhledové s důrazem na zachování 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;
- objasní používání technologických postupů při přípravě léčebné výživy, dokáže vysvětlit zásady výběru potravin a technologického zpracování základních druhů léčebné výživy, vysvětlí rozdíly jednotlivých druhů léčebné výživy;
- organizuje a kontroluje přípravu stravy v souladu s poznatky zdravé a léčebné výživy, zejména ve stravovacích provozech zdravotnických zařízení;
- objasní rozdíly zajištění léčebné výživy v provozech veřejného stravování;
- zná, respektuje, užívá a vyžaduje dodržování platné legislativní úpravy hygienického zabezpečení zpracování a podání jídel zvláště v provozech veřejného stravování;

pracuje jídelní plány pro různé stravovací kategorie, sestavuje jídelníčky na určené období, hodnotí stanovené jídelní plány podle obecných zásad.

Rámcový rozpis odborné praxe:

- 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, LDN, 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. Dokumentace – dokumentace** nutričně – zdravotnická, dokumentace stravovacího provozu, bezpečnostní předpisy a hygienické požadavky na stravování, systém kritických bodů HACCP.
- 4. Náplň 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.
- 5. Jídelní lístky – tvorba** obecných a speciálních sestav dle rozličných kritérií a požadavků.
- 6. 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
- 7. 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
- 8. ICT v oblasti dietoterapie a stravování** - textové editory, tabulkové procesory, odborný software, využití informační technologie, sociálních sítí při zpracování podkladů v práci nutričního terapeuta na oddělení a ve stravovacím provozu, při edukacích, návaznost na informační systém zdravotnického zařízení, grafické a prezentační programy a jejich využití v

práci nutričního terapeuta, internet, prezentace odborných témat face to face nebo prostřednictvím sociálních sítí (facebook, twitter, blog, google aj.).

9. Aktivní účast v projektech

Popis způsobu ukončení odborné praxe:

Splněná docházka; dodržování BOZP na jednotlivých pracovištích; úroveň vedení portfolia; dodržování pravidel chování na nutriční a dietologické péči (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 a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání:

- splnění 100% účasti v kontaktních hodinách;
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách;
- 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).

Poznámka: Každý student si vede od 1. ročníku dělený LOG-BOOK – studentské profesní portfolio a deník praxe, kam zaznamenává průběh praxe a praktického vyučování na jednotlivých pracovištích, jejich charakteristiku a sebereflexi. Portfolio je také jedním z kritérií závěrečného hodnocení za dané období.

Návrh fyzických a právnických osob pro odborné nutriční praxe:

Významnou část odborné nutriční praxe vykonávají studenti ve Fakultní nemocnici v Plzni, na které aktivně spolupracují kvalifikované a erudované odborné mentorky na specializovaných pracovištích – Oddělení klinické dietologie, Oddělení nutriční výživy – OLVaS. Praktická výuka probíhá ve všech areálech, tj. v Plzni na Lochotíně a Borech. Obdobně jako s Fakultní nemocnicí jsou smluvně zajištěna pracoviště s Městskou nemocnicí Privamed, Mulačovou nemocnicí, nemocnicí Klatovy, Rokycany, Domažlice, s Psychiatrickou nemocnicí Dobruška, EUC klinikou, a jinými institucemi, kde studenti pracují na úsecích léčebné výživy, stravování a dietologie pod vedením nutričních terapeutek.

Dalšími zařízeními, se kterými má škola uzavřena dlouhodobou smlouvu a kde mohou studenti vykonávat praxi jsou například: Domov poklidného stáří Vejprnice, Senecura Plzeň, Ústav péče o seniory Třemošná, Nemocnice následné péče Svatá Anna, Magistrát města plzně (oblast dietního stravování), Nemocnice Strakonice, nemocnice Hořovice, Domov pro seniory sv. Jiří, 21. Mateřská škola Plzeň, 78. Mateřská škola Plzeň.

Studenti mohou také vykonávat odbornou nutriční praxi v zařízeních, které svým odborným zaměřením odpovídají náplni odborné nutriční praxe. O možnosti výkonu odborné nutriční praxe v individuálně zvoleném zařízení rozhoduje vždy garant odborné praxe.

Všechna zdravotnická zařízení splňují legislativní požadavky, jejichž platnost a dodržování je smluvně zajištěno.

Karta odborné praxe	
Název:	ODBORNÁ NUTRIČNÍ PRAXE 02
Ročník + forma vzdělávání:	2. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	280 hodin (ZO: 0/120, LO: 0/160)
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Odborná nutriční praxe je koncipována jako praktický předmět, probíhá podle plánu praktické výuky na vyšší odborné škole formou blokové výuky. Umožňuje studentům aplikovat v podmínkách poskytovatele zdravotních služeb teoretické vědomosti a praktické dovednosti, které získali studiem teoreticko-praktických disciplín v odborných učebnách školy. Poskytuje prostor pro zdokonalování zručnosti, dovedností a návyků, učí studenty samostatnosti, odpovědnosti a práci v týmu. Uskutečňuje se formou přímé či nepřímé nutriční péče o pacienty/klienty, v souladu s platnou právní úpravou a podle plánu praxe v podmínkách poskytovatele zdravotních služeb pod vedením školitele a mentora odborné u poskytovatele zdravotních služeb a dalších stravovacích provozů (zařízení sociálních služeb a zařízení školního stravování). Výkony prováděné v rámci odborné nutriční praxe jsou zaznamenány do deníku praxe a profesního studentského portfolia – dělený LOG-BOOK. Tyto dokumenty obsahují souhrnné informace o přípravě a průběhu praktické výuky a sledují jednotlivé kompetence a nutriční intervence, kterých má student dosáhnout v rámci studijního plánu. Pracoviště poskytovatele zdravotních a sociálních služeb pro výuku odborné praxe splňuje požadavky stanovené příslušnými právními předpisy, subjekt zajišťující výuku s poskytovatelem zdravotních a sociálních služeb mají praktickou výuku smluvně zajištěnou. Týdnům praktické výuky předchází odpovídající výuka teoretických předmětů. Ve druhém ročníku je odborná nutriční praxe zaměřena na proces zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy. Studenti se seznámí se strukturou poskytování zdravotní péče na oddělení léčebné výživy a na jednotlivých odděleních včetně metabolických jednotek a jednotek intenzivní péče. Dále se seznámí s pracovišti, kde je poskytována následná nebo paliativní péče. Praxí si prohloubí schopnost vyhodnotit prostředí, které odpovídá potřebám jedince, zdokonalí se v hodnocení individuálního zdravotního stavu a potřeb pacientů/klientů z hlediska procesu nutriční péče.	
Cíle předmětu: Součástí odborné nutriční praxe je základní i speciální edukační a poradenská činnost a rozvíjení spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu. V průběhu odborné nutriční praxe studenti shromažďují informace a dostupné materiály, které využijí k přípravě své absolventské práce. Studenti vykonávají činnosti v rozsahu odborné způsobilosti stanovené vyhláškou č. 55/2011 ve znění pozdějších předpisů. o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků. Výuka směřuje k získání znalostí, vědomostí a dovedností v rámci poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy a to tak, že student ve 2. ročníku studia: - 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);	

- 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;
- aktivně se podílí realizaci plošného nutričního screeningu a jeho zpracování;
- při zjišťování výživového stavu aplikuje běžně využívaných antropometrických metod;
- provádí speciální propočty různých složek výživy;
- aktivně se účastní edukačních kurzů organizovaných pro nemocné/klienty a jejich rodinné příslušníky;
- podílí se na přípravě a účastní se různých odborných akcí, seminářů, kongresů, přednášek, workshopů a kurzů;
- zpracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu;
- zpracuje pokyny pro zajištění celého procesu přípravy stravy včetně seznamu vhodných potravin na základě naplánovaného rozvrhu stravy pro celé zdravotnické či jiné zařízení;
- sestavuje jídelní plány a předpis stravy pro jednotlivé diety i pro celé zdravotnické zařízení, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet;
- zajistí a zdokumentuje nutriční anamnestické údaje, dovede přizpůsobit výživu konkrétnímu stavu nemocného na základě sestaveného dietoterapeutického plánu;
- spolupracuje při tvorbě nutričního plánu a při hodnocení průběhu terapie;
- provádí poradenství a edukaci jedinců, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy, včetně doporučení vhodných výživových doplňků;
- poskytuje informace klientům/pacientům v souladu se svou odbornou způsobilostí, případně pokyny lékaře;
- konkretizuje obecné zásady dle stavu výživy a klinického stavu edukovaného pacienta, dokáže vysvětlit potřebu změn ve stravování pacientovi i jeho rodinným příslušníkům;
- reprodukuje význam poznání stavu výživy jako podmínku správné klasifikace klinického obrazu nemoci pro další nutriční intervenci;
- vytváří návyky účelné a efektivní organizace práce;
- zná a ve své práci uplatňuje a dodržuje etické a právní normy platné ve zdravotnictví;
- osvojí se a používá principů komunikace s respektem k biopsychosociálním potřebám pacientů/ klientů.

Rámcový rozpis odborné praxe:

- 1. Léčebná výživa a stravování v různých typech zdravotnických zařízení – zdravotnické zabezpečení v různých oblastech péče (zdravotnická zařízení, nemocnice, léčebny, LDN, OLVaS, stravovací provoz, lázně, sanatoria, sociální služby, stacionáře, domácí péče, školní výživa a dietoterapie v rodině, odborná poradenská a nutričně terapeutická centra, výroba a obchod).**
- 2. 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**
- 3. Zpracování a hodnocení nutričního stavu jedince, bilance strav přijímané ústy, spolupráce na nutriční podpoře s lékařem, případně dalším nelékařským zdravotnickým pracovníkem (všeobecnou sestrou nebo porodní asistentkou), způsob přijímání stravy a možnost využití doplňků stravy**
- 4. Zpracování diet terapeutických plánů vztahujících se ke konkrétní diagnóze.**
- 5. Poradenství a edukace pacientů/klientů, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy, včetně vhodných výživových doplňků**
- 6. Skupinové a individuální edukace v rámci ambulantní zdravotnické péče a při hospitalizaci v oblasti preventivní a léčebné výživy.**

- 7. Presentace odborných témat v rámci edukace a prevence onemocnění.**
- 8. Zpracování dietoterapeutických plánů vztahujících se ke konkrétní diagnóze a zpracování kazuistik**
- 9. Aktivní účast v projektech.**

Popis způsobu ukončení odborné praxe:

Splněná docházka; dodržování BOZP na jednotlivých pracovištích; úroveň vedení portfolia; dodržování pravidel chování na nutriční a dietologické péči (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 a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání:

- splnění 100% účasti v kontaktních hodinách;
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách;
- 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).

Poznámka: Každý student si vede od 1. ročníku dělený LOG-BOOK – studentské profesní portfolio a deník praxe, kam zaznamenává průběh praxe a praktického vyučování na jednotlivých pracovištích, jejich charakteristiku a sebereflexi. Portfolio je také jedním z kritérií závěrečného hodnocení za dané období.

Návrh fyzických a právnických osob pro odborné praxe:

Významnou část odborné nutriční praxe vykonávají studenti ve Fakultní nemocnici v Plzni, na které aktivně spolupracují kvalifikované a erudované odborné mentorky na specializovaných pracovištích – Oddělení klinické dietologie, Oddělení nutriční výživy – OLVaS. Praktická výuka probíhá ve všech areálech, tj. v Plzni na Lochotíně a Borech. Obdobně jako s Fakultní nemocnicí jsou smluvně zajištěna pracoviště s Městskou nemocnicí Privamed, Mulačovou nemocnicí, nemocnicí Klatovy, Rokycany, Domažlice, s Psychiatrickou nemocnicí Dobruška, EUC klinikou, a jinými institucemi, kde studenti pracují na úsecích léčebné výživy, stravování a dietologie pod vedením nutričních terapeutek.

Dalšími zařízeními, se kterými má škola uzavřena dlouhodobou smlouvu a kde mohou studenti vykonávat praxi jsou například: Domov poklidného stáří Vejprnice, Senecura Plzeň, Ústav péče o seniory Třemošná, Nemocnice následné péče Svatá Anna, Magistrát města plzně (oblast dietního stravování), Nemocnice Strakonice, nemocnice Hořovice, Domov pro seniory sv. Jiří, 21. Mateřská škola Plzeň, 78. Mateřská škola Plzeň.

Studenti mohou také vykonávat odbornou nutriční praxi v zařízeních, které svým odborným zaměřením odpovídají náplni odborné nutriční praxe. O možnosti výkonu odborné nutriční praxe v individuálně zvoleném zařízení rozhoduje vždy garant odborné praxe.

Všechna zdravotnická zařízení splňují legislativní požadavky, jejichž platnost a dodržování je smluvně zajištěno.

Karta odborné praxe	
Název:	ODBORNÁ NUTRIČNÍ PRAXE 03
Ročník + forma vzdělávání:	3. ročník – kombinovaná
Celkový počet hodin:	280 hodin (ZO: 0/120, LO: 0/160)
Způsob ukončení:	ZO: klasifikovaný zápočet LO: klasifikovaný zápočet
Anotace předmětu: Odborná nutriční praxe je koncipována jako praktický předmět, probíhá podle plánu praktické výuky na vyšší odborné škole formou blokové výuky. Umožňuje studentům aplikovat v podmínkách poskytovatele zdravotních služeb teoretické vědomosti a praktické dovednosti, které získali studiem teoreticko-praktických disciplín v odborných učebnách školy. Poskytuje prostor pro zdokonalování zručnosti, dovedností a návyků, učí studenty samostatnosti, odpovědnosti a práci v týmu. Uskutečňuje se formou přímé či nepřímé nutriční péče o pacienty/klienty, v souladu s platnou právní úpravou a podle plánu praxe v podmínkách poskytovatele zdravotních služeb pod vedením školitele a mentora odborné u poskytovatele zdravotních služeb a dalších stravovacích provozů (zařízení sociálních služeb a zařízení školního stravování). Výkony prováděné v rámci odborné nutriční praxe jsou zaznamenány do deníku praxe a profesního studentského portfolia – dělený LOG-BOOK. Tyto dokumenty obsahují souhrnné informace o přípravě a průběhu praktické výuky a sledují jednotlivé kompetence a nutriční intervence, kterých má student dosáhnout v rámci studijního plánu. Pracoviště poskytovatele zdravotních a sociálních služeb pro výuku odborné praxe splňuje požadavky stanovené příslušnými právními předpisy, subjekt zajišťující výuku s poskytovatelem zdravotních a sociálních služeb mají praktickou výuku smluvně zajištěnou. Týdnům praktické výuky předchází odpovídající výuka teoretických předmětů. Ve třetím ročníku je odborná nutriční praxe orientována na oblast specifické nutriční péče, jejímž cílem je prohloubení znalostí a praktických dovedností při poskytování individuální nutriční péče v jednotlivých klinických oborech. Dále se zaměřuje na oblast edukační činnosti pro jednotlivce a jejich rodinné příslušníky v rámci lůžkové, ambulantní a domácí péče. Součástí je praxe v poradenských a terapeutických centrech poskytujících nutriční péči v oblasti podpory zdraví a prevence vzniku onemocnění.	
Cíle předmětu: Součástí odborné nutriční praxe je základní i speciální edukační a poradenská činnost a rozvíjení spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu. V průběhu odborné praxe studenti shromažďují informace a dostupné materiály, které využijí k přípravě své absolventské práce. Studenti vykonávají činnosti v rozsahu odborné způsobilosti stanovené vyhláškou č. 55/2011 ve znění pozdějších předpisů. o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků. Výuka směřuje k získání znalostí, vědomostí a dovedností v rámci poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy a to tak, že student ve 3. ročníku studia: - reprodukuje význam poznání stavu výživy jako podmínku správné klasifikace klinického obrazu nemoci pro další nutriční intervenci; - zpracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu jako součást ošetrovatelské a lékařské dokumentace; - u pacientů v závažných stavech provádí bilanci stravy přijímané ústy; - navrhuje změny v předepsané dietě, způsob přijímání stravy a doplnění potravinovými doplňky; - obhájí navržené postupy poskytováním racionálních argumentů a důkazů; - analyzuje nutriční postupy a aktivity; - navrhuje prostřednictvím nutričního terapeuta lékaři, případně všeobecné sestře změny v předepsané dietě, způsobu přijímání stravy či doplnění potravinovými doplňky;	

- zajistí možnost individuálního stravování pacientů určených diagnóz;
- využívá teoretické znalosti diet, výživových doporučení pro stanovení individuální energetické a biologické potřeby klienta i pacienta ve zdraví i nemoci;
- stanovuje a vyhodnocuje potřebu živin, naplňuje jednotlivé pokrmy a celodenní stravu;
- specifikuje nutriční nedostatky a navrhuje nová vhodná řešení úpravy výživy/diety u konkrétních diagnóz případně u diagnóz kombinovaných;
- samostatně vyhodnocuje výsledky dietoterapeutického plánu a navrhuje potřebné změny;
- připravuje podklady pro poradenskou a edukační činnost podle požadavků nutričního terapeuta, příp. dietologa, odborného a ošetřujícího lékaře;
- vede edukaci klientů na základě klinické, ošetřovatelské a nutriční anamnézy s přihlédnutím k jeho individuálním potřebám;
- stanovuje plán poradenského a edukačního procesu jedinců, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy, včetně doporučení vhodných výživových doplňků;
- interpretuje nutriční rady s respektováním individuálních rozdílů;
- 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 biopsychosociologického přístupu a správné komunikace s klientem;
- dbá na zásady zdravotnické etiky;
- zná vhodné zdroje k vyhledávání a získávání informací;
- sleduje rozvoj vědy a techniky, lékařských oborů a přírodních věd v oblasti prevence, péče o zdraví a dietoterapie;
- podílí se na přípravě a účastní se různých odborných akcí, seminářů, kongresů, přednášek, workshopů a kurzů.

Rámcový rozpis odborné praxe:

- 1. Léčebná výživa a stravování v různých typech zdravotnických zařízení – zdravotnické zabezpečení v různých oblastech péče (zdravotnická zařízení, nemocnice, léčebny, LDN, OLVaS, stravovací provoz, lázně, sanatoria, sociální služby, stacionáře, domácí péče, školní výživa a dietoterapie v rodině, odborná poradenská a nutričně terapeutická centra, výroba a obchod).**
- 2. Provádění vyšetření nutných ke zjištění stavu výživy pacienta/klienta**
- 3. Zpracování a hodnocení nutričního stavu jedince, balance strav přijímané ústy, spolupráce na nutriční podpoře s lékařem, případně dalším nelékařským zdravotnickým pracovníkem (všeobecnou sestrou nebo porodní asistentkou), způsob přijímání stravy a možnost využití doplňků**
- 4. Plánování, zpracování a hodnocení léčebné výživy**
- 5. Zpracování diet terapeutických plánů vztahujících se ke konkrétní diagnóze.**
- 6. Poradenství a edukace pacientů/klientů, rodin a skupin v oblasti zdraví a léčebné výživy, včetně vhodných výživových doplňků**
- 7. Skupinové a individuální edukace v rámci ambulantní zdravotnické péče a při hospitalizaci v oblasti preventivní a léčebné výživy.**
- 8. Prezentace odborných témat v rámci edukace a prevence onemocnění.**
- 9. Zpracování dietoterapeutických plánů vztahujících se ke konkrétní diagnóze a zpracování kazuistik**
- 10. Celoživotní vzdělávání – aktivní a pasivní účast na různých odborných akcích, seminářích, kongresech, přednáškách, workshopech a kurzech pro odbornou tak laickou veřejnost.**
- 11. Aktivní účast v projektech**

Popis způsobu ukončení odborné praxe:

Splněná docházka; dodržování BOZP na jednotlivých pracovištích; úroveň vedení portfolia; dodržování pravidel chování na nutriční a dietologické péči (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 a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání:

- splnění 100% účasti v kontaktních hodinách;
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách;
- 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).

Poznámka: Každý student si vede od 1. ročníku dělený LOG-BOOK – studentské profesní portfolio a deník praxe, kam zaznamenává průběh praxe a praktického vyučování na jednotlivých pracovištích, jejich charakteristiku a sebereflexi. Portfolio je také jedním z kritérií závěrečného hodnocení za dané období.

Návrh fyzických a právnických osob pro odborné praxe:

Významnou část odborné nutriční praxe vykonávají studenti ve Fakultní nemocnici v Plzni, na které aktivně spolupracují kvalifikované a erudované odborné mentorky na specializovaných pracovištích – Oddělení klinické dietologie, Oddělení nutriční výživy – OLVaS. Praktická výuka probíhá ve všech areálech, tj. v Plzni na Lochotíně a Borech. Obdobně jako s Fakultní nemocnicí jsou smluvně zajištěna pracoviště s Městskou nemocnicí Privamed, Mulačovou nemocnicí, nemocnicí Klatovy, Rokycany, Domažlice, s Psychiatrickou nemocnicí Dobruška, EUC klinikou, a jinými institucemi, kde studenti pracují na úsecích léčebné výživy, stravování a dietologie pod vedením nutričních terapeutek.

Dalšími zařízeními, se kterými má škola uzavřena dlouhodobou smlouvu a kde mohou studenti vykonávat praxi jsou například: Domov poklidného stáří Vejprnice, Senecura Plzeň, Ústav péče o seniory Třemošná, Nemocnice následné péče Svatá Anna, Magistrát města plzně (oblast dietního stravování), Nemocnice Strakonice, nemocnice Hořovice, Domov pro seniory sv. Jiří, 21. Mateřská škola Plzeň, 78. Mateřská škola Plzeň.

Studenti mohou také vykonávat odbornou nutriční praxi v zařízeních, které svým odborným zaměřením odpovídají náplni odborné nutriční praxe. O možnosti výkonu odborné nutriční praxe v individuálně zvoleném zařízení rozhoduje vždy garant odborné praxe.

Všechna zdravotnická zařízení splňují legislativní požadavky, jejichž platnost a dodržování je smluvně zajištěno.