

Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná
škola zdravotnická Plzeň, Karlovarská 99

Vzdělávací program

Diplomovaný nutriční terapeut

Kód vzdělávacího programu

53-41-N/41 Diplomovaný nutriční terapeut

Kód oboru vzdělání

53-41-N/4. Diplomovaný nutriční terapeut

Forma vzdělávání: denní

Obsah

Aa - Žádost /o udělení akreditace / akreditaci změny / prodloužení platnosti akreditace/ vzdělávacího programu	1
Ba - Návrh vzdělávacího programu - profil absolventa	3
Bb - Návrh vzdělávacího programu - kompetence a možnosti uplatnění absolventa	6
Bc - Návrh vzdělávacího programu - charakteristika vzdělávacího programu	9
Ca - Informace o vzdělávacím programu – rozsah.....	14
Cb - Informace o vzdělávacím programu - hodnocení výsledků vzdělávání studentů.....	16
Cc1 - Informace o vzdělávacím programu - obsah uspořádaný do modulů a vzorový učební plán.....	19
Cc2 - Informace o vzdělávacím programu - obsah uspořádaný do modulů a vzorový učební plán.....	22
Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu	25
Cizí jazyk – Anglický jazyk 01	25
Cizí jazyk – Anglický jazyk 02	28
Cizí jazyk – Anglický jazyk 03	31
Cizí jazyk – Německý jazyk 01	34
Cizí jazyk – Německý jazyk 02	37
Cizí jazyk – Německý jazyk 03	40
Latinská odborná terminologie.....	43
Etika ve zdravotnictví.....	46
Informační a komunikační technologie	49
Organizace a řízení ve zdravotnictví.....	52
První pomoc a medicína katastrof.....	55
Základy zdravotnické legislativy a práva	58
Psychologie a komunikace 01	61
Psychologie a komunikace 02	65
Psychologie a komunikace 03	69
Anatomie a fyziologie.....	72
Fyziologie výživy.....	75
Chemie a biochemie 01	78
Chemie a biochemie 02	81
Chemie potravin.....	84
Klinika nemocí a dietologie 01	88
Klinika nemocí a dietologie 02	91

Klinika nemocí a dietologie 03	96
Potraviny.....	101
Základy přípravy pokrmů	104
Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena	108
Výživa člověka	111
Výživa v ochraně veřejného zdraví.....	114
Léčebná výživa 01	118
Léčebná výživa 02	122
Léčebná výživa 03	126
Základy ošetrovatelství a řízení kvality služeb	131
Ekonomika a management.....	135
Základy sociologie	138
Základy pedagogiky a edukace.....	141
Základy metodologického výzkumu a statistiky	145
Absolventský seminář	148
Praktická klinická výživa	151
Technologické cvičení.....	155
Nutriční a dietologická praxe 01	161
Nutriční a dietologická praxe 02	167
Odborná praxe 01.....	173
Odborná praxe 02.....	180
Odborná praxe 03.....	187
Seminář z pohybových aktivit 01	194
Seminář z pohybových aktivit 02	196
Seminář z multikulturní výchovy	199
Seminář k absolventské práci 01.....	202
Seminář k absolventské práci 02.....	205
D – Personální zabezpečení vzdělávacího programu – souhrnné údaje	Chyba! Záložka není definována.
Fa – Materiální zabezpečení vzdělávacího programu – soupis výukových prostor ..	Chyba! Záložka není definována.
Fb – Materiální zabezpečení vzdělávacího programu – informační služby	Chyba! Záložka není definována.
G – Údaje o spolupráci	Chyba! Záložka není definována.

H – Rozvojové záměry školy.....Chyba! Záložka není definována.

I – Motivační nástroje školy pro studenty se speciálními vzdělávacími potřebami... Chyba! Záložka není definována.

J – Zdůvodnění společenské potřeby vzdělávacího programuChyba! Záložka není definována.

K – Podmínky pro hodnocení a zabezpečení kvality vzdělávacího procesu Chyba! Záložka není definována.

L - Seznam příloh žádosti.....Chyba! Záložka není definována.

Aa - Žádost /o udělení akreditace / akreditaci změny / prodloužení platnosti akreditace/ vzdělávacího programu							
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99						
Sídlo školy	Karlovarská 99, 323 00 Plzeň						
Zřizovatel školy	Plzeňský kraj	právní forma právnické osoby		příspěvková organizace			
Název oboru vzdělání	Diplomovaný nutriční terapeut		kód oboru vzdělání		53-41-N/4.		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut						
Zaměření vzdělávacího programu	není						
Specif. podm. zdrav. způsobilosti	ano		standardní délka	3 roky, 6 období	vyučovací jazyk	český	
Platnost předchozí akreditace			návrh doby platnosti nové akreditace		1.9.2021 do 31.8.2027		
Typ žádosti			nová akreditace				
Forma vzdělávání		denní					
Adresa www stránky	www.zdravka-plzen.cz				zdravka@zdravka-plzen.cz		
Projednáno ŠR	ano	podpis ředitele školy	PhDr. Ivana Křížová			datum	
Dne	16.04.2021					14.07.2021	

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

Poznámky:

Podmínky zdravotní způsobilosti:

Do 1. ročníku jsou přijímáni uchazeči, kteří nemají onemocnění nebo zdravotní obtíže pro účely stanovení podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče ke vzdělávání dle § 2 Nařízení vlády č. 211/2010 Sb. o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání a přílohy č. 2 tohoto nařízení, ve znění pozdějších předpisů.

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

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

Ba - Návrh vzdělávacího programu - profil absolventa

Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.
Forma vzdělávání	Denní

Vymezení výstupních znalostí a dovedností:

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

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 ve zdravotnických zařízeních i v zařízeních sociálních služeb, při akutních a chronických poruchách v oblasti výživy.

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

Ba - Návrh vzdělávacího programu - profil absolventa

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.

Ba - Návrh vzdělávacího programu - profil absolventa

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

Bakalářské studium nutričního terapeuta lze studovat na vysokých školách. V denní formě studia je realizováno na Jihočeské univerzitě v Českých Budějovicích, na Ostravské univerzitě v Ostravě, na Masarykově univerzitě v Brně a na 1. lékařské fakultě Univerzity Karlovy v Praze. Studijní programy nejsou otevírány pravidelně každý rok na všech uvedených školách.

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

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

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

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

Bb - Návrh vzdělávacího programu - kompetence a možnosti uplatnění absolventa

Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.
Forma vzdělávání	Denní

Činnosti, pro které je absolvent připravován tak, aby byly splněny níže uvedené cíle:

Cíle týkající se vzdělání a získání profesní kvalifikace k poskytování nutriční terapie a správné výživy.

Cíle směřující k získání znalosti právních předpisů v oblasti poskytování zdravotních služeb a zdravotní péče v České republice a se zaměřením např. na právo pacienta zvolit si poskytovatele zdravotních služeb oprávněného k poskytování zdravotních služeb, které odpovídají jeho zdravotním potřebám, pokud právní předpisy nestanoví jinak.

Cíle vedoucí k získání profesní kvalifikace zdravotnického pracovníka opravňující k výkonu zdravotnického povolání.

Cíle vedoucí k dosažení vzdělání ve zdravotnickém oboru jako základní předpoklad k celoživotnímu profesnímu vzdělávání.

Dalšími dílčími cíli vzdělávacího programu jsou koncipovány tak, že absolvent/ka oboru:

- je připraven/a samostatně, na základě vlastního posouzení a rozhodnutí ve spolupráci s lékařem zabezpečovat komplexní diagnostickou a léčebnou péči na úseku klinické výživy a specifické ošetrovatelské péče,
- svou práci cíleně zaměřuje na uspokojování nutričních potřeb klientů/pacientů, a to v rozsahu své odborné způsobilosti stanovených zákonem č. 96/2004 Sb., o nelékařských zdravotnických povoláních v platném znění a na něj navazující vyhlášku č. 55/2011 Sb., kterou se stanoví činnosti zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků a vyhlášky č. 39/2005 Sb. v platném znění, stanovující minimální požadavky na studijní programy k získání odborné způsobilosti k výkonu nelékařského zdravotnického povolání a kvalifikačního standardu Ministerstva zdravotnictví České republiky
- 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 způsobilým/ou poskytovat tuto léčebně-preventivní péči a podporu v souladu s diagnózou stanovenou lékařem jako samostatný pracovník bez odborného dohledu,
- je připraven/a aktivně se podílet na ochraně veřejného zdraví a vést jednotlivce, rodiny i skupiny k osvojení principů péče o zdraví, stravovacích návyků a k upevnění zásad zdravého životního stylu,
- na základě vědomostí a dovedností z medicínských a humanitních oborů a dovedností získaných v průběhu klinické praxe je schopen/a rozpoznat somatické a psychosociální potřeby klienta, zajistit všestrannou nutriční péči o klienta či pacienta,
- podílet se na diagnostické, léčebné a preventivní péči,
- je schopen/a samostatně tvořivé činnosti,
- iniciativně a samostatně řešit úkoly,
- je odpovědný/á ke klientům a ke spolupracovníkům na všech úrovních svého profesního působení,
- má předpoklady pro řídicí práci pro vedení nutričního asistenta,
- dbá na dobrou spolupráci i s ostatními pracovníky v zařízeních,
- je aktivní při vyhledávání nových informací, pečuje o další osobní profesní růst,
- je veden/a k dodržování zásad zdravotnické etiky a standardů nutriční péče, k respektování osobnosti pacienta/klienta a jeho práv,
- je připravován/a tak, aby kvalitou své práce a svými postoji přispíval/a ke zvyšování prestiže povolání nutriční/ho terapeutky/terapeuta,
- je schopen/na při poskytování nutriční péče jednat hospodárně a ekologicky

Bb - Návrh vzdělávacího programu - kompetence a možnosti uplatnění absolventa

- je schopen/schopna orientovat se v právním řádu České republiky, a to zejména v oblasti, která upravuje poskytování zdravotních a sociálních služeb a kompetence státní správy v oblasti organizace poskytování zdravotních a sociálních služeb zejména v oblasti preventivní a léčebné výživy,
- je schopen/na chápat úlohu WHO, respektovat právní předpisy i doporučení Evropské unie (EU) týkající se zdravotní a sociální politiky v členských zemích, uznávat mezinárodní dokumenty týkající se nejnovějších poznatků v oblasti zdravé a léčebné výživy - Evropské standardy pro vzdělávání a výkon profese nutričních terapeutů (European Academic & Practitioner Standards for Dietetics) přijaté EFAD (European Federation of Associations of Dietitians) na výroční schůzi v roce 2005 a Evropské standardy pro odborný výcvik v dietetice 2010 (European Practice Placement Standards for Dietetics),
- je schopen/na při poskytování nutriční péče pacientům/klientům z odlišného sociokulturního prostředí jednat s vědomím jejich národnostních, náboženských a jiných odlišností.

Možnosti 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.

Absolvent/ka může pracovat jako preventista v oblasti výživy, jako konzultant pro výchovu jednotlivých populačních skupin a dále i jako poradce pro náročné životní situace, pro sportovce a jiné kategorie.

Po absolvování příslušného pedagogického vzdělání, případně koncipovaného vysokoškolského studia v oblasti výživy, např. oboru Výchova ke zdraví, se může uplatnit jako přednášející odborných a praktických předmětů ve vysokoškolských odborných studijních programech v oblasti výživy a také ve specializačních vzdělávacích programech dalšího vzdělávání zdravotnických pracovníků. Dále může působit jako odborný učitel/ka v oboru nutriční asistent a diplomovaný nutriční terapeut nebo jako učitel/ka v oblasti výživy na základních, středních a na vyšších odborných školách.

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

Bb - Návrh vzdělávacího programu - kompetence a možnosti uplatnění absolventa

Povolání a typové pozice:

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

Dle katalogu Národní soustavy pro povolání je pro nutričního terapeuta nejvhodnější vysokoškolské vzdělání nebo vyšší odborné. Z hlediska požadavků je shoda se vzdělávacím programem vysokých vyšších odborných škol. Střední hodnota platu v podnikatelské sféře je uváděna částka 29.954,- Kč a ve státní či veřejné správě je tato částka 34.203,- Kč.

Dále na výše uvedeném webovém portálu www.nsp.cz, jsou dostupné validní, konkrétní a obsáhlé informace a studie vztahující k danému povolání. V měsíci dubnu 2021 zde byly tři volné nabídky pracovních míst. Z toho je směrodatné, že poptávka převyšuje nabídku.

Bc - Návrh vzdělávacího programu - charakteristika vzdělávacího programu

Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.
Forma vzdělávání	Denní

Pojetí:

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. 1.

Dominantní oblastí vzdělávacího programu tvoří odborné vzdělávání a tzv. klíčové dovednosti. Vzdělávací obsah vychází z minimálních požadavků a kvalifikačního standardu na vzdělávání nutričního terapeuta stanovených předpisy Ministerstva zdravotnictví České republiky (MZ ČR) v platném znění.

Jazykové vzdělávání

Rozvíjí především komunikativní dovednosti studentů. Učí je kultivovaně se vyjadřovat ústně i písemně v cizím jazyce. Cizí jazyk má být prostředkem dorozumívání, profesní komunikace a kompetence studentů pro získávání a sdělování odborných znalostí i výměny poznatků z osobního a společenského života. Učí studenty efektivně pracovat s textem jako zdrojem informací i jako s formativním prostředkem. Cílem vzdělávání studentů v cizím jazyce je dosáhnout v návaznosti na předchozí studium jazyka na SŠ takové úrovně jazykových znalostí a dovedností, která odpovídá stupni B2 (C1) Společného evropského referenčního rámce pro jazyky. Zároveň připravuje studenty k aktivnímu užívání jazyka ve složitějších typických řečových situacích při poskytování odborné péče pacientům/klientům neovládajících český jazyk. Jazykové vzdělávání zahrnuje také osvojení základní latinské terminologie. Výběr cizího jazyka se přizpůsobí potřebě terénu, zájmu studentů a podmínkám školy.

Bc - Návrh vzdělávacího programu - charakteristika vzdělávacího programu

Ekonomické vzdělávání

Plní v mnoha tématech průpravnou funkci směrem k odbornému vzdělávání studentů, např. v oblasti ekonomiky a řízení zdravotnictví. Učivo je zahrnuto v předmětu ekonomika a management, organizace řízení zdravotnictví, základy zdravotnického práva a legislativy a doplňuje se v některých obecně-odborných předmětech, například základech ošetrovatelství a řízení kvality služeb.

Estetické a komunikativní vzdělávání

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

Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích (IKT) má především aplikační charakter a je zaměřeno na seznámení studentů s rozvojem a novými poznatky v komunikační technologii i se speciálními programy pro zdravotnictví, např. systém NutriDan, WinMedicalc, NutriPro, Nutriservi. Důraz je kladen na využívání IKT v nutriční praxi a efektivní používání IKT jako zdroje informací. Realizuje se v předmětech informační a komunikační technologie, základech metodologického výzkumu a statistiky či absolventském semináři.

Odborné vzdělávání

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

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

Součástí výuky je osvojení zásad a dovedností první pomoci a medicíny katastrof, 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, 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. Je obsažena v předmětech technologické cvičení, výživa v ochraně veřejného zdraví, praktická klinická výživa, nutriční a dietologická praxe a odborná praxe.

Klíčové dovednosti

Bc - Návrh vzdělávacího programu - charakteristika vzdělávacího programu

Klíčové kompetence představují soubor vědomostí, dovedností, schopností a s nimi souvisejících postojů a hodnot důležitých pro osobní rozvoj jedince a jeho zapojení do společnosti. Odpovídají výše uvedené vyhlášce MZ ČR č. 39/2005 Sb., v platném znění, kterou se stanoví minimální požadavky na studijní programy k získání odborné způsobilosti k výkonu nelékařského zdravotnického povolání a kvalifikačnímu standardu MZ ČR. 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, občanské a unijní kompetence;
- kompetence k práci s informacemi a využívání prostředků informačních a komunikačních technologií.

Metodické přístupy

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

Charakteristika vzdělávacího programu:

Výše vymezený vzdělávací obsah je rozpracován do jednotlivých modulů vymezených učebním plánem (příloha č. 2). Moduly jsou u této formy studia všechny koncipovány jako *povinné*. Volitelné moduly a jejich hodinová dotace nejsou započítány do celkového počtu hodin. Jejich realizace je vázána na rozhodnutí ředitelky školy a zájmu studentů. *Specifickou funkci mají moduly všeobecně vzdělávací*, které na rozdíl od všeobecného vzdělávání na nižších vzdělávacích stupních, plní ve vyšším odborném vzdělávání především propedeutickou funkci ve vztahu k odborným modulům a k profilu absolventa. Zařazené všeobecně vzdělávací moduly rozvíjejí komunikativní dovednosti studentů v mateřském i cizím jazyce, jejich morální, volní a fyzické vlastnosti, dovednost kultivovaného chování a vytvářejí vědomosti, na které se navazuje v odborných předmětech.

Odborné moduly se dělí na moduly teoreticko-odborné a prakticko-odborné. Povinnou součástí výuky je technologické cvičení, výživa v ochraně veřejného zdraví, praktická klinická výživa, odborná praxe a nutriční a dietologická praxe.

Organizační zabezpečení technologického cvičení, výživy v ochraně veřejného zdraví, praktické klinické výživy, odborné praxe a nutriční a dietologické praxe je v kompetenci školy. Její obsah je rámcově vymezen modulem, specifikován podle typu zařízení, v nichž praxe probíhá. Praktická klinická výživa, odborná praxe a nutriční a dietologická praxe 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 základy přípravy pokrmů, potraviny, léčebná výživa, klinika nemocí a dietologie, psychologie a komunikace, výživa člověka, informační a komunikační technologie, základy pedagogiky a edukace, metodologického výzkumu aj., které připravují studenty na samostatné řešení otázek vyplývajících z uplatnění absolventa, ke zpracování kasuistik a absolventské práce, k samostatnému studiu, práci s odbornou literaturou a jinými informačními prameny a vytváří tak prostor pro reflexi technologického cvičení, základů ošetřovatelství a řízení kvality služeb, výživě v ochraně veřejného zdraví, odborné praxe a nutriční a dietologické praxe s cílem podpořit profesní růst studenta.

Bc - Návrh vzdělávacího programu - charakteristika vzdělávacího programu

Organizace výuky:

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

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

Teoretická a praktická výuka zahrnuje vyučování dle rozpisu učiva v učebním plánu a v modulech, a to v celkovém rozsahu **3191** hodin, z toho je **2258** hodin cvičení. Počet nekontaktních konzultačních hodin k modulům teoretické a praktické výuky je **600** hodin. Nekontaktní hodiny čítají hodiny samostudia, vč. zkuškového období a přípravy k absolutoriu a jejich celkový počet je **600** hodin. Celkový rozsah praktické výuky, tj. technologického cvičení, odborné a nutriční a dietologické praxe, praktickou klinickou výživu, výživu v ochraně veřejného zdraví činí **1800** hodin. Detailní výčet a komentář je uveden v příloze č. 3.

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

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

Učební plán je rozpracován do jednotlivých ročníků a období formou počtu hodin za období, definováním počtu hodin přednášek a cvičení a způsobem ukončení.

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

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

Odborná praxe je specifikována počtem týdnů a je započtena do celkového počtu hodin.

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

V souladu se vzděláváním dospělých mají prioritu interaktivní metody výuky, diskuse, skupinová sezení, konzultace, semináře, vzdělávání metodou řešení problémů, semináře, skupinová práce, simulace reálných situací, simulace hraním rolí, případové studie, práce v knihovnách apod. Ve výuce jsou používány moderní výukové prostředky – dataprojektory, vizualizéry, interaktivní tabule a informační technologie apod. V současné době pandemie je nezbytnou a nedílnou součástí distanční výuka v programu Teams, která bude i nadále aktivně využívána zejména v projektových aktivitách.

Při výchově ke kompetencím je kladen důraz na samostatné a komplexní řešení problémů, na práci v týmu. Je podporována metoda projektového vyučování a kritického myšlení studentů, včetně studentských projektů. Absolutorium se organizuje v souladu s platnými předpisy o vyšším odborném vzdělávání, v platném znění.

Bc - Návrh vzdělávacího programu - charakteristika vzdělávacího programu

BOZP:

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

Přijímání uchazečů:

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

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

Kola přijímacího řízení vyhláší 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 a na základě mezinárodních smluv po splnění všech požadavků, které na ně legislativa klade.

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

Ca - Informace o vzdělávacím programu – rozsah								
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99							
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut							
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.							
Forma vzdělávání	Denní							
Členění modulů	všeobecné				odborné			
	všeobecné teoretické	jazykové	komunikační	ITC	odborné povinné	povinně volitelné	volitelné	odborná praxe
Počet modulů	8*	7*	1*	1*	21*	ne	5*	6*
Počet kreditů/hodin za celé studium	16/217	18/228	2/52	2/26	90/1128	0	0	52/1540
Počet konz. hodin za celé studium	6840 hodin (19 vyučujících x 3 h týdně x 40 týdnů x 3 školní roky)							
Počet hodin samostudia za celé studium	600 samostudia							
Počet hodin přednášek	128	13	26	0	766	0	0	0
Podíl (%) interních pedagogů	100%	100%	100%	100%	75%	0	0	29%
Podíl (%) externích pedagogů	0%	0%	0%	0%	25%	0	0	71%
Přehled využití týdnů	1/1	1/2	2/1	2/2	3/1	3/2	** zde je započten jeden týden přípravy k absolutoriu a jeden týden k výkonu absolutoria	
Výuka	13	13	13	13	13	11		
Samostudium – příprava na hodnocení	3	3	3	3	3	3+1+1**		
Souvislá odborná praxe	3	3	3	3	3	3		
Rezerva	1	1	1	1	1	1		

Ca - Informace o vzdělávacím programu – rozsah							
Celkem	20	20	20	20	20	20	* detailní rozpracování členění modulů je uvedeno v poznámce pod tabulkou

Poznámka:

Členění modulů z tabulky Ca:

Moduly všeobecné:

Všeobecné teoretické – Základy sociologie, Psychologie a komunikace 02-03, Organizace řízení ve zdravotnictví, Ekonomika a management, Základy metodologického výzkumu a statistiky, Základy zdravotnické legislativy a práva, Absolventský seminář

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

Komunikační – Psychologie a komunikace 01

ICT – Informační a komunikační technologie

Moduly odborné:

Odborné povinné – Chemie a biochemie 01-02, Chemie potravin, Etika ve zdravotnictví, Anatomie a fyziologie, Fyziologie výživy, Klinika nemocí a dietologie 01-03, Léčebná výživa 01-03, Potraviny, Základy přípravy pokrmů, Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena, Technologické cvičení, Základy pedagogiky a edukace, Výživa člověka, Výživa v ochraně veřejného zdraví, Základy ošetrovatelství a řízení kvality služeb, První pomoc a medicína katastrof

Odborná praxe – Nutriční a dietologická praxe 01-02, Odborná praxe 01-03, Praktická klinická výživa

Odborné volitelné – Seminář z pohybových aktivit 01-02, Seminář z multikulturní výchovy, Seminář k absolventské práci 01-02

Cb - Informace o vzdělávacím programu - hodnocení výsledků vzdělávání studentů	
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.
Forma vzdělávání	Denní

Cb - Informace o vzdělávacím programu - hodnocení výsledků vzdělávání studentů

Hodnocení studentů se řídí platnými předpisy (školský zákon č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky č. 10/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů), které se týkají organizací vzdělávání ve vyšších odborných školách a dále klasifikačním řádem školy a školním řádem VOŠZ.

Ve výuce se uplatňují vyučovací metody a formy, které odpovídají terciárnímu vzdělávání, zohledňují zvláštnosti vzdělávání dospělých a napomáhají vytvoření požadovaných klíčových, odborných a dalších kompetencí. V souladu se vzděláváním dospělých mají prioritu interaktivní metody výuky, diskuse, skupinová sezení, konzultace, semináře, vzdělávání metodou řešení problémů, semináře, skupinová práce, simulace reálných situací, simulace hraním rolí, případové studie, práce v knihovnách apod. Ve výuce jsou používány moderní výukové prostředky – PC, tablety, nutriční software, vizualizéry, interaktivní tabule a informační technologie apod.

Při výchově ke kompetencím je kladen důraz na samostatné a komplexní řešení problémů, na práci v týmu, je podporována metoda projektového vyučování a kritického myšlení studentů včetně studentských projektů.

Při hodnocení se využívají různé formy: písemná, ústní, praktická nebo jejich kombinace. Písemná forma zkoušky zahrnuje např. test, esej, kritické zhodnocení literatury, projekty, příprava semináře, průběžná hodnocení, LOGBOOK – dělení (portfolio, deník praxe).

Doporučený způsob hodnocení v jednotlivých předmětech je uveden v učebním plánu.

Formy hodnocení studia:

a) průběžné hodnocení – semináře, praktické vyučování, exkurze – provádí se kontrolními otázkami, zadáváním samostatných úkolů, testy, kasuistikami, samostudiem. Do výkazu o studiu se průběžné hodnocení nezapisuje. Výsledky průběžného hodnocení mohou být zohledněny při zápočtu, klasifikovaném zápočtu nebo při zkoušce.

b) zápočet (Z) – uděluje se za splnění požadavků, která pro jeho získání určuje modul předmětu. Ve výkazu o studiu se zapisuje slovem „započteno“, k čemuž se připojí datum jeho udělení a podpis vyučujícího. Neudělení zápočtu se do výkazu o studiu nezapisuje.

c) klasifikovaný zápočet (KZ) - uděluje se za splnění požadavků, která pro jeho získání určuje modul předmětu. Ve výkazu o studiu se zapisuje slovem „započteno s klasifikací“, tj. hodnocení výborně nebo velmi dobře či dobře. Připojí se datum jeho udělení a podpis vyučujícího. Neudělení zápočtu s klasifikací se do výkazu o studiu nezapisuje.

d) zkouška (ZK) - uděluje se za splnění požadavků, která pro jeho získání určuje modul předmětu. Ve výkazu o studiu se zapisuje klasifikace výborně nebo velmi dobře či dobře a připojí se datum jeho udělení a podpis vyučujícího. Neudělení zkoušky se do výkazu o studiu nezapisuje.

Neuspěl-li student s požadavky hodnocení v řádném termínu a v 1. opravném termínu je realizována **komisionální zkouška**. Komise je složena z předsedy komise, vyučujícího daného předmětu a přisedícího z oboru. Přítomen je vždy vedoucí učitel studijní skupiny, který může být zároveň člen komise.

Do vyššího ročníku postupuje student po splnění podmínek hodnocení ve stanoveném termínu.

Vzdělávání se ukončuje absolutoriem. Jeho obsah a organizace jsou určeny platnými právními předpisy (školský zákon č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky č. 10/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů).

K absolutoriu je připuštěn student, který řádně ukončil třetí ročník studia a odevzdal v termínu stanoveném ředitelem školy absolventskou práci a má udělený zápočet od vedoucího absolventské práce v průkazu o studiu. Součástí absolutoria je absolventská práce a její obhajoba. Témata absolventské práce jsou zadávána v dostatečném časovém předstihu, tj. ve 2. ročníku studia. Studenti si podávají písemnou přihlášku v termínu stanoveném ředitelem školy. Termín odevzdání absolventské práce stanovuje ředitel školy.

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

Závěr:

Vzdělávací program probíhá v souladu se zásadami kreditního systému ECTS (European Credit Transfer and Accumulation System) s ohledem na pozdější nutnost přechodu na tento systém. Jeho základní funkce spočívá

Cb - Informace o vzdělávacím programu - hodnocení výsledků vzdělávání studentů

v kvantifikaci „studijní zátěže“ studenta z hlediska jednotlivých modulů, a tudíž i kumulativně z hlediska období, roku, etapy studia, celého studia. Studijní zátěží se míní doba, kterou studenti obvykle potřebují k vykonání všech studijních aktivit (kontaktní hodiny-přednášky, cvičení, semináře + projekty, praxe, nekontaktní hodiny-samostudium, domácí příprava, využití konzultačních hodin, zkoušky) a která je nutná k dosažení očekávaných „výstupů z učení“.

Zařazení kreditů do jednotlivých předmětů ve vzdělávacím programu je uveden v příloze č. 4

Základní principy kreditního systému:

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

- **1 kredit ECTS** představuje cca 25 - 30 hodin studijní zátěže průměrného studenta.
- **60 kreditů ECTS** je přiděleno studijní zátěži v rámci jednoho školního roku (představuje 1 500 - 1 800 hodin).
- **30 kreditů ECTS** je přiděleno jednomu období, minimálně pak 20 kreditů a maximálně 40 kreditů. Za nesplnění podmínek studia se tedy považuje získání méně než 20 kreditů za období, méně než 40 kreditů za první rok studia, méně než 80 kreditů za 4 po sobě jdoucí období.
- **180 kreditů ECTS** - kumulativní počet kreditů za celé tříleté studium.
- Získání stanoveného počtu kreditů v daném období je podmínkou pokračování studia v následujícím období / školním roce, či podmínkou pro vykonání absolutoria a úspěšného ukončení studia. K absolutoriu se student může přihlásit po splnění požadovaných 180 kreditních bodů.

Zdroje:

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

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

Cc1 - Informace o vzdělávacím programu - obsah uspořádaný do modulů a vzorový učební plán							
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99						
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut						
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.						
Forma vzdělávání	Denní						
Zaměření vzdělávacího programu	Není						
Název modulu	zkratka	rozsah*	ECTS	zakoření	druh	garant	dop. období
Cizí jazyk - Anglický jazyk 01 (A)	P-ANJ 01	p0/c65	4	Z,KZ (A)	P	V- Mgr. Ilona Mašátová	I.r. ZO/LO
Cizí jazyk - Anglický jazyk 02 (A)	P-ANJ 02	p0/c65	6	KZ,KZ (A)	P	V- Mgr. Ilona Mašátová	II.r. ZO/LO
Cizí jazyk - Anglický jazyk 03 (A)	P-ANJ 03	p0/c59	6	KZ,ZK (A)	P	V- Mgr. Ilona Mašátová	III.r. ZO/LO
Cizí jazyk - Německý jazyk 01 (A)	P-NEJ 01	p0/c65	4	Z,KZ (A)	P	V- Mgr. Ilona Mašátová	I.r. ZO/LO
Cizí jazyk - Německý jazyk 02 (A)	P-NEJ 02	p0/c65	6	KZ,KZ (A)	P	V- Mgr. Ilona Mašátová	II.r. ZO/LO
Cizí jazyk - Německý jazyk 03 (A)	P-NEJ 03	p0/c59	6	KZ,ZK (A)	P	V- Mgr. Ilona Mašátová	III.r. ZO/LO
Latinská odborná terminologie	P-LOT	p13/c26	2	Z,KZ	P	V- PhDr. Ilona Gruberová, Ph.D.	I.r. ZO/LO
Etika ve zdravotnictví	P-EVZ	p22/c0	2	Z	P	V-Mgr. Hana Šťastná	III.r. LO
Informační a komunikační technologie	P-IKT	p0/c26	2	Z,KZ	P	V-Ing. Kateřina Sosnová	I.r. ZO/LO
Organizace řízení ve zdravotnictví	P-ORZ	p26/c0	2	Z,KZ	P	V-Mgr. Hana Šťastná	I.r. ZO/LO
První pomoc a medicína katastrof	P-PPM	p0/c26	2	Z, KZ	P	V-Mgr. Světlana Lisová	I.r. ZO, LO
Základy zdravotnické legislativy a práva	P-ZZL	p24/c0	2	Z,KZ	P	V-Mgr. Marie Poppová	III.r. ZO/LO
Psychologie a komunikace 01	P-PSK 01	p26/c26	2	KZ,KZ	P	V-Mgr. Světlana Lisová	I.r. ZO/LO

Cc1 - Informace o vzdělávacím programu - obsah uspořádaný do modulů a vzorový učební plán							
Psychologie a komunikace 02	P-PSK 02	p26/c26	2	KZ,KZ	P	V-Mgr. Světlana Lisová	II.r. ZO/LO
Psychologie a komunikace 03	P-PSK 03	p13/c13	2	ZK	P	V-Mgr. Světlana Lisová	III.r. ZO
Anatomie a fyziologie	P-ANF	p65/c0	6	KZ,ZK	P	V-MUDr. Vojtěch Česák, Ph.D.	I.r. ZO/LO
Fyziologie výživy	P-FYV	p52/c0	4	KZ,ZK	P	-MUDr. Vojtěch Česák, Ph.D.	II.r. ZO/LO
Chemie a biochemie 01	P-CHB 01	p52/c0	4	KZ,ZK	P	V-Mgr. Ilona Bečvářová	I.r. ZO/LO
Chemie a biochemie 02	P-CHB 02	p39/c0	6	ZK,KZ	P	V-Mgr. Ilona Bečvářová	II.r. ZO/LO
Chemie potravin	P-CHP	P26/c11	4	KZ, Z	P	V-Mgr. Nina Ščerbová	III.r. ZO/LO
Klinika nemocí a dietologie 01 (A)	P-KND 01	p26/c0	2	Z (A)	P	V-MUDr. Vojtěch Česák, Ph.D.	I.r. LO
Klinika nemocí a dietologie 02 (A)	P-KND 02	p78/c0	8	KZ,ZK (A)	P	V-MUDr. Vojtěch Česák, Ph.D..	II.r. ZO/LO
Klinika nemocí a dietologie 03 (A)	P-KND 03	p72/c0	8	KZ,ZK (A)	P	V-MUDr. Vojtěch Česák, Ph.D.	III.r. ZO/LO
Potraviny	P-POT	p52/c0	4	Z,KZ	P	V-Mgr. Petra Nováková, DiS.	I.r. ZO/LO
Základy přípravy pokrmů	P-ZPP	p26/c0	4	KZ,ZK	P	V-Mgr. Petra Nováková, DiS.	I.r. ZO/LO
Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena	P-MEH	p52/c0	4	KZ,ZK	P	V- RNDr. Karel Fajfrlík, Ph.D.	II.r. ZO/LO
Výživa člověka	P-VYC	p26/c13	3	ZK	P	V-Mgr. Petra Nováková, DiS.	I.r. ZO
Výživa v ochraně veřejného zdraví	P-VOV	p0/c65	4	ZK	P	V-Mgr. Petra Nováková, DiS.	I.r. LO
Léčebná výživa 01 (A)	P-LEV 01	p26/c0	2	Z (A)	P	V-Mgr. Tomáš Ulč, DiS.	I.r. LO
Léčebná výživa 02 (A)	P-LEV 02	p78/c0	6	ZK,KZ (A)	P	V-Mgr. Tomáš Ulč, DiS.	II.r. ZO/LO
Léčebná výživa 03 (A)	P-LEV 03	p48/c0	8	ZK,KZ (A)	P	V-Mgr. Tomáš Ulč, DiS.	III.r. ZO/LO
Základy ošetrovatelství a řízení kvality služeb	P-ZOK	p26/c26	2	KZ, KZ	P	V-Mgr. Hana Šťastná	I.r. LO, LO

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

Ekonomika a management	P-EKM	p13/c11	2	Z,KZ	P	V-Ing. Alice Stuchlová	III.r. ZO/LO
-------------------------------	--------------	---------	---	------	---	------------------------	--------------

Poznámky, další studijní povinnosti:

(A) - předmět absolutoria

* p - přednáška, c - ostatní

Legenda: V – vyučující, P – přednášející

Cc2 - Informace o vzdělávacím programu - obsah uspořádaný do modulů a vzorový učební plán							
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99						
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut						
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.						
Forma vzdělávání	Denní						
Zaměření vzdělávacího programu	Není						
Název modulu	zkratka	rozsah*	ECTS	zakočnění	druh	garant	dop. období
Základy sociologie	P-ZSO	p26/c0	2	Z,KZ	P	V-Mgr. Hana Šťastná	I.r. ZO/LO
Základy pedagogiky a edukace	P-ZPE	p0/c26	2	Z,KZ	P	V-Mgr. Tomáš Ulč, DiS.	II.r. ZO/LO
Základy metodologického výzkumu a statistiky	P-ZMV	p0/c26	2	Z,KZ	P	V-Mgr. Tomáš Ulč, DiS.	II.r. ZO/LO
Absolventský seminář	P-ABS	p0/c13	2	Z	P	V-Ing. Kateřina Sosnová	III.r.ZO
Absolventská práce	P-ABP	-	-	Z	P	V-vedoucí absolventské práce	III.r.LO
Praktická klinická výživa	P-PKV	p0/c182	6	KZ, KZ	P	P-Mgr. Dagmar Svěráková P-Mgr. Tomáš Ulč, DiS. P-Klára Bedzírová, DiS. P-Bc. Romana Fatková, DiS. P-Hana Šedinová, DiS. P-Lucie Košařová, DiS. P-Eva Mečlová, DiS.	II.r. ZO/LO
Technologické cvičení	P-TEC	p0/c195	5	KZ,KZ	P	P-Mgr. Tomáš Ulč, DiS. P- Klára Bedzírová, DiS.	I.r. ZO/LO
Nutriční a dietologická praxe 01	P-NDP 01	p0/c182	6	KZ,KZ	P	P-Mgr. Dagmar Svěráková P-Mgr. Tomáš Ulč, DiS. P-Klára Bedzírová, DiS. P-Bc. Romana Fatková, DiS. P-Hana Šedinová, DiS. P-Lucie Košařová, DiS. P-Eva Mečlová, DiS.	II.r. ZO/LO

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

Nutriční a dietologická praxe 02	P-NDP 02	p0/c456	16	KZ,ZK	P	P-Mgr. Dagmar Svěráková P-Mgr. Tomáš Ulč, DiS. P-Klára Bedzírová, DiS. P-Bc. Romana Fatková, DiS. P-Hana Šedinová, DiS. P-Lucie Košařová, DiS. P-Eva Mečlová, DiS.	III.r. ZO/LO
Odborná praxe 01	P-ODP 01	p0/c240	8	KZ,KZ	P	P-Mgr. Dagmar Svěráková P-Mgr. Tomáš Ulč, DiS. P-Klára Bedzírová, DiS. P-Bc. Romana Fatková, DiS. P-Hana Šedinová, DiS. P-Lucie Košařová, DiS. P-Eva Mečlová, DiS.	I.r. ZO/LO
Odborná praxe 02	P-ODP 02	p0/c240	8	KZ,KZ	P	P-Mgr. Dagmar Svěráková P-Mgr. Tomáš Ulč, DiS. P-Klára Bedzírová, DiS. P-Bc. Romana Fatková, DiS. P-Hana Šedinová, DiS. P-Lucie Košařová, DiS. P-Eva Mečlová, DiS.	II.r. ZO/LO
Odborná praxe 03	P-ODP 03	p0/c240	8	KZ,KZ	P	P-Mgr. Dagmar Svěráková P-Mgr. Tomáš Ulč, DiS. P-Klára Bedzírová, DiS. P-Bc. Romana Fatková, DiS. P-Hana Šedinová, DiS. P-Lucie Košařová, DiS. P-Eva Mečlová, DiS.	III.r. ZO/LO
Seminář z pohybových aktivit	N-SPA	p0/c52	-	Z/Z	N	V-Mgr. Dagmar Svěráková	I, II.r. ZO/LO
Seminář z multikulturní výchovy	N-SMV	p13/c11	-	Z/Z	N	V-Mgr. Tomáš Ulč, DiS.	III.r. ZO/LO
Seminář z k absolventské práci	N-SAP	p0/c24	-	Z/Z	N	V-Ing. Kateřina Sosnová	II.r. LO, III.r.LO

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

Poznámky, další studijní povinnosti:

(A) - předmět absolutoria

* p - přednáška, c - ostatní

Legenda: V – vyučující, P – přednášející

Poznámka:

Pro každý předmět je zpracován jeden nebo více modulů dle rozvržení do ročníků. Počet je vyjádřen číselným kódem, např. P-ANJ 01. Modul vyučovaný pouze v jednom ročníku s obsahem celého předmětu je bez číselného označení v kódu, např. P- VYC.

Podle obsahu předmětu a charakteru výuky se moduly dělí na poznatkové (s převahou teorie), činnostní (praktické) a kombinované.

V úvodní – identifikační části modulu jsou uvedeny: název modulu (může být uveden samostatně i ve výkazu o studiu), údaje týkající se délky modulu, kategorie a platnost modulu, doporučený podíl přednášek, seminářů, cvičení a způsob ukončení (examinace). Počet kreditů je stanoven celkově na požadovaných 180 za celé tři roky vzdělávání, tj. každý ročník obsahuje 60 kreditů. Vstupní předpoklady vymezují požadovanou úroveň vstupních znalostí a dovedností, které jsou předpokladem úspěšného splnění požadavků daného modulu. Jsou vyjádřeny zpravidla označením modulů, jejichž předchozí absolvování je nezbytné. Vědomostní návaznost na střední školu se předpokládá, a proto se neuvádí. Výjimku tvoří cizí jazyk, kde je vyjádřena vstupní úroveň znalostí.

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

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

Volitelné moduly a jejich hodinové /kreditové dotace nejsou v učebním plánu započítány do celkového počtu hodin. V týdenním počtu hodin jsou uvedeny jako „plusové“. Jsou zohledněny tak, aby nepřekročily týdenní hodinovou dotaci, tj. 35 vyučovacích hodin za týden. Jejich realizace a nabídka je vázána na rozhodnutí ředitelky školy a dle zájmu studentů.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Cizí jazyk – Anglický jazyk 01		P-ANJ 01
Název modulu anglicky	Foreign Language – English Language 01		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p0/c2), 3(p0/c3)	ECTS	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 65 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Znalost anglického jazyka na úrovni A2 (B1) Společného evropského referenčního rámce pro jazyky		
Vyučující	Mgr. Ilona Mašátová		
Cíle modulu - 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 - snadnit přístup k informacím a tím umožňuje 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 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;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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.

Metody výuky

Cvičení jazykových dovedností, analýza odborného textu, diskuse, demonstrace, projektové práce, exkurze, práce s informacemi, práce s audiotextem, řešení modelových situací, skupinová práce, testy, řízené samostudium, konzultace, e-learning, aktivní sebehodnocení.

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

Anotace modulu

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

Obsahová náplň

Odborné tématické 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).*

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou tematické okruhy uvedené v anotaci modulu.

Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné gramatické jevy a další jazykové prostředky.

Studijní literatura a pomůcky

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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Cizí jazyk – Anglický jazyk 02		P-ANJ 02
Název modulu anglicky	Foreign Language – English Language 02		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p0/c2), 3(p0/c3)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 65 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Znalost anglického jazyka na úrovni A2 (B1) Společného evropského referenčního rámce pro jazyky Absolvování modulu: P – LOT, P- ANJ 01		
Vyučující	Mgr. Ilona Mašátová		
Cíle modulu - 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 - snadnit přístup k informacím a tím umožňuje 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 země 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;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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.

Metody výuky

Cvičení jazykových dovedností, analýza odborného textu, diskuse, demonstrace, projektové práce, exkurze, práce s informacemi, práce s audiotextem, řešení modelových situací, skupinová práce, testy, řízené samostudium, konzultace, e-learning, aktivní sebehodnocení.

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

Anotace modulu

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

Obsahová náplň

Odborné tématické 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 závislosti – *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).*

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% účasti v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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.

Studijní literatura a pomůcky

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.

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

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.

SCHOFIELD, James. *Workplace English 1: [get ahead with everyday business English]*. London: Collins, 2011. English for work. ISBN 978-0-00-743199-1.

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

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:

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.

DEANE, Nancy a Martina HOVORKOVÁ, 2008. *Job Matters – Gastronomy*. Plzeň: Nakladatelství Fraus.

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

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

ISBN 978-80-7238-749-6

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Cizí jazyk – Anglický jazyk 03		P-ANJ 03
Název modulu anglicky	Foreign Language – English Language 03		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p0/c2), 3(p0/c3)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 59 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO - zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Znalost anglického jazyka na úrovni A2 (B1) Společného evropského referenčního rámce pro jazyky Absolvování modulu: P- ANJ 02		
Vyučující	Mgr. Ilona Mašátová		
Cíle modulu - 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 umožňuje 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 země 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;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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.

Metody výuky

Cvičení jazykových dovedností, analýza odborného textu, diskuse, demonstrace, projektové práce, exkurze, práce s informacemi, práce s audiotextem, řešení modelových situací, skupinová práce, testy, řízené samostudium, konzultace, e-learning, aktivní sebehodnocení.

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

Anotace modulu

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

Obsahová náplň

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).*

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% účasti v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

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

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

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

FÖRSTER, Lisa a Sabina KUFNER. *Moderní business English: [korespondence, telefonování, jednání, prezentace, smalltalk]*. Praha: Grada, 2012. Velmi lehce. ISBN 978-80-247-4432-2.

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

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.

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

SCHOFIELD, James. *Workplace English 1: [get ahead with everyday business English]*. London: Collins, 2011. English for work. ISBN 978-0-00-743199-1.

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:

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

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

VEDRAL, Jiří, 2006. *Anglicko-český lékařský slovník*. Mgr. Tomáš Zahradníček. ISBN 40-7008-232-8.

DEANE, Nancy a Martina HOVORKOVÁ, 2008. *Job Matters – Gastronomy*. Plzeň: Nakladatelství Fraus. ISBN 978-80-7238-749-6

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Cizí jazyk – Německý jazyk 01		P-NEJ 01
Název modulu anglicky	Foreign Language – German Language 01		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p0/c2), 3(p0/c3)	ECTS	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 65 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Znalost německého jazyka na úrovni A2 (B1) Společného evropského referenčního rámce pro jazyky		
Vyučující	Mgr. Ilona Mašátová		
Cíle modulu - rozšířit vědomosti studentů o poznatky vztahující se k jejich povolání a oboru vzdělávání a 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 - usnadňovat přístup k informacím a tím umožňuje 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;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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.

Metody výuky

Cvičení jazykových dovedností, analýza odborného textu, diskuse, demonstrace, projektové práce, exkurze, práce s informacemi, práce s audiotextem, řešení modelových situací, skupinová práce, testy, řízené samostudium, konzultace, e-learning, aktivní sebehodnocení.

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

Anotace modulu

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

Obsahová náplň

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).*

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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.

Studijní literatura a pomůcky

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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Cizí jazyk – Německý jazyk 02		P-NEJ 02
Název modulu anglicky	Foreign Language – German Language 02		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p0/c2), 3(p0/c3)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 65 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Znalost německého jazyka na úrovni A2 (B1) Společného evropského referenčního rámce pro jazyky Absolvování modulu: P – NEJ 01		
Vyučující	Mgr. Ilona Mašátová		
Cíle modulu - rozšířit vědomosti studentů o poznatky vztahující se k jejich povolání a oboru vzdělávání a 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 - usnadňovat přístup k informacím a tím umožňuje 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 země 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;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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.

Metody výuky

Cvičení jazykových dovedností, analýza odborného textu, diskuse, demonstrace, projektové práce, exkurze, práce s informacemi, práce s audiotextem, řešení modelových situací, skupinová práce, testy, řízené samostudium, konzultace, e-learning, aktivní sebehodnocení.

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

Anotace modulu

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

Obsahová náplň

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 závislosti – *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).*

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% účasti v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

BURIANOVÁ, Ivana. *Medizinische Einrichtungen* [online]. Praha: Inovace VOV, 2020 [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, 2020 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=70>

MAŠÁTOVÁ, Ilona. *Ernährungstherapie* [online]. Praha: Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=69>

MAŠÁTOVÁ, Ilona. *Povolání nutričního terapeuta* [online]. Praha: Inovace VOV, 2018 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=66>

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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Cizí jazyk – Německý jazyk 03		P-NEJ 03
Název modulu anglicky	Foreign Language – German Language 03		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p0/c2), 3(p0/c3)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 59 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO - zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Znalost německého jazyka na úrovni A2 (B1) Společného evropského referenčního rámce pro jazyky Absolvování modulu: P – NEJ 02		
Vyučující	Mgr. Ilona Mašátová		
Cíle modulu - rozšířit vědomosti studentů o poznatky vztahující se k jejich povolání a oboru vzdělávání a 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 - usnadňovat přístup k informacím a tím umožňuje 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;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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.

Metody výuky

Cvičení jazykových dovedností, analýza odborného textu, diskuse, demonstrace, projektové práce, exkurze, práce s informacemi, práce s audiotextem, řešení modelových situací, skupinová práce, testy, řízené samostudium, konzultace, e-learning, aktivní sebehodnocení.

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

Anotace modulu

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

Obsahová náplň

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).*

Forma a váha hodnocení

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- splnění 80% 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.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

BURIANOVÁ, Ivana. *Medizinische Einrichtungen* [online]. Praha: Inovace VOV, 2020 [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, 2020 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=70>

MAŠÁTOVÁ, Ilona. *Ernährungstherapie* [online]. Praha: Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=69>

MAŠÁTOVÁ, Ilona. *Povolání nutričního terapeuta* [online]. Praha: Inovace VOV, 2018 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=66>

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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Latinská odborná terminologie	P-LOT	
Název modulu anglicky	Latin Professional Terminology		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p1/c1), 1(p0/c1)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 39 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Znalost českého jazyka na úrovni absolventa střední školy Návaznost na moduly: P-ANJ 01, P-ANF, P-LEV 01, P-KND 01, P-ZOS, P-PPM, P-NDP 01, P-ODP 01		
Vyučující	PhDr. Ilona Gruberová. PhD.		
Cíle modulu - 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.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Frontální vyučování – výklad, opakování, procvičování látky, individuální práce s informacemi – analýza, syntéza, analogie, individuální sebehodnocení na základě dosahovaných výsledků s ohledem na nutnou úspěšnost v testových úlohách, problémová výuka – práce s neznámým jazykovým materiálem (analýza z hlediska odborných znalostí)

Anotace modulu

Modul je koncipován jako teoretický. Seznamuje studenty s latinskou gramatikou a terminologií. Studenti získají základy latinského jazyka potřebné pro studium odborných předmětů a pro budoucí povolání. Základní znalost latiny výrazně napomáhá pochopení odborného zdravotnického jazykového projevu. Výuka je přizpůsobena studijnímu oboru nutriční terapeut – rychlému porozumění i se zdravotníkem cizí státní příslušnosti, zejm. anglofonním.

Obsahová náplň

Latinská abeceda, délka slabik, přízvuk

Pravidla výslovnosti

Substantiva I. - V. deklinace

Slovesa I. - IV. konjugace (*přehled*)

Adjektiva I., II. a III. deklinace - *jejich stupňování, nepravidelné stupňování*

Přívlastek shodný a neshodný – *základ diagnózy*

Řecká slova v latinské deklinaci

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

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

Práce s odborným textem (*diagnóza, patologická zpráva*)

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Studijní literatura a pomůcky

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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Etika ve zdravotnictví		P - EVZ
Název modulu anglicky	Ethics in Health Service		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	3. ročník LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p2/c0)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 22 hodin		
Forma hodnocení	ZO - zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-PSK 01, 02, 03, P-ORZ, P-ZOS, P-ODP 01, 02, P-NDP 01, P-PKV, P-VOV Návaznost na moduly: P- NDP 03, P-ODP 03, P-SMV, P-ZLP		
Vyučující	Mgr. Hana Šťastná		
Cíle modulu - vysvětlit základní pojmy etiky - 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: - zná pojem kultura, proces enkulturace a akulturace; - chápe kulturní odlišnosti a respektuje prvky jednotlivých kultur v péči o klienty různých národností ; - chápe etické zásady jako součást profesionálního přístupu k pacientům a klientům; - uvědomuje si povinnost respektovat práva pacientů; - umí zaujímat postoj k tzv. etickým problémům.			
Metody výuky Výklad, diskuze, vypracování úvah, seminární práce, modelové situace.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

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

Obsah modulu směřuje k získání vědomostí o základech etiky jako samostatné vědní disciplíny a aplikaci etických zásad ve zdravotnictví. Cílem modulu je formovat profesní myšlení, naučit se respektovat odůvodněné názory druhých, projevovat vlastní názor, argumentovat a diskutovat o etických jevech v oboru.

Obsahová náplň období

Etika jako vědní obor - základní pojmy, význam, 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

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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 nedodržování 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.

Studijní literatura a pomůcky

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

HEŘMANOVÁ, Jana, VÁCHA, Marek, SVOBODOVÁ Hana, ZVONÍČKOVÁ, Marie a Jan SLOVÁK. *Etika v ošetrovatelské praxi*. Praha: Grada, 2012. ISBN 978-80-247-3469-9.

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

KUTNOHORSKÁ, Jana, CICHÁ, Martina a Radoslav GOLDMANN. 2012. *Etika pro zdravotně sociální pracovníky*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3843-7.

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

PTÁČEK, Radek, BARTŮNĚK Petr a Jan MACH. *Lege artis v medicíně*. Praha: Grada, 2013. ISBN 978-80-247-5126-9.

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

PTÁČEK, Radek, Petr BARTŮNĚK a Lukáš PRUDIL. 2011. *Etika a komunikace v medicíně: pro studující ZSF JU*. Vyd. 1. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3976-2.

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

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>

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Informační a komunikační technologie	P- IKT	
Název modulu anglicky	Information and technology communication		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	1(p0/c1), 1(p0/c1)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 26 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: NDP 01		
Vyučující	Ing. Kateřina Sosnová		
Cíle modulu - zdokonalit studenty v dovednosti pracovat s prostředky IKT - naučit je pracovat s aplikačním programovým vybavením využívaným v praxi oboru Po absolvování modulu student: - aplikuje nabyté znalosti při používání prostředků IKT ve své pracovní činnosti; - ovládá na pokročilé úrovni kancelářský software; - aktivně používá metody a prostředky ochrany a zabezpečení dat, dodržuje zákon na ochranu duševního vlastnictví; - vyhledává informace z otevřených i uzavřených zdrojů a dále je využívá; - využívá prostředky IKT pro efektivní prezentaci výsledků své práce; - používá zdravotnické softwary platné pro daný obor.			
Metody výuky Demonstrace, samostatná práce s programy, zpracování elektronické zdravotnické dokumentace, případové studie.			
Anotace modulu Modul je zaměřen na znalosti a dovednosti tak, že student bude schopen efektivně používat software, zpracovat text, zpracovat různá data, on-line vyhledávat v odborné literatuře a jiných informačních zdrojích a také posuzovat validitu získaných informací. Student se naučí používat odborný software.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Obsahová náplň

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 prezentací; 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.

Forma a váha hodnocení

Seminární práce, písemný test, plnění průběžně zadávaných prací, jejich elektronické předání vyučujícímu.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

LAURENČÍK, Marek. 2013. *Jak na dokonalou prezentaci v PowerPointu*. Praha: Grada.

ISBN 978-80-247-4377-6.

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.

PECINOVSKÝ, Josef a Rudolf PECINOVSKÝ. 2011. *Office 2010: podrobný průvodce*. 1. vyd. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3620-4.

ŠIMEK, Tomáš. 2013. *Office 2013 – podrobný průvodce*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4731-6.

ŠIMEK, Tomáš. 2013. *Word 2013 – podrobný průvodce*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4730-9.

www.zive.cz

www.svethardware.cz

Doporučená:

KLATOVSKÝ, Karel a Pavel NAVRÁTIL. 2007. *Microsoft Excel 2007 nejen pro školy*. Vyd. 1. Kralice na Hané: Computer Media. ISBN 978-80-86686-86-8.

MATÚŠ, Zdeněk. 2011. *Excel 2007-2010 v příkladech*. Vyd. 2. Kralice na Hané: Computer Media. ISBN 978-80-7402-073-5.

NAVRÁTIL, P. 2007. *Příklady a cvičení z informatiky a výpočetní techniky*. Vyd. 2. Kralice na Hané: Computer Media. ISBN 80-866-8681-7.

POMICHÁLEK, Jan a Michal JIŘÍČEK. 2007. *OpenOffice.org Writer*. 1. vyd. Kralice na Hané: Computer Media, 2007, 136 s. ISBN 80-866-8675-2.

NAVRÁTIL, Pavel a Pavel JIŘÍČEK. 2007. *OpenOffice.org Calc*. 1. vyd. Kralice na Hané: Computer Media.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

ISBN 80-866-8674-4.

PLEVOVÁ, Ilona. *Management v ošetrovatelství*. 1. vyd. Praha: Grada, 2012. ISBN 978-80-247-3871-0.

VYMĚTAL, Dominik. 2009. *Informační systémy v podnicích: teorie a praxe projektování*. 1. vyd. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3046-2.

TELEC, Ivo. 2007. *Autorský zákon: komentář*. 1. vyd. Praha: C.H. Beck. ISBN 978-80-7179-608-4.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Organizace a řízení ve zdravotnictví	P - ORZ	
Název modulu anglicky	Organization and management in health care		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1 ročník ZO, LO
Rozsah modulu - konzultací	1 (p1/c0), 1(p1/c0)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 26 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-VYC, P-ODP 01, P-VOV, P-ZOS		
Vyučující	Mgr. Hana Šťastná		
Cíle modulu - vysvětlit principy organizace a řízení zdravotní péče v ČR - definovat zásady reformy zdravotní péče v ČR 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 - vysvětlit pojem nozokomiální nákazy, jejich vznik, projevy, prevenci - 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.			
Metody výuky Výklad, diskuze, vyhledávání zdrojů dat, argumentování, práce s literaturou, rozbor osobních zkušeností studentů, řízené samostudium.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

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 biomedicínských 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.

Obsahová náplň období

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

Radiační ochrana

Systém zdravotního pojištění v České republice a Evropské unii

Pracovníci ve zdravotnictví - kategorie zdravotnických pracovníků, pracovní zařazení a možnosti kariérního růstu, celoživotní vzdělávání, profesní organizace

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

Základy balneologie – základní pojmy, využití minerálních vod v léčbě, lázeňství

Forma a váha hodnocení

Obsah a způsob hodnocení 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 nedodržování požadované účasti ve výuce splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu)

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Studijní literatura a pomůcky

Základní :

DUDOVÁ, Jana. 2011. *Právo na ochranu veřejného zdraví*. Praha: Linde. ISBN 978-80-7201-854-3.

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.

SÚKUPOVÁ, Lucie. 2018. *Radiační ochrana při rentgenových výkonech – to nejdůležitější pro praxi*. Praha: Grada. ISBN 978-80-271-0709-4.

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.

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)

<http://www.sujb.cz> (státní ústav pro jadernou bezpečnost)

Doporučená:

KUKALOVÁ, Gabriela a Lukáš MORAVEC, 2017. *Systém sociálního zabezpečení a zdravotního pojištění v ČR*. Vydání třetí. V Praze: Česká zemědělská univerzita, Provozně ekonomická fakulta. ISBN 978-80-213-2783-2.

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:

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>

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	První pomoc a medicína katastrof	P-PPM	
Název modulu anglicky	First Aid and Disaster Medicine		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník ZO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p1/c1)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 26 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-PSK 01, P-ZSO, P-VOV, P-ODP 01, P-KND 01, P-LEV 01, P-ORZ, P-ZOS		
Vyučující	Mgr. Světlana Lisová		
Cíle modulu - 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.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, demonstrace, řešení a rozbor modelových situací, skupinová diskuse, výuka v podmínkách praxe integrovaného záchranného systému nebo urgentního příjmu

Anotace modulu

Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Studenti si osvojí základní znalosti první pomoci při různých zdraví ohrožujících a poškozujících stavech. 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 (aktivace složek Integrovaného záchranného systému).

Obsahem modulu je moderní pojetí poskytování předlékařské první pomoci a fungování jednotného záchranného systému, osvojení vědomostí a praktické zvládnutí dovedností v předlékařské první pomoci a zásad bezpečného chování v situacích obecného ohrožení.

Modul seznamuje studenty s povinností zdravotnických pracovníků poskytovat neprodleně první pomoc při poraněních ohrožujících život nebo zdraví a zajistit dle situace další odbornou péči. K dokreslení a osvojení dané problematiky jsou využívány autentické výukové materiály.

Obsah modulu

Význam a zajištění první pomoci

Taktika a strategie poskytování první pomoci

Integrovaný záchranný systém, medicína katastrof

Řetězec přežití - vitální funkce a jejich vyšetření v terénu, celkové vyšetření

Obvazová technika v první pomoci

Vyprošťování, přemísťování a polohování raněných

Neodkladná resuscitace dětí a dospělého, vč. zajištění dýchacích cest a použití AED

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 břicha, náhlé příhody břišní

Šokové stavy

Neodkladné stavy v gynekologii a porodnictví – krvácení při poranění rodidel (úraz, poranění), eklampsie a preeklampsie, mimoděložní těhotenství, překotný porod

Neodkladné stavy v interním lékařství a neurologii - alergické reakce, intoxikace, infarkt myokardu, akutní diabetické komplikace, křečové stavy, cévní mozková příhoda

První pomoc při mimořádných událostech – odlišnosti taktiky a strategie

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. *Výuka v podmínkách klinické praxe - ZZS Pk, HZS, Emergency FNL Plzeň*

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% účasti v kontaktních hodinách

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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.

Studijní literatura a pomůcky

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

ČESKÁ RESUSCITAČNÍ RADA: *Doporučené postupy pro resuscitaci ERC*. [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <http://www.resuscitace.cz/?p=3682>

DOBIÁŠ, Viliam. *Klinická propedeutika v urgentní medicíně*. Praha: Grada, 2013. ISBN 978-80-247-4571-8.

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. 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.

KLEMENTA, Bronislav. et al. 2011. *Resuscitace ve světle nových guidelines*. Praha: Solen. ISBN 978-80-87327-79-1.

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.

REMEŠ, Roman a Silvia TRNOVSKÁ. 2013. *Praktická příručka přednemocniční urgentní medicíny*. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-247-4530-5.

REMEŠ, Roman a Silvia TRNOVSKÁ. *Praktická příručka přednemocniční urgentní medicíny*. Praha: Grada, 2013. ISBN 978-80-247-4530-5.

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 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=83>

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Základy zdravotnické legislativy a práva	P - ZZL	
Název modulu anglicky	Fundamentals Medical of Law and Legislation		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	3. ročník ZO, LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	1(p1/c0), 1(p1/c0)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 24 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-TEC, P-ORZ, P-MEH, P-ODP 01, 02, P-NDP 01, P-PKV, P-VOV Návaznost na moduly: P-ZMV, P-ODP 03, P-NDP 03, P-EVZ, P-CHP, P-EKM		
Vyučující	Mgr. Marie Poppová		
Cíle modulu - 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.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, psychosociální výcvik, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, demonstrace, řešení a rozbor modelových situací, skupinová diskuse.

Anotace modulu:

Předmět je koncipován jako teoretický. Poskytuje studentům základní informace o právním systému v České republice, základech práva správního, občanského (pracovního, rodinného, obchodního) a trestního se zaměřením na zdravotně-sociální problematiku. 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.

Obsahová náplň:

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

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Studijní literatura a pomůcky

- 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 1.1.2021*. Valašské Klobouky: Petr Hradil, 2021.
- GRÍVNA, Tomáš a Hana ŠIMÁNOVÁ. *Trestní právo a právní stát*. Plzeň: Vydavatelství Aleš Čeněk, s.r.o., 2019. ISBN 978-80-7380-763-4.
- HORIZINKOVÁ, Eva a Vladimír NOVOTNÝ. *Správní právo procesní (6. vyd.)*. Praha: Leges, 2019. ISBN 978-80-7502-365-0.
- JANKŮ, Martin. *Základy práva pro posluchače právnických 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.
- PTÁČEK, Radek, BARTŮNĚK Petr a Jan MACH. *Lege artis v medicíně*. Praha: Grada, 2013. ISBN 978-80-247-5126-9.
- ROMANCOV Michael a kolektiv. *Mezinárodní organizace*. Plzeň: Vydavatelství Aleš Čeněk, s.r.o., 2011. ISBN 978-80-7380-310-0.
- SPIRIT, Michal. *Základy práva pro neprávnické*. 3., rozšířené vydání Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, 2012. Vysokoškolské učebnice (Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk). ISBN 978-80-7380-391-9.
- 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.
- TĚŠINOVÁ, Jolana, Roman ŽDÁREK a Radek POLICAR. *Medicínské právo*. V Praze: C.H. Beck, 2011. Beckovy mezioborové učebnice. ISBN 978-80-7400-050-8.
- 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 biomedicíně v platném znění
- Otevřené digitální zdroje:**
BOLECHOVÁ, Kamila. *Pracovně právní vztahy*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/496?displayType=blocks>
JIROUTOVÁ-NOVÁ, Jana. *Základy zdravotnické legislativy a práva – 1. díl*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/85?displayType=blocks>

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Psychologie a komunikace 01	P-PSK 01	
Název modulu anglicky	Psychology and Communication 01		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1.ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p1/c1), 2(p1/c1)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 52 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-ZOS, P-VOV 01, P-ODP 01, P-LEV 01, P-KND 01, P-ORZ, P-PPM, P-VYC		
Vyučující	Mgr. Světlana Lisová		
Cíle modulu - komunikovat s klienty/pacienty, jejich příbuznými, pracovním týmem - vyjadřovat se jasně a srozumitelně, dbát na dodržování jazykové normy - jednat v souladu s etickými, právními a společenskými principy, angažovat se ve prospěch druhých lidí, projevat empatii, takt a toleranci - respektovat sociokulturní odlišnosti, nepodléhat předsudkům - plánovat a řídit své učení a pracovní činnost, kriticky vyhodnocovat dosažené výsledky - vyrovnávat se se zátěžovými situacemi a adekvátně je řešit - prezentovat sebe a svou práci - zvládat asertivitu - umět přijímat oprávněnou kritiku svých nedostatků jako stimul pro své další zdokonalování a osobní růst 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			
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;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, psychosociální výcvik, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, demonstrace, řešení a rozbor modelových situací.

Anotace modulu

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).

Obsahová náplň zimního období

Komunikace jako forma sociální interakce, sebepoznávání a sebepozorování

Sociální percepcce, 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)

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Studijní literatura a pomůcky

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.

HEILMANN, Christa, M. 2013. *Řeč těla*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4394-3.

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:

NAKONEČNÝ, M. *Psychologie*. Praha: Triton, 2011. ISBN 978-80-7387-443-8.

PUGNEROVÁ, Michala. *Psychologie pro studenty pedagogických oborů*. Praha: Grada, 2019. ISBN 978-80-271-0532-8.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

KUČERA, Dalibor, 2013. *Moderní psychologie*. Praha: Grada. ISBN 978-8-247-4621-0.

VÁGNEROVÁ, Marie, 2012. *Psychopatologie pro pomáhající profese*. Praha: Portál.

ISBN 978-80-262-0225-7.

ZACHAROVÁ, Eva a Jitka ŠIMÍČKOVÁ-ČÍŽKOVÁ, 2011. *Základy psychologie pro zdravotnické obory*.

Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4062-1.

Doporučená komunikace:

KUČERA Dalibor, 2013. *Moderní psychologie*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4621-0.

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

Doporučená psychologie osobnosti:

NOVÁK, Tomáš a Věra CAPPONI, 2014. *Sám sobě psychologem*. 4. přepracované vydání. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4825-2.

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>

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Psychologie a komunikace 02	P-PSK 02	
Název modulu anglicky	Psychology and Communication 02		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p1/c1), 2(p1/c1)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 52 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvované moduly: P-PSK 01, P-ZSO, P-VOV, P-ODP 01, P-LEV 01, P-KND 01, P-OZR, P-PPM, P-ZOS Návaznost na moduly: P-ZPE, P- PKV, P-KND 02, P-LEV 02, P-ODP 2, P-NDP 01, P-ZMS, P-ZPE		
Vyučující	Mgr. Světlana Lisová		
Cíle modulu - rozvíjet osobnost studentů, formovat jejich vztah k povolání a rozvíjet jejich profesní kompetence, zejména vztah ke klientům - přispívat k pochopení jedinečnosti člověka a jedinečností jeho chování a prožívání - porozumět struktuře a dynamice osobnosti z hlediska hlubinných, humanistických, behaviorálních, ale i sociologizujících psychologických přístupů - zprostředkovat studentům poznání sama sebe i druhých z hlediska fungování lidské psychiky v procesu sociální interakce - vést studenty k pochopení psychologických aspektů sociálních jevů, socializace a chování člověka ve společnosti, ovlivňování člověka kulturním a společenským prostředím - pochopit různé způsoby projevu a seberealizace člověka v sociálním prostředí - rozumět jiným lidem na základě psychologických znalostí a ovládat vhodné nástroje sociální interakce - 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;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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.

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, psychosociální výcvik, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, demonstrace, řešení a rozbor modelových situací.

Anotace modulu

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. Ziskají 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.

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 prenatální, 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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Studijní literatura a pomůcky

Základní vývojové psychologie:

HAŠKOVCOVÁ, Helena, 2012. *Sociální gerontologie aneb senioři mezi námi*. Praha: Galén. ISBN 978-80-7262-900-8.

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.

ŘÍČAN, Pavel, 2013. *S dětmi moudře a chytře*. Praha: Portál. ISBN 978-80-262-0343-8.

VÁGNEROVÁ, Marie, 2012. *Vývojová psychologie I. – dětství a dospívání*. 2. přepracované vydání. Praha: Karolinum. ISBN 978-80-246-2153-1.

VÁGNEROVÁ, Marie. *Psychodiagnostika dětí a dospívajících*. Praha: Portál, 2015. ISBN 978-80-262-0899-0.

ZACHAROVÁ, Eva a Jitka ŠIMÍČKOVÁ-ČÍŽKOVÁ, 2011. *Základy psychologie pro zdravotnické obory*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4062-1.

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.

KUČERA, Dalibor, 2013. *Moderní psychologie*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4621-0.

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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.

ŠPATENKOVÁ, Naděžda, 2011. *Krizová intervence pro praxi*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2624-3.

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

Doporučená vývojové psychologie:

HELUS, Zdeněk. *Úvod do psychologie*, 2011. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3037-0.

Doporučená sociální psychologie:

KUČERA, Dalibor, 2013. *Moderní psychologie*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4621-0.

NEŠPOR, Karel, 2015. *Sebeovládání*. Praha: Portál. ISBN 978-80-262-0827-3.

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

ZACHAROVÁ, Eva a Jitka ŠIMÍČKOVÁ-ČÍŽKOVÁ, 2011. *Základy psychologie pro zdravotnické obory*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4062-1.

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>

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Psychologie a komunikace 03	P-PSK 03	
Název modulu anglicky	Psychology and Communication 03		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	3. ročník ZO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2 (p1/c1)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 26 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-PSK 02, P-ZPE, P-ZMV, P-KND 02, P-LEV 02, P-ODP 2, P-NDP 02, P-PKV Návaznost na moduly: P- EVZ, P-NDP 02, P-ODP 03, P-LEV 03, P-KND 03, P-ZPL, P-EKM		
Vyučující	Mgr. Světlana Lisová		
Cíle modulu - chápat změny v chování a prožívání druhých lidí, respektovat jejich osobnostní a sociokulturní odlišnosti - angažovat se ve prospěch druhých, 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.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, psychosociální výcvik, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, demonstrace, řešení a rozbor modelových situací.

Anotace modulu

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.

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

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

ANDRŠOVÁ, Andrea, 2012. *Psychologie a komunikace pro záchranáře*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4119-2.

BAŠTECKÁ, Bohumila, 2013. *Psychosociální krizová spolupráce*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4195-6.

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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

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.

RAUDENSKÁ Jaroslava a Alena JAVŮRKOVÁ, 2011. *Lékařská psychologie ve zdravotnictví*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2223-8.

ŘÍČAN, Pavel. *S dětmi moudře a chytře*. Praha: Portál, 2013. ISBN 978-80-262-0343-8.

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

VYMĚTAL, Jan. *Lékařská psychologie*. 3. přepracované vydání. Praha: Portál, 2012. ISBN 978-80-262-0314-8

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

Doporučená:

VÁGNEROVÁ, Marie, 2014. *Současná psychologie pro pomáhající profese*. Praha: Portál. ISBN 978-80-262-0696-5.

ZACHAROVÁ, Eva a Jitka ŠIMÍČKOVÁ-ČÍŽKOVÁ, 2011. *Základy psychologie pro zdravotnické obory*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4062-1.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Anatomie a fyziologie	P- ANF	
Název modulu anglicky	Anatomy and Physiology		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	3 (p3/c0), 2(p2/c0)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 65 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P – VYC, P- LOT, P- KND 01, P-NDP 01, P- PPM, P-ZOS, P-CHB 01		
Vyučující	MUDr. Vojtěch Česák, Ph.D.		
Cíle modulu - 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; - 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 lékařské genetiky; - je schopen/schopna získávat informace a pracovat s nimi; - umí pracovat s odbornou literaturou.			
Metody výuky Přednášky, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody, založené na kooperaci a participaci, skupinová diskuze.			
Anotace modulu Modul se zabývá stavbou a funkcí lidského organismu za fyziologických podmínek. Poskytuje základní vědomosti z klinicky aplikované anatomie, fyziologie a histologie. Učí základy medicínského jazyka a nomenklatury, prohlubuje znalosti studentů z biologie člověka a dalších přírodovědných předmětů. Spojení			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

anatomie a fyziologie umožňuje poznat vývoj a funkci orgánů a řízení lidského organismu. Získané poznatky jsou nezbytné pro osvojení odborných vědomostí. Modul dále zprostředkuje základní znalosti jako podklad pro pochopení dalších informací z oblasti fyziologie výživy, kliniky nemocí a dietologie, biochemie, léčebné výživy a pochopení specifických požadavků různých populačních skupin na výživu. Tyto znalosti a dovednosti jsou základem pro následné získávání vědomostí z oblasti patologických stavů a aplikaci opatření klinické výživy dle potřeb nemocného.

Obsahová náplň období

Základní pojmy a orientace

Funkční morfologie tkání, anatomická nomenklatura, topografická anatomie povrchu těla, růst a vývoj.

Pohybový systém a jeho význam

Kosti, klouby, kostra lidského těla, látková výměna kostní tkáně, svalová soustava

Krev

Charakteristika a funkce krve, krevní elementy, krevní skupiny, transfúze, obranné mechanismy organismu, imunita.

Krevní oběh

Význam, stavba a funkce cév, princip cirkulace krve – druhy oběhu krve, srdce – morfologie, funkce, význam, řízení činnosti, mízní systém, slezina – stavba a význam.

Dýchací systém

Stavba a funkce jednotlivých oddílů dýchacích cest, princip řízení dýchání.

Trávicí systém

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.

Forma a váha hodnocení

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách a 80%účasti
- 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.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

ČIHÁK, Radomír a Miloš GRIM, 2011. *Anatomie 1*. Vyd. 3., upr. a dopl. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3817-8.

ČIHÁK, Radomír, 2013. *Anatomie II*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4788-0.

GRIM, Miloš, 2014. *Atlas anatomie člověka I*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4012-6.

KITTAR, Otomar, 2011. *Lékařská fyziologie*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3068-4.

NAŇKA, Ondřej a Miloslava ELIŠKOVÁ. *Přehled anatomie*. Čtvrté vydání. Praha: Galén, [2019]. ISBN 978-80-7492-450-7.

SILBERNAGL, S. a F. Lang, 2011. *Atlas patofyziologie člověka*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3555-9.

TYPLT, Lubomír a Miloš GRIM, 2011. *Anatomie: [Anatomy]*. Vyd. 3., upr. a dopl. Liberec: Oblastní galerie. ISBN 978-80-85050-88-2.

ZGARBOVÁ, Anna, Jana KALČÁKOVÁ a Helena ZGARBOVÁ. *Anatomie a fyziologie*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/130?displayType=blocks>

Doporučená:

KITTAR, Otomar, 2009. *Atlas fyziologických regulací*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2722-6.

LANGMEIER, Miloš, 2009. *Základy lékařské fyziologie*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2526-0.

MERKUNOVÁ, Alena a Miroslav OREL, 2008. *Anatomie a fyziologie člověka: pro humanitní obory*. Vyd. 1. Praha: Grada. ISBN 978-802-4715-216.

NETTER, Frank H a Miroslav OREL, 2008. *Anatomický atlas člověka: pro humanitní obory*. Vyd.1. Praha: Grada. ISBN 80-247-0517-6.

ROKYTA, Richard, Dana MAREŠOVÁ a Zuzana TURKOVÁ, 2009. *Somatologie: učebnice*. Vyd. 1. Praha: Wolters Kluwer Česká republika. ISBN 978-80-7357-454-3.

VOKURKA Martin a Jan Hugo, 2010. *Velký lékařský slovník*. Praha: Maxdorf. ISBN: 978-80-7345-202-5

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Fyziologie výživy	P- FYV	
Název modulu anglicky	Physiology nutrition		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p2/c0), 2(p2/c0)	ECTS	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 52 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-ANF 01, P-VYC, P-POT, P-ZPP, P-TEC, P-NDP 01, P-ODP 01, P-LEV 01, P-KND 01 Návaznost na moduly: P-CHBI-01, P-CHBI-02, P-LEV 02, P-KND 02, P-PKV, P-NDP 02, P-ODP 02, P-MEH		
Vyučující	MUDr. Vojtěch Česák, Ph.D.		
Cíle modulu			
- 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 - 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			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Přednášky, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, skupinová diskuze

Anotace modulu

Modul se zabývá vztahem výživy a životních funkcí člověka. Strava je zdrojem výživových složek, a jako taková se dostává do lidského organismu a zde se mění – rozkládá se, vytváří nové kombinace a znovu se rozkládá a zužitkovává - ztvárňuje tak v sobě životní proces v celém jeho objemu, od elementárních fyzických vlastností organismu až po nejvyšší projevy lidské přirozenosti. Umožňuje taktéž studentům získat základní znalosti v oblasti obecné toxikologie.

Obsahová náplň období

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

Toxikologie

Obecná toxikologie - cesty vstupu, vnitřní expozice, metabolismus.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Forma a váha hodnocení

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 80%účasti
- 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.

Studijní literatura a pomůcky

Základní

ČIHÁK, Radomír a Miloš GRIM, 2011. *Anatomie 1*. Vyd. 3., upr. a dopl. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3817-8.

ČIHÁK, Radomír, 2013. *Anatomie II*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4788-0.

GRIM, Miloš, 2014. *Atlas anatomie člověka I*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4012-6.

KITTAR, Otomar, 2011. *Lékařská fyziologie*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3068-4.

KOREJČKOVÁ, Martina a Hedvika BARTOŠKOVÁ. *Fyziologie výživy*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/171?displayType=blocks> SILBERNAGL, S. a F. Lang, 2011. *Atlas patofyziologie člověka*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3555-9.

TYPLT, Lubomír a Miloš GRIM, 2011. *Anatomie: [Anatomy]*. Vyd. 3., upr. a dopl. Liberec: Oblastní galerie. ISBN 978-80-85050-88-2.

ZGARBOVÁ, Anna, Jana KALČÁKOVÁ a Helena ZGARBOVÁ. *Anatomie a fyziologie*. Praha: Projekt Inovace VOV, 2019. Dostupné také z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/130?displayType=blocks>

Doporučená:

KITTAR, Otomar, 2009. *Atlas fyziologických regulací*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2722-6.

LANGMEIER, Miloš, 2009. *Základy lékařské fyziologie*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2526-0.

MERKUNOVÁ, Alena a Miroslav OREL, 2008. *Anatomie a fyziologie člověka: pro humanitní obory*. Vyd. 1. Praha: Grada. ISBN 978-802-4715-216.

NETTER, Frank H a Miroslav OREL, 2008. *Anatomický atlas člověka: pro humanitní obory*. Vyd.1. Praha: Grada. ISBN 80-247-0517-6.

ROKYTA, Richard, Dana MAREŠOVÁ a Zuzana TURKOVÁ, 2009. *Somatologie: učebnice*. Vyd. 1. Praha: Wolters Kluwer Česká republika. ISBN 978-80-7357-454-3.

GROFOVÁ, Zuzana a Miroslav OREL, 2007. *Nutriční podpora: praktický rádce pro sestry*. Vyd. 1. Překlad Libor Páč, Petr Dubový. Praha: Grada. ISBN 978-802-4718-682.

VOKURKA Martin a Jan Hugo, 2010. *Velký lékařský slovník*. Praha: Maxdorf. ISBN: 978-80-7345-202-5

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Chemie a biochemie 01	P-CHB 01	
Název modulu anglicky	Chemistry and Biochemistry 01		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p2/c0), 2(p2/c0)	ECTS	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 52 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-ANF 01, P-VYC, P-POT, P-ZPP, P-TEC 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P-LEV 01, P-KND 01		
Vyučující	Mgr. Ilona Bečvářová		
Cíle modulu - pracovat s učebnicemi, příručkami a další odbornou 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.			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, projekty, laboratorní cvičení, laboratorní protokoly, odborná exkurze			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Předmět je koncipován jako teoretický 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.

Obsahová náplň období

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

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

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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).

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

Studijní literatura a pomůcky

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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Chemie a biochemie 02	P- CHB 02	
Název modulu anglicky	Chemistry and Biochemistry 02		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p2/c0), 1(p1/c0)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 39 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zkouška, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-ANF 01, P-VYC, P-POT, P-ZPP, P-TEC, P-NDP 01, P-ODP 01, P-LEV 01, P-KND 01 Návaznost na moduly: P-ANF 02, P-LEV 02, P-KND 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P-MIE		
Vyučující	Mgr. Ilona Bečvářová		
Cíle modulu - pracovat s učebnicemi 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.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Přednášky, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, odborná exkurze.

Anotace modulu

Předmět je koncipován jako teoretický 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.

Obsahová náplň období

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.

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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).

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

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

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

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

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.

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.

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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Chemie potravin	P- CHP	
Název modulu anglicky	Food chemistry		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	1(p2/c0), 1(p0/c1)	ECTS	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 37 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-CHB 01, P-VOV, P-PKV, P-CHB 02, P-ANF 02, P-LEV 02, P-KND 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P-MIE, P-TEC, P-POT, P-ZPP Návaznost na moduly: P-LEV 03, P-KND 03, P-ODP 03		
Vyučující	Mgr. Nina Ščerbová		
Cíle modulu - 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.			
Metody výuky Přednášky, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, projekty, odborná exkurze.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Předmět je koncipován jako teoretický, 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. Poskytne informace o výskytu vybraných chemických látek kontaminujících potravní řetězce, formách expozice populace, jejich účincích v organismu a možnostech prevence.

Obsahová náplň období

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.

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Studijní literatura a pomůcky

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.
- 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.
- 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.
- KUDLOVÁ, Eva, et al., 2009. *Hygienu výživy a nutriční epidemiologie*. Praha: Karolinum.
- 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. Divec: R plus, 2019. Gastronomie (R plus). ISBN 978-80-904093-5-4.
- OŠTÁDALOVÁ, Martina a Jana POKORNÁ, 2014. *Hygienu a technologie brambor, škrobu, 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>

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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>

VELÍŠEK, Jan a Jana HAJŠLOVÁ, 2009. *Chemie potravin 1*. Rozš. a přeprac. 3. vyd. Tábor: OSSIS. ISBN 978-80-86659-15-2.

VELÍŠEK, Jan a Jana HAJŠLOVÁ, 2009. *Chemie potravin 2*. Rozš. a přeprac. vyd. 3. Tábor: OSSIS.. ISBN 978-80-86659-16-9

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

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:

KADLEC, Pavel a Karel MELZUCH, 2009. *Co byste měli vědět o výrobě potravin*. Ostrava: KEY Publishing. ISBN 978-80-7418-051-4.

KUDLOVÁ, Eva, et al., 2009. *Hygienu 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. *Potravinou-součástí 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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Klinika nemocí a dietologie 01		P-KND 01
Název modulu anglicky	Clinical Assessment of Diseases and Dietetics 01		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník LO
Rozsah modulu - konzultací	LO p2/c0	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 26 hodin		
Forma hodnocení	LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-LEV 01, P-PKV, P-ODP 01, P- ANF, P-CHB 01, P-LOT, P-VYC, P-ZOS, P-ZSO, P-PSK 01, P-PPM, P-ORZ		
Vyučující	MUDr. Vojtěch Česák, Ph.D.		
Cíle modulu - orientovat se v dějinách lékařství a dietologie - zhodnotit teoreticky stav výživy - vysvětlit klinickou propedeutickou diagnostiku - definovat metabolické změny - pochopit význam důležitosti nutričního týmu - uplatnit následně teoretické znalosti v praxi - pracovat s učebnicemi, příručkami a další odbornou literaturou - využívat internet jako zdroj poznání a informací			
Po absolvování modulu student: - vysvětlí význam zdraví pro jedince a celou společnost, faktory ovlivňující zdraví, význam prevence - seznámí se s příčinami, příznaky, projevy onemocnění jednotlivých systémů lidského organismu s důrazem na specifika u dětí a starých lidí - dovede popsat subjektivní a objektivní příznaky jednotlivých onemocnění; - popíše a charakterizuje obecné známky zánětu, specifický a nespecifický zánět; - uvede klasifikaci nádorů a objasní pojem prekanceróza; - definuje jednotlivé složky nutné k hodnocení stavu výživy; - konkretizuje termíny medicínské praxe; - vyjádří se správně věcně i terminologicky; - orientuje se v záznamech zdravotnické dokumentace a uplatní vybrané záznamy při zpracování nutriční anamnézy, protokolu a dietoterapeutického plánu; - respektuje úkoly a cíle nutričního týmu; - orientuje se v základech klinické propedeutiky, parenterální a enterální výživy.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, výuka v podmínkách klinické praxe.

Anotace modulu

Modul poskytuje úvodní teoretické znalosti z kliniky nemocí a dietologie, které jsou v rámci mezimodulových vztahů úzce spjaty s léčebnou výživou, nutriční a dietologickou praxí a praktickou klinickou výživou a tak je orientován na praktické využití získaných poznatků.

Dietologie je vědní obor zabývající se výživou se zřetelem na zdravotní stav, pravidly zdravé výživy a životosprávy u jednotlivých chorob.

Zprostředkuje studentům základní poznatky o činnosti organismu jako celku, řízení jednotlivých funkčních soustav, jejich souhry – integrity a vztahy člověka k prostředí. Navazuje se na poznatky z fyziologie. Zaměřuje se též na faktory ovlivňující vznik a výskyt neinfekčních nemocí a úrazů.

Modul je zaměřen zejména na obecné klinické příčiny nemocí a jejich symptomatologii, klinickou propedeutiku, hodnocení stavu výživy, včetně významu nutričního týmu.

Obsahová náplň období

Stručné dějiny lékařství a dietologie

Zdraví, nemoc, patologie a klinika nemocí - definice zdraví, života a smrti, příčiny nemoci, symptomatologie

Medicínská praxe - ambulantní a lůžková zařízení, typy terapie

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

Faktory ovlivňující vznik a výskyt neinfekčních nemocí a úrazů a jejich prevence

Úkoly a cíle nutričního týmu – cíle a úkoly týmu, jednotlivých členů, nutriční anamnéza, dietoterapeutický plán

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

Regresivní, progresivní a metabolické změny

Poruchy koloběhu krve a lymfy

Záněty a nádory

Principy regulací v organismu

Forma a váha hodnocení

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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Studijní literatura a pomůcky

- BUREŠ, Jan, Jiří HORÁČEK a Jaroslav MALÝ, 2014. *Vnitřní lékařství*. Praha: Galén, ISBN 978-80-7492-145-2.
- DYLEVSKÝ, Ivan, 2019. *Somatologie: pro předmět Základy anatomie a fyziologie člověka*. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-271-2111-3.
- 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.
- MOUREK, Jindřich, Miloš VELEMÍNSKÝ a Marek ZEMAN, 2013. *Fyziologie, biochemie a metabolismus pro nutriční terapeutu*. České Budějovice: Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích. ISBN 978-80-7394-438-4.
- NEJEDLÁ, Marie, 2015. *Fyzikální vyšetření pro sestry*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4449-0.
- POKRIVČÁK, Tomáš, 2014. *Chirurgie*. Praha: Triton. ISBN 978-80-7387-702-6.
- SHARMA, Sangita, 2018. *Klinická výživa a dietologie: v kostce*. Praha: Grada Publishing. Sestra (Grada). ISBN 978-80-271-0228-0.
- SOUČEK Miroslav, SVAČINA Petr a kol., 2019. *Vnitřní lékařství v kostce*, Praga: Grada. ISBN: 978-80-271-2289-9.
- SVAČINA, Štěpán, 2013. *Obezitologie a teorie metabolického syndromu*. Praha: Triton, ISBN 978-80-7387-678-4.
- ŠPINAR, Jindřich a Ondřej LUDKA, 2013. *Propedeutika a vyšetřovací metody vnitřních nemocí*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4356-1.
- THOMAS, James, MONAGHAN, Tanya, 2018. *Klinické vyšetření-moderní propedeutika*, Praha: Grada. ISBN: 978-80-271-0108-5.
- TOMÍŠKA, Miroslav, 2018. *Výživa onkologických pacientů*. Praha: Mladá fronta. ISBN 978-80-204-4064-8.
- 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.
- ZLATOHLÁVEK, Lukáš, 2020. *Klinická dietologie a výživa*. Praha: Current Media. ISBN 978-80-88129-44-8.

Otevřené digitální zdroje:

- KOVÁŘOVÁ, Eva. *Klinická propedeutika*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-19]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/odz/zdrav/121/page00.html>

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Klinika nemocí a dietologie 02	P-KND 02	
Název modulu anglicky	Clinical Assessment of Diseases and Dietetics 02		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu - konzultací	ZO p39/c0, LO p39/c0	ECTS	8
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 78 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-KND 01, P-LEV 01, P-VOV, P-ODP 01, P- ANF, P-CHB 01, P-LOT, P-VYC, P-ORZ, P-PSK 01, P-ZSO, P-PPM, P-ZOS Návaznost na moduly: P-LEV 02, P-PKV, P-ONP 02, P- FYV, P-CHB 02, P-ZOS, P-MEH, P-ZPE, P-ZMS		
Vyučující	MUDr. Vojtěch Česák, Ph.D.		
Cíle modulu - klasifikovat daná onemocnění ve vnitřním lékařství (1. část), chirurgii (1. část), gynekologii a porodnictví, pediatrii a geriatrii - 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: - 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;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- zná terapeutické postupy a obecné zásady dietoterapie jednotlivých onemocnění.

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, výuka v podmínkách klinické praxe.

Anotace modulu

Modul poskytuje komplexní teoretické znalosti 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 geriatrie**. Dále zahrnuje vědomosti o výskytu, příčinách, patofyziologicko-anatomickém podkladu, patofyziologických pochodech, o klinickém obrazu nemocí a výživových požadavcích při těchto onemocněních. Důraz je kladen na odbornou edukaci jako součást komplexního léčebného procesu a změny životního stylu v rámci prevence a léčby. Pozornost je také soustředěna na proces nutriční péče při hospitalizaci a v domácím prostředí. Navazuje se na poznatky z anatomie a fyziologie. Zaměřuje se též na faktory ovlivňující vznik a výskyt neinfekčních nemocí a úrazů.

Speciální část se zabývá farmakoterapií vč. farmakokinetiky a farmakodynamiky léčiv v organismu.

Popisuje lékové formy, lékové skupiny, dávkování, způsoby podání, interakce jednotlivých léků včetně indikace, kontraindikace, hlavní, vedlejší a toxické účinky léků na lidský organismus v souvislosti s výživou.

Obsahová náplň období

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 dietoterapii - 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, časná 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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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 – otoky, dekubity, malnutrice. Nutriční péče o seniory.

Farmakologie:

Základy farmakokinetiky a farmakodynamiky, dávkování léků, způsoby podání. Indikace a kontraindikace léků. Hlavní, vedlejší a toxické účinky léků v jednotlivých probíraných lékařských oborech.

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Studijní literatura a pomůcky

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.

FRÜHAUF, Pavel a Peter SZITÁNYI, 2013. *Výživa v pediatrii*. Praha: Institut postgraduálního vzdělávání ve zdravotnictví. ISBN 978-80-87023-26-6.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- HONZÍK, Tomáš a Jiří ZEMAN, 2013. *Dědičné poruchy metabolismu v dětském věku*. 1. vyd. Praha: Institut postgraduálního vzdělávání ve zdravotnictví, ISBN 978-80-87023-10-5.
- HRONEK, Miloslav a Hana BAREŠOVÁ, 2012. *Strava těhotných a kojících žen*. Praha: Forsapi. ISBN 978-80-87250-20-4.
- 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.
- KOHOUT, Pavel, 2011. *Dokumentace a hodnocení nutričního stavu pacientů. Svazek III*. Praha: Forsapi. ISBN:978-80-87250-12-9.
- KVAPIL, Milan, 2019. *Diabetologie*. Praha: Triton. ISBN 978-80-7553-676-1.
- KYTNAŘOVÁ, Jitka, Irena ALDHOON HAINEROVÁ a Hana ZAMRAZILOVÁ, 2013. *Obezita v dětském věku*. Praha: Institut postgraduálního vzdělávání ve zdravotnictví, ISBN 978-80-87023-17-4.
- 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.
- MARINOV, Zlatko a Dalibor PASTUCHA, 2012. *Praktická dětská obezitologie*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4210-6.
- NAVRÁTIL, Leoš, 2017. *Vnitřní lékařství pro nelékařské zdravotnické obory* Praha: Grada. ISBN 978-80-271-0210-5.
- NEVORAL, Jiří, 2013. *Praktická pediatrická gastroenterologie, hepatologie a výživa*. Praha: Mladá fronta, ISBN 978-80-204-2863-9.
- PELIKÁNOVÁ, Terezie, BARTOŠ Vladimír a kol., 2018. *Praktická diabetologie*, Maxdorf. ISBN: 13:978-80-7345-559-0.
- POKORNÁ, Andrea, 2013. *Ošetrovatelství v geriatrii*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4316-5.
- 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.
- ROZSYPAL, Hanuš, HOLUB Michal a Monika KOSÁKOVÁ, 2013. *Infekční nemoci ve standardní a intenzivní péči*. Praha: Karolinum. ISBN 978-80-246-2197-5.
- 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.
- ŠPINAR, Jindřich a Ondřej LUDKA, 2013. *Propedeutika a vyšetřovací metody vnitřních nemocí*. Praha:Grada. ISBN 978-80-247-4356-1.
- 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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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 [cit. 2021-02-19]. 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 [cit. 2021-03-20]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/502?displayType=blocks>

LÁNÍČKOVÁ, Lenka. *Farmakologie* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-19]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/odz/zdrav/144/page00.html>

LISOVÁ, Světlana a Tomáš ULČ. *Nemoci a výživa 1. blok* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-19]. 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 [cit. 2021-02-19]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=167>

ULČ Tomáš a Soňa GALUŠKOVÁ. *Nemoci a výživa 2. blok* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-19]. Dostupné z <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=165>

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Klinika nemocí a dietologie 03	P-KND 03	
Název modulu anglicky	Clinical Assessment of Diseases and Dietetics 03		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu - konzultací	ZO p39/c0, LO p33/c0	ECTS	8
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 72 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-LEV 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P- FYV, P-CHB 02, P-ZOS, P-MEH, P-ZPE, P-ZMS, P-PKV Návaznost na moduly: P-LEV 03, P-NDP 03, P-ODP 03, P-CHP, Z-EKM, P-ZLP		
Vyučující	MUDr. Vojtěch Česák, Ph.D.		
Cíle modulu - klasifikovat daná onemocnění ve vnitřním lékařství (2. část – pneumologie, endokrinologie, hematologie), v chirurgii (2. část - ortopedie), v alergologii, onkologii, infekčním lékařství, neurologii a v psychiatrii - orientovat se ve farmakologii a toxikologii - vysvětlit příznaky, projevy a léčbu onemocnění - zhodnotit speciální výživové požadavky - posoudit výživové požadavky při onemocnění orgánových soustav - 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; - 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;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- charakterizuje onemocnění jednotlivých systémů na základě znalosti jejich výskytu, příčin, patofyziologického podkladu, patofyziologických pochodů a klinického obrazu nemoci;
- zná terapeutické postupy a obecné zásady dietoterapie jednotlivých onemocnění;
- klasifikuje speciální výživovou problematiku z pohledu kliniky nemocí a dietoterapie, zejména abnormální reakci na potravu;
- definuje význam a uplatnění parenterální a enterální výživy;
- orientuje se v základech a vhodné aplikaci farmakoterapie ve vztahu ke stravování;
- uvědomuje si nutnost stálého vzdělávání v daném oboru.

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, výuka v podmínkách klinické praxe.

Anotace modulu

Modul poskytuje komplexní teoretické znalosti k pochopení příčin a klinického obrazu chorob se zaměřením na možnost ovlivnění patologických stavů výživou. Je zaměřen na onemocnění v jednotlivých medicínských oborech – endokrinologii, pneumologii, ortopedii, alergologii, onkologii, infekčním lékařství, neurologii, psychiatrii a vybrané kapitoly jako je výživa v intenzivní péči, poruchy příjmu potravy a toxikologie. Jsou zde zahrnuty i základní znalosti z farmakologie a toxikologie pro pochopení způsobu léčby ve vztahu ke stravování. V neposlední řadě též vědomosti o výskytu, příčinách, patofyziologickém podkladu, patofyziologických pochodech, o klinickém obrazu nemocí a výživových požadavcích při onemocněních.

Důraz je kladen na odbornou edukaci jako součást komplexního léčebného procesu a změny životního stylu v rámci prevence a léčby. Pozornost je také soustředěna na proces nutriční péče při hospitalizaci a v domácím prostředí. Navazuje se na poznatky z fyziologie. Zaměřuje se též na faktory ovlivňující vznik a výskyt neinfekčních nemocí a úrazů.

V každém speciálním oboru se zabývá farmakokinetikou a farmakodynamikou léčiv, formou, dávkováním, způsoby podání, interakcí léků, lékovými skupinami, včetně indikace, kontraindikace, hlavní, vedlejší a toxické účinky léků na lidský organizmus v souvislosti s výživou.

Obsahová náplň období

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

Vzájemná interakce farmakologie a výživy - druhy léků, způsoby aplikace, indikace, účinky léčiv, léková alergie

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

Základy balneologie

Farmakologie:

Indikace a kontraindikace léků. Hlavní, vedlejší a toxické účinky léků v jednotlivých probíraných lékařských oborech.

Forma a váha hodnocení

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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

- 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.
- ROZSYPAL, Hanuš, HOLUB Michal a Monika KOSÁKOVÁ, 2013. *Infekční nemoci ve standardní a intenzivní péči*. Praha: Karolinum. ISBN 978-80-246-2197-5.
- MARTÍNKOVÁ, Jiřina. *Farmakologie pro studenty zdravotnických oborů*. 2. vyd. Praha: Grada, 2014. ISBN 978-802-4713-564.
- ROZSYPAL, Hanuš, HOLUB Michal a Monika KOSÁKOVÁ, 2013. *Infekční nemoci ve standardní a intenzivní péči*. Praha: Karolinum. ISBN 978-80-246-2197-5.
- RYCHLÍKOVÁ, Eva, 2019. *Funkční poruchy kloubů končetin – diagnostika a léčba*. 2. doplněné vydání. Praha: Grada. ISBN 978-80-271-2096-3.
- ŠPINAR, Jindřich a Ondřej LUDKA, 2013. Vyd. 2. *Propedeutika a vyšetřovací metody vnitřních nemocí*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4356-1.
- TOMÍŠKA, Miroslav, 2018. *Výživa onkologických pacientů*. Praha: Mladá fronta. Edice postgraduální medicíny. ISBN 978-80-204-4064-8.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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 [cit. 2021-02-19]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=169>

LISOVÁ, Světlana a Petra NOVÁKOVÁ. *Nemoci a výživa 3. blok* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-19]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=167>

LISOVÁ, Světlana a Tomáš ULČ. *Nemoci a výživa 1. blok* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-19]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=163>

ULČ Tomáš a Soňa GALUŠKOVÁ. *Nemoci a výživa 2. blok* [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-02-19]. Dostupné z <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=165>

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Potraviny	P-POT	
Název modulu anglicky	Foods		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník ZO, LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p2/c0), 2(p2/c0)	ECTS	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 52 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-ZPP, P-TEC, P-LEV 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P-CHB 01, P-VYC, P-VOV, P-IKT		
Vyučující	Mgr. Petra Nováková, DiS.		
Cíle modulu - 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.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Přednášky, semináře, diskuse, praktická cvičení, studium odborné literatury, práce s PC, řízené studium, individuální prezentace, exkurze.

Anotace modulu

Modul 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.

Obsahová náplň

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.

Vejce – 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 potraviny, prevence kontaminace potravin.

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Studijní literatura a pomůcky

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

DOSTÁLOVÁ, Jana a Pavel KADLEC. *Potravinářské zbožížnalství: 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.

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 ČERVENOVÁ. *Bezpečnost potravin*. Martin: Osveta, 2015. ISBN 978-80-8063-431-5.

MAŠEK, Libor. *Potraviny a nápoje v kostce*. 2. vydání. Divec: 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.

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Základy přípravy pokrmů	P-ZPP	
Název modulu anglicky	Fundamentals of Food Preparation		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník ZO, LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	1(p1/c0), 1(p1/c0)	ECTS	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 26 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO - zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-POT, P-TEC, P-LEV 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P-CHB 01, P-VYC, P-VOV, P-IKT		
Vyučující	Mgr. Petra Nováková, DiS.		
Cíle modulu - Osvojit si zásady a metody správného vlivu na kulturu stravování a stolování, - rozvíjet vědomosti a dovednosti, které souvisejí se svědomitou prací související s kuchyňským zpracováním potravin, - být schopen vytvářet vlastní projekty realizace racionální výživy, - respektovat ochranu zdraví všech účastníků stravování dodržováním zásad osobní hygieny, ochrany a bezpečnosti při práci a zásad protipožární ochrany, - získat nové poznatky z médií a internetu a vytvářet si vlastní názor na základě kritického myšlení.			
Po absolvování modulu student: - Hodnotí správně jednotlivé druhy potravin podle chemického složení a je schopen zařadit je do reálných skupin; - využívá znalostí fyziologických funkcí pro nutriční potřebu člověka; - definuje technologické pojmy; - rozumí významu technologických procesů zpracování potravin a přípravy pokrmů a nápojů; - orientuje se v možnostech odborného kuchyňského vybavení, přístrojích a zařízení stravovacích provozů; - zná a respektuje platnou legislativu hygienického zabezpečení zpracování potravin, technologických procesů a přípravy i konzumace pokrmů; - je schopen vysvětlit systém organizace a řízení stravovacích provozů.			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, skupinová práce, tematické exkurze.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Modul je koncipován jako teoretický. 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. Součástí předmětu je i problematika kultury stolování, hygienického a bezpečného zajištění přípravy, skladování i expedice stravy.

Obsahová náplň období

Význam výběru potravin a přípravy pokrmů - přehled vývoje stravování, hodnocení technologických procesů přípravy pokrmů

Základy hygieny a bezpečnosti ve stravovacích provozech - společné stravování, veřejné a účelové vybavení provozů zajišťujících přípravu a expedici pokrmů, inventář, pravidla stolování, slavnostní stolování zásady bezpečnosti při práci a protipožární ochrany v provozech zajišťujících přípravu stravy, možnost kontaminace potravy cizorodými látkami, význam ochrany zdraví, standardizace stravovacích provozů, HACCP, kritické body

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

Technologické zpracování zeleniny a ovoce - předběžná příprava zeleniny a ovoce, úprava syrové zeleniny a ovoce, tepelné zpracování, doplňky a chuťová úprava, finální úprava zeleninových a ovocných pokrmů, použití a zpracování běžných i méně známých druhů zeleniny a ovoce, složitější úpravy zeleniny, ovoce a zelenina jako doplněk jiných pokrmů a úprav, způsoby konzervace zeleniny a ovoce, využití méně známých a netradičních druhů ovoce a zeleniny

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

Houbové pokrmy jako součást a doplněk stravy, pokrmy s použitím máku - význam hub ve výživě, rozdělení zpracování hub, technologické zpracování, význam máku ve výživě, mák jako doplněk pokrmů

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

Pokrmů z luštěnin a jejich význam ve výživě - druhy luštěnin, zásady technologického zpracování, složitější výrobky z luštěnin, význam sóji ve výživě, výrobky ze sóji, zásady technologického zpracování sóji

Polévky a omáčky, jejich význam - rozdělení polévek, význam ve výživě, dávkování, rozdělení omáček, význam a použití, dávkování

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

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

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

mořské a sladkovodní a jejich význam ve výživě, mořské plody, předběžná příprava drůbeže, ryb, zvěřiny a méně běžných druhů mas, základní technologie přípravy masitých pokrmů, složitější úpravy masitých pokrmů
Hlavní pokrmy a moučníky z těst - druhy těst, součásti potravin dle jednotlivých typů výrobků, význam kypření a jeho hodnocení, hodnocení základních a odvozených rozpočtů, technologické postupy při zpracování jednotlivých druhů těst, tepelné zpracování, moučníky a dezerty
Nápoje jako součást a doplněk stravy - technologický postup při přípravě teplých a studených nápojů
Studené pokrmy - význam a druhy studených pokrmů, zásady hygieny při přípravě a podávání studených pokrmů, technologické zpracování studených pokrmů
Použití polotovarů při přípravě pokrmů - sortiment polotovarů, použití polotovarů pro doplnění stravy při zachování hygienických nároků na přípravu pokrmů
Zahraniční kuchyně, zařazení netradičních a cizokrajných potravin

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

ANDĚL, Michal. 2012. *Sýry a tvarohy ve výživě: světová encyklopedie*. Vyd. 2., rozš. Praha: Potravinářská komora České republiky, Publikace České technologické platformy pro potraviny. ISBN 978-80-905096-2-7.
DOSTÁLOVÁ, Jana a Pavel KADLEC. *Potravinářské zbožížnalství: technologie potravin*. Ostrava: Key Publishing, 2014. Monografie (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.
HACKSTEIN, Roger a Yara. 2012. *Grilování: základy správného grilování*. Čestlice: Rebo. ISBN 978-80-255-0630-1.
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 978-80-7418-450-0.
KUNOVÁ, Václava. 2011. *Zdravá výživa..* Praha: Grada,. ISBN 978-80-247-3433-0.
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. Divec: R plus, 2019. Gastronomie (R plus). ISBN 978-80-904093-5-4.
Myfitnesspal [online]. San Francisco [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.myfitnesspal.com/>
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002

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

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin

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

Nutriservis: Nutriční aplikace pro zdraví a kondici [online]. Rasošky: Forsapi [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.nutriservis.cz/>

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.

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: Jidelny.cz, ISBN 978-80-905557-0-9.

SEDLÁČKOVÁ, Hana. 2012. *Technologie přípravy pokrmů 6.* Praha: Fortuna. ISBN 978-80-7373-114-4

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

Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu. Praha: Výživaservis s. r. o., ISSN 1211-846X.

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:

FORT, Petr a Hester MUNDIS. *Tak co mám jíst?: vitaminy, minerální látky, antioxidanty, léčivé rostliny, doplňky stravy, léčebné účinky potravin i léky používané v homeopatii.* Vyd. 1. Překlad Miloš Máček. Praha: Grada, 2007, 417 s. Zdraví. ISBN 978-80-247-1459-2.

CHRPOVÁ, Diana 2010. *S výživou zdravě po celý rok.* Praha: Grada. ISBN 978-802-4725-123.

KOHOUT, Pavel. 2010. *Potraviny - součást zdravého životního stylu..* Olomouc: SOLEN. ISBN 978-808-7327-395.

KUNOVÁ, Václava a Hester MUNDIS. *Zdravá výživa: vitaminy, minerální látky, antioxidanty, léčivé rostliny, doplňky stravy, léčebné účinky potravin i léky používané v homeopatii.* 2., přeprac. vyd. Překlad Miloš Máček. Praha: Grada, 2007, 417 s. Zdraví. ISBN 978-802-4734-330.

RUNŠTUK, Jaroslav, Antonín PILAŘ a Růžena WAGNEROVÁ. 2008. *Receptury studených pokrmů.* Hradec Králové: R plus, ISBN 9788090249295.

RUNŠTUK, Jaroslav. 2009. *Receptury teplých pokrmů.* 6. vyd. Hradec Králové: R plus. ISBN 978-80-904093-0-9.

SEDLÁČKOVÁ, Hana, Ladislav NODL a Jaroslav ŘEŠÁTKO. 2009. *Technologie přípravy pokrmů,* Praha: Fortuna, ISBN 978-80-7373-066-6.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena	P-MEH	
Název modulu anglicky	Mikrobiology, Epidemiology and Hygiene		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p2/c0), 2(p2/c0)	ECTS	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 52 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-ANF, P-ZPP, P-POT, P-CHB 01, P-LEV 01, P-KND 01, P-LOT, P-ZOK, P-VOV Návaznost na moduly: P-FYV, P-CHB 02, P-PKV, P-ODP 02, P-NDP-02, P-LEV 02, P-KND 02		
Vyučující	RNDr. Karel Fajfrlík, Ph.D.		
Cíle modulu - umět pracovat s literaturou, právními předpisy, využívat internet jako zdroj informací - získat informace z různých zdrojů - zpracovávat získané informace formou výpisků, referátů - umět využívat získané poznatky v praxi a v běžném životě - diskutovat o pochopení syntézy jednoty organismu a prostředí ve zdraví a v nemoci - schopnost řešit problémy a pracovat v týmu, vyjadřovat se logicky a argumentovat			
Po absolvování modulu student: - 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.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, demonstrace, řešení a rozbor modelových situací, skupinová diskuse.

Anotace modulu

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

Obsahová náplň období

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

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

Epidemiologie - formy a výskyt infekčních onemocnění, proces šíření nákazy, rozdělení nákaz, protiepidemická opatření, základy dekontaminace

Nozokomiální nákazy – rozdělení, proces, zdroj, formy, přenos, nejčastější původci, represivní a preventivní opatření, hygienicko-epidemiologický režim

Úvod do studia základů hygieny

Hygiena obecná a komunální – ovzduší, voda, půda

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

Hygiena dětí a dorostu

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

GÖPFERTO VÁ, Dana, PAZDIORA, P., DÁŇOVÁ, J. *Epidemiologie*. 2. přepr. Vyd. Praha: Karolinum 2013, 223 s. ISBN 978-80-246-2223-1.

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

HURYCH, Jakub et al. *Lékařská mikrobiologie Repetitorium*. Praha: Triton 2020, 621 s. ISBN 978-80-7553-844-4.

KOLLÁROVÁ, Helena, MATOUŠKOVÁ, Ivanka, HORÁČKOVÁ, Dagmar a Jana VLČKOVÁ, 2011. *Vybrané kapitoly z epidemiologie*. Olomouc: UP. ISBN 978-80-244-2715-7.

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

SCHINDLER, Jiří. *Mikrobiologie: pro studenty zdravotnických oborů*. 2., dopl. a přeprac. vyd. Praha: Grada, 2014, 215 s., xxiv s. obr. příl. Sestra (Grada). ISBN 978-802-4747-712

ŠRÁMOVÁ, Helena, a kolektiv. *Nozokomiální nákazy*. Praha: Maxdorf, 2013. ISBN 978-80-7345-286-5.

TUČEK, Milan a Alena SLÁMOVÁ. *Hygiena a epidemiologie pro bakaláře*. 1. vyd. V Praze: Karolinum, 2012, 214 s. ISBN 978-80-246-2136-4.

Dostupné z [http:// www.zakonyprolidi.cz](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.

Doporučená:

KOLÁŘOVÁ, Libuše et al. *Obecná a klinická mikrobiologie*. Praha: Galen 2020, 441 s. ISBN 978-80-7492-477-4.

KUDLOVÁ, Eva. *Hygiena výživy a nutriční epidemiologie*. Praha: Karolinum, 2010. ISBN 978-80-246- 1735-0.

Otevřené digitální zdroje:

FAJFRLÍK Karel a AMLEROVÁ Jana. *Mikrobiologie*. Inovace VOV [online] [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/single/?objectId=183>

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Výživa člověka	P-VYC	
Název modulu anglicky	Human Nutrition		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1.ročník ZO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	3(p2/c1)	ECTS	3
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 39 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P- ORZ, P-VOV, P- PSK, P-ANF, P-CHB 01, P-POT, P-ZPP, P-TEC, P-LEV 01		
Vyučující	Mgr. Petra Nováková, DiS.		
Cíle modulu - 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;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- orientuje se v základních směrech způsobů alternativní výživy a sleduje populární výživové trendy v médiích, je schopen odborné orientace v netradičních výživových doporučeních.

Metody výuky

Přednášky, prezentace, praktická cvičení.

Diskuze. Zpracování samostatných úkolů.

Anotace modulu

Obsahovou náplní modulu je výživa dětí a člověka ve zdraví a v průběhu jejich ontogenetického vývoje. Jednotlivé podmoduly se zabývají výživovými požadavky v rámci vývojových etap jedince. Základem výuky je poskytnutí informací o doporučených dávkách základních živin, dále minerálních látek a vitaminů (mikronutrientů) a stopových prvků i dalších složek výživy včetně příjmu tekutin v rámci potřeby organismu. Získané znalosti v rámci mezipředmětových vztahů jsou výchozí pro následné schopnosti diagnostikovat nedostatky ve výživě a řešit je z hlediska prevence, zdravotního stavu i věkové kategorie jedince. Výuka je teoreticko-praktická, výklad je propojován s diskuzí a praktickými cvičeními.

Obsahová náplň období

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.

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80 % 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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

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

Studijní literatura a pomůcky

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/>
GROFOVÁ, Zuzana, 2011. *Dieta pro vyšší věk: příručka pro sportovní medicínu*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou. ISBN 978-808-7250-112.
MACH, Ivan, 2012. *Doplňky stravy: jaké si vybrat při sportu i v každodenním životě*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4353-0.
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/>
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>
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-doporuceni.html>
Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu. Praha: Výživaservis s. r. o.

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Výživa v ochraně veřejného zdraví		P-VOV
Název modulu anglicky	Nutrition in the protection of public health		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	5(p0/c5)	ECTS	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 65 hodin		
Forma hodnocení	LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-ZPP, P-LEV 01, P-TEC, P-IKT, P-POT, P-VYC, P-KND 01, P-CHB 01, P-ANF 01, P-PSK 01		
Vyučující	Mgr. Petra Nováková, DiS.		
Cíle modulu: 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 modulu student: využívá své odborné znalosti;			

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.

Metody výuky

Prezentace, diskuze, praktická cvičení, instruktáž, demonstrace, řešení modelových situací, průběžné zpracovávání samostatných úkolů (cvičení), práce s PC, zpracování edukačního materiálu.

Anotace modulu

Jedná se o odborný teoreticko-praktický předmět, zaměřený na problematiku výživy zdravé populace a populačních skupin. Pozornost je zaměřena na specifika výživy těhotných a kojících žen, jednotlivých etap psychomotorického vývoje dětí a mladistvých, různých skupin dospělých, seniorů, dále na nutriční požadavky sportovců, alternativní způsoby stravování a další specifické stravovací kategorie zdravých. Rovněž se zaměřuje na vztah výživy a zdraví, zdravý životní styl, výživové poradenství a aktivní přístup k ochraně zdraví jednotlivců, komunit a populačních skupin.

Studenti si v návaznosti na teoretické vědomosti osvojí praktické dovednosti pro efektivní edukaci a poskytování relevantních informací z oblasti výživy ohroženým jedincům a komunitám. Budou schopni aplikovat nutriční doporučení na výběr vhodných potravin a zprostředkovat odborné informace laické veřejnosti, zpracovat preventivní programy a aktivně působit v oblasti výchovy ke zdraví.

Studenti se seznámí se základními legislativními normami na úseku ochrany spotřebitelů 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.

Obsahová náplň období:

Stanovení energetické potřeby zdravého jedince, výpočet celkové denní energetické potřeby a fyziologického podílu základních živin a mikroživin.

Hodnocení nutričních hodnot jednotlivých jídelniček ve vztahu k doporučeným výživovým normám, referenčním hodnotám živin.

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.

Zpracování tiskopisů (např. jídelničky), normování pokrmů, evidence finančních nákladů a jejich vyúčtování.

Aplikováno na tyto stravovací kategorie:

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.

Forma a váha hodnocení výsledků vzdělávání

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

- splnění % účasti v kontaktních hodinách;
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách;
- dodržování BOZP při jednotlivých činnostech;
- úroveň vedení portfolia;
- vhodná úroveň komunikace s klienty a ostatním personálem; postoj ke klientovi;
- zpracování zadaných úkolů (sestavování jídelníčků, normování pokrmů, výpočet nutričních hodnot, zpracování edukačního materiálu, a podobně);
- plnění úkolů v rámci samostudia;
- zpracování a obhajoba seminární/projektové práce;
- využití konzultačních hodin;
- v případě nedodržení požadované účasti ve výuce bude požadováno splnění náhradního úkolu (projektová práce, prezentace realizovaného projektu);
- úspěšné splnění zápočtových testů; obsahovou náplní testů jsou tematické okruhy uvedené v anotaci modulu.

Poznámka

Každý student si vede od 1. ročníku PORTFOLIO (deník praxe), kam zaznamenává průběh praxe a praktického vyučování na jednotlivých pracovištích, jejich charakteristiku a sebereflexi. Portfolio je jedním z kritérií závěrečného hodnocení za dané období.

Pedagogická dokumentace: Anotace modulu Výživa v ochraně veřejného zdraví, třídní kniha studijní skupiny, deník praxe, portfolio, jmenný seznam studijní skupiny pro BOZP, formulář hodnocení odborné praxe a praktického vyučování studijní skupinou VOŠZ.

Studijní literatura a pomůcky

Centrum pro databázi složení potravin. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: http://www.czfcd.db.cz/Dietary_guidelines_for_Americans_2015-2020:_Eighth_edition [online]. [cit. 2019-12-13]. Dostupné z: <https://health.gov/dietaryguidelines/2015/guidelines/>

Food-Based Dietary Guidelines in Europe [online]. [cit. 2019-12-13]. Dostupné z: <https://ec.europa.eu/jrc/en/health-knowledge-gateway/promotion-prevention/nutrition/food-based-dietary-guidelines>

ELIÁŠOVÁ, Jana, KŘÍŽOVÁ, Andrea a Marie MARTIŇÁKOVÁ, 2016. Principy skladby jídelních lístků v dietním stravování a technologie přípravy pokrmů, Příručka k praktickému cvičení (Určeno pro nutriční terapeutky, nutriční asistenty a pracovníky zabývající se přípravou léčebné stravy) [online]. Brno. ISBN 978-80-88058-93-9.

GREGORA, Martin a Dana ZÁKOSTELECKÁ, 2014. *Jídelníček kojenců a malých dětí*. 3. dopl. a aktualiz. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4773-6.

GREGORA, Martin. 2014. *Kuchařka pro rodiče malých dětí*. 2. aktualiz. vyd. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-5198-6.

HAVLÍK, Jaroslav a Milan MAROUNEK. 2013. *Živiny a živinové potřeby člověka*: 2. vyd. V Praze: Česká zemědělská univerzita. ISBN 978-80-213-2374-2.

HOLEČEK, Milan, 2016. *Regulace metabolismu základních živin u člověka*. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum. ISBN i 978-80-246-2976-6.

HŘIVNOVÁ, Michaela. 2014. *Základní aspekty výživy*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, ISBN 978-80-244-4034-7.

JUŘENÍKOVÁ, Petra, 2010. *Zásady edukace v ošetrovatelské praxi*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-802-4721-712.

MACH, Ivan, 2012. *Doplňky stravy: jaké si vybrat při sportu i v každodenním životě*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4353-0.

- MÜLLEROVÁ, Dana a Anna AUJEZDSKÁ, 2014. *Hygiena, preventivní lékařství a veřejné zdravotnictví*. Praha: Karolinum. ISBN 978-80-246-2510-2.
- NEVORAL, Jiří. 2013. *Praktická pediatrická gastroenterologie, hepatologie a výživa*. Praha: Mladá fronta, Edice postgraduální medicíny. ISBN 978-80-204-2863-9.
- © MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L, BRÁZDOVÁ, Z: *Softwarový program NutriDAN. Nutriservis*. [online]. [cit. 2019-11-10]. Dostupné z: <http://www.nutriservis.cz/cs/>
- Nutridatabáze*. [online]. [cit. 2019-11-10]. Dostupné z: <http://www.nutridatabase.cz/>
- Nutripro: nutriční software profesionálů* [online]. ©2013 Fitsport-komplex s.r.o. [cit. 2019-11-22]. Dostupné z: <https://nutripro.cz/>
- POUROVÁ, Veronika a Andrea JAKEŠOVÁ, 2019. *O výživě*. Praha: Pointa. ISBN: 978-80-88335-68-9.
- Referenční hodnoty pro příjem živin: (DACH) [online]. 2.vydání. Praha: Společnost pro výživu, 2019 [cit. 2019-12-12]. ISBN 978-80-906659-3-4.
- ROUBÍK, Lukáš. *Moderní výživa ve fitness a silových sportech*. Praha: Erasport, [2018]. ISBN 978-80-905685-5-6.
- 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/>
- Seznam notifikovaných potravin určených pro zvláštní lékařské účely*. 2014. In: [online]. [cit. 2015-04-22]. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1065635&docType=ART&nid=12183>
- Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky. *Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky* [online]. 2012 [cit. 2015-04-10]. Dostupné z: <http://www.vyzivaspol.cz/rubrika-dokumenty/konecne-zneni-vyzivovych-doporuceni.html>
- VAŇKOVÁ, Jana. *DietSystem*. Diet System [online]. 2016-2019 [cit. 2019-11-12]. Dostupné z: <http://dietsystem.cz/>
- Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu*. Praha: Výživaservis s. r. o., ISSN 1211-846X.
- WIERDSMA, Nicolette, Hinke KRUIZENGA a Rebecca STRATTON, 2017. *Dietetic Pocket Guide*. Amsterdam: VU University Press. ISBN 978-90-8659-754-3.
- ZLATOHLÁVEK, Lukáš, 2020. *Klinická dietologie a výživa*. Praha: Current Media. ISBN 978-80-88129-44-8.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Léčebná výživa 01		P-LEV 01
Název modulu anglicky	Therapeutic Nutrition 01		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p2/c0)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 26 hodin		
Forma hodnocení	LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-ZPP, P-ODP 01, P-CHB 01, P-VYC, P-VOV, P-IKT, P- ZOS, P-ANF, P-POT, P-TEC		
Vyučující	Mgr. Tomáš Ulč, DiS.		
Cíle modulu - Pochopit význam fyziologických funkcí, životních projevů a patologických změn v lidském organismu; - umět definovat nutriční potřebu člověka ve zdraví i v nemoci; - rozlišit termíny dieta krátkodobá, dlouhodobá a její léčebné účinky, výživa ve zdraví a v nemoci; - specifikovat nutriční a dietní doporučení; - znát vývoj a význam léčebné výživy, zdroje vědecko-výzkumných faktů; - osvojit si zásady dietoterapeutické praxe a péče v rámci zásad správné výživy a životního stylu; - specifikovat potraviny pro různé formy dyspepsií a podporu peristaltiky, vhodné zdroje vlákniny a naopak složky výživy s opačným účinkem; - osvojit si základní zásady dietoterapeutické praxe; - využívat cíleně znalosti o skladbě potravin a pokrmů a speciálních doplňků výživy; - znát zásady šetrící úpravy stravy, osvojí si je v rámci různých typů zdravotnických zařízení; - znát způsoby zjišťování nutričního stavu klienta, nutriční anamnézy, potřeby organismu; v rámci aktuálního stavu.			
Po absolvování modulu student: - pochopí význam fyziologických funkcí, životních projevů a patologických změn v lidském organismu; - rozliší termíny: dieta, léčebný a dietoterapeutický plán dlouhodobý a krátkodobý, specifikuje současná výživová doporučení a umí je individuálně aplikovat; - orientuje se v standardizovaných označeních léčebných diet v nemocnici a je schopen jednotlivé diety charakterizovat; - specifikuje stravovací zvyklosti v souladu s dietou; - stanoví preventivní opatření ovlivnitelné výživou pro předcházení chorob hromadného výskytu; - sestavuje a hodnotí dotazníky zjišťující nutriční stav;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- monitoruje průběžně stav výživy klienta/pacienta, vede záznamy v souladu s požadavky jednotlivých typů zdravotnických zařízení;
- zná standardy pro práci jako člen nutričního týmu;
- vyhodnocuje příjem živin v potravinách, pokrmích a v celkovém denním stravovacím režimu;
- zná zásady hygieny výživy.

Metody výuky

Přednášky, prezentace, praktická cvičení, diskuze, zpracování samostatných úkolů, prezentace, průběžné testy a ústní prověření znalostí.

Anotace modulu

Modul je koncipován jako teoretický. Obsah tvoří základ profesionálních dovedností nutričních terapeutů a patří ke komplexu základních odborných předmětů. Přípravuje 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 (nutriční diagnózy, intervence a monitoringu). Výukový modul poskytuje studentům soubor znalostí, vědomostí a dovedností konkrétní aplikace základů a znalostí anatomie a fyziologie, základů ošetrovatelství, chemie potravin a jejich technologické přípravy. Seznamuje studenty s rozdíly přípravy stravy v nemoci a ve zdraví. Specifikuje zásady šetrné úpravy stravy.

Obsahová náplň období

Vztah léčebné výživy, dietetiky a dietoterapie k dalším oblastem zdravotnického a nutričního zabezpečení. Vědecký přístup v dietologii.

Dietoterapie jako součást léčebné preventivní péče. Termíny dieta, léčebný s dietoterapeutický plán. Doporučené dietní systémy v různých typech zdravotnických zařízeních (nemocnice, lázně, sanatoria, sociální služby, domácí péče, veřejné stravování apod.). Aktuální platná legislativa.

Dokumentace a hodnocení stavu výživy v dietoterapii. Dietoterapie jako reakce na změny výživového stavu. Dietoterapeutický plán. Úloha nutričního týmu.

Zásady edukace. Léčebná výživa krátkodobá, dlouhodobá, celoživotní. Zpracování a vyhodnocování individuálních nutričních sestav. Správné využití a zařazení jednotlivých potravin a pokrmů. Nutriční a dietetické hodnocení potravin. Základy klinické výživy.

Obecné zásady, plánování a technologie léčebné výživy. Typy diet z hlediska technologického zpracování. Specifické rozdíly mezi jednotlivými technologickými základy. Charakteristika diet základních, speciálních a standardizovaných.

Forma a váha hodnocení

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

- 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).

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

Basics in clinical nutrition, Fourth Edition, ESPEN 2011, Galén 2011, ISBN 9778-80-7262-821-6.

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>

HAINER, Vojtěch, 2011. *Základy klinické obezitologie*. 2., přeprac. a dopl. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-802-4732-527.

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

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

KALA GROFOVÁ, Z. 2011. *Dieta pro vyšší věk*. Praha Forsapi. ISBN 13: 978-80-87250-11-2

KALA GROFOVÁ, Z. 2012. *Dieta na podporu hojení ran*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-21-1

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

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.

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>

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>

OLŠOVSKÝ, Jindřich, 2012. *Diabetes mellitus 2. typu*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-277-3

OWEN, Klára, 2012. *Moderní terapie obezity*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-301-5

Referenční hodnoty pro příjem živin. V ČR 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2011, 192 s. ISBN 978-80-254-6987-3.

POKOROVÁ, P. 2013. *Výživa dialyzovaných pacientů*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-23-5

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.

SKŘÍČKA, T. 2014. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250013

SVAČINA, Štěpán a Miroslav SOUČEK, a kol., 2011. *Metabolický syndrom*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4092-8.

SVAČINA, Štěpán, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. 2012. *Dietologie: pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. Vyd. 1. Praha: Triton, ISBN 978-807-3873-479.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

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.

Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu. Praha: Výživaservis s. r. o.

Periodika pro nelékařské zdravotnické pracovníky - Sestra, Florence

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

ZLATOHLÁVEK, Lukáš. *Klinická dietologie a výživa. Druhé rozšířené vydání*. Praha: Current media, 2019, 511 s. Medicus. ISBN 978-80-88129-44-8.

Doporučená:

PELIKÁNOVÁ, Terezie a Vladimír BARTOŠ. 2010. *Praktická diabetologie*. 4., rozš. vyd. Praha:Maxdorf, ISBN 978-80-7345-216-2.

HRUBÝ, M. 2010. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-006-8

CHOCENSKÁ, E. 2009. *Průvodce pacienta onkologickou léčbou*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-02-0

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. 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.

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 978-80-87250-082.

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

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.

SKŘÍČKA, Tomáš, 2009. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-01-3.

TEPLAN, Vladimír a Olga MENGEROVÁ, 2010. *Dieta a nutriční opatření u chorob ledvin a močových cest*, Praha: Mladá fronta, ISBN 978-80-204-2208-8

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Léčebná výživa 02		P-LEV 02
Název modulu anglicky	Therapeutic Nutrition 02		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	3(p3/c0), 3(p3/c0)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 78 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zkouška, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-ORZ, P-VOV, P-VYC, P-KND 01, P-NDP 01, FYV, P-ODP 01, P-ANF, P-CHB 01, P-POT, P-ZPP, P-TEC, P-IKT Návaznost na moduly: P-LEV 02, P-KND 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P-ANF 02, P-CHB 02, P-ETZ		
Vyučující	Mgr. Tomáš Ulč, DiS.		
Cíle modulu - 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.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Metody výuky

Přednášky, prezentace, praktická cvičení, diskuze, zpracování samostatných úkolů, prezentace, průběžné testy a ústní prověření znalostí.

Anotace modulu

Předmět je koncipován jako teoretický. Obsah tvoří základ profesionálních dovedností nutričních terapeutů a patří ke komplexu základních odborných předmětů. Výukový modul poskytuje studentům soubor znalostí, vědomostí a dovedností konkrétní aplikace základů a znalostí anatomie a fyziologie, základů ošetrovatelství, chemie potravin a jejich technologické přípravy. 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 (nutriční diagnózy, intervence a monitoringu. Modul je zaměřen zejména na znalosti v oblasti léčebné výživy při onemocněních kardiovaskulárního systému, vylučovacího systému, metabolickém syndromu a diabetes mellitus.

Obsahová náplň období:

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 bezbezbytková. 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. Otylost-příčiny vzniku, rizika, způsoby léčby a dietoterapie. Redukční režimy. Prevence.

Diabetes mellitus typu 1., 2. Specifika a rozdíly v léčbě a dietoterapii. Komplikace DM v rámci výživových doporučení. Rámcové jídelní lístky, GI, diabetické tabulky, výměnné 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.

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 90% účasti v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

Basics in clinical nutrition, Fourth Edition, ESPEN 2011, Galén 2011, ISBN 9778-80-7262-821-6.

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>

HAINER, Vojtěch, 2011. *Základy klinické obezitologie. 2., přeprac. a dopl. vyd.* Praha: Grada, ISBN 978-802-4732-527.

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

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

KALA GROFOVÁ, Z. 2011. *Dieta pro vyšší věk.* Praha Forsapi. ISBN 13: 978-80-87250-11-2

KALA GROFOVÁ, Z. 2012. *Dieta na podporu hojení ran.* Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-21-1

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

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.

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>

Málková, I. 2014. *Obezita malými krůčky k velké změně.* Praha Forsapi. ISBN 9788087250242

MARTINÁKOVÁ, 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>

OLŠOVSKÝ, Jindřich, 2012. *Diabetes mellitus 2. typu.* Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-277-3

OWEN, Klára, 2012. *Moderní terapie obezity.* Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-301-5

Referenční hodnoty pro příjem živin. V ČR 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2011, 192 s. ISBN 978-80-254-6987-3.

POKOROVÁ, P. 2013. *Výživa dialyzovaných pacientů.* Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-23-5

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.

SKŘÍČKA, T. 2014. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev.* Praha Forsapi. ISBN 9788087250013

SVAČINA, Štěpán a Miroslav SOUČEK, a kol., 2011. *Metabolický syndrom.* Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4092-8.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

SVACHINA, Štěpán, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. 2012. *Dietologie: pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. Vyd. 1. Praha: Triton, ISBN 978-807-3873-479.

SVACHINA, 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.

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.

Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu. Praha: Výživaservis s. r. o.

Periodika pro nelékařské zdravotnické pracovníky - Sestra, Florence

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

ZLATOHLÁVEK, Lukáš. *Klinická dietologie a výživa. Druhé rozšířené vydání*. Praha: Current media, 2019, 511 s. Medicus. ISBN 978-80-88129-44-8.

Doporučená:

PELIKÁNOVÁ, Terezie a Vladimír BARTOŠ. 2010. *Praktická diabetologie*. 4., rozš. vyd. Praha:Maxdorf, ISBN 978-80-7345-216-2.

HRUBÝ, M. 2010. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-006-8

CHOCENSKÁ, E. 2009. *Průvodce pacienta onkologickou léčbou*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-02-0

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. 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.

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.

KŘEMEN, Jaromír, Eva KOTRLÍKOVÁ a Štěpán SVACHINA. 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.

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

SKŘÍČKA, Tomáš, 2009. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-01-3.

TEPLAN, Vladimír a Olga MENGEROVÁ, 2010. *Dieta a nutriční opatření u chorob ledvin a močových cest*, Praha: Mladá fronta, ISBN 978-80-204-2208-8

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Léčebná výživa 03	P-LEV 03	
Název modulu anglicky	Therapeutic Nutrition 03		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p2/c0), 2(p2/c0)	ECTS	8
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 48 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zkouška, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-LEV 02, P-KND 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P-ANF 02, P-CHB 02, P-EKZ Návaznost na moduly: P-LEV 03, P-KND 03, P-NDP 03, P-ODP 03, P-CHP, P-EKM		
Vyučující	Mgr. Tomáš Ulč, DiS.		

Cíle modulu

- Doporučit výživu při metabolických onemocněních pohybového systému ve vztahu k výživě a metabolismu, stanovit potřebu jednotlivých živin;
- charakterizovat krevní choroby, poruch krvetvorby, 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.

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;

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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).

Metody výuky

Přednášky, prezentace, praktická cvičení, diskuze, zpracování samostatných úkolů, prezentace, průběžné testy a ústní prověření znalostí.

Anotace modulu

Modul je koncipován jako teoretický. Obsah tvoří základ profesionálních dovedností nutričních terapeutů a patří ke komplexu základních odborných předmětů. Výukový modul poskytuje studentům soubor znalostí, vědomostí a dovedností konkrétní aplikace základů a znalostí anatomie a fyziologie, základů ošetrovatelství, chemie potravin a jejich technologické přípravy. 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 (nutriční diagnózy, intervence a monitoringu). Modul je zaměřen zejména na znalosti v oblasti léčebné výživy při krevních onemocněních, onkologických onemocněních, alimentárních nákazách, výživu těhotných a kojících žen, výživu v pediatrii a na standardizované dietní postupy.

Obsahová náplň období:

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 náказы a dietoterapie infekčních onemocnění bez přímého vztahu k výživě a při postižení 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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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. DM typ 1. Choroby gastrointestinálního traktu u batolat, mladších dětí a dětí do 18 let. Potřeba živin a dietní postupy. Vrozené metabolické choroby v rámci vývoje a věkových stádií. Alergie. Onemocnění ledvin. Cystická fibróza.

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. Potraviny a 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.

Výživa v souvislosti s farmakologií, vliv a souvislost léků a potravin v rámci výživy a léčebné výživy.

Výživa v domácí péči a v komunitní péči včetně léčebné výživy. Nutriční podpora v ČR a zemích EU.

Specifika ve výživě cílových skupin v rámci komunitní péče.

Standardy léčebné výživy. Metodika. Legislativa. Dietoterapie jako součást medicínského managementu. Činnosti nutričního týmu.

Forma a váha hodnocení

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

- 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.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

Basics in clinical nutrition, Fourth Edition, ESPEN 2011, Galén 2011, ISBN 978-80-7262-821-6.

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>

HAINER, Vojtěch, 2011. *Základy klinické obezitologie. 2., přeprac. a dopl. vyd.* Praha: Grada, ISBN 978-802-4732-527.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- HRONEK, M. 2014. *Strava těhotných a kojících*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250204
- HRUBÝ, M. 2014. *Dieta s chronickým onemocněním ledvin*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250075
- KALA GROFOVÁ, Z. 2011. *Dieta pro vyšší věk*. Praha Forsapi. ISBN 13: 978-80-87250-11-2
- KALA GROFOVÁ, Z. 2012. *Dieta na podporu hojení ran*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-21-1
- KASPER, Heinrich, 2015. *Výživa v medicíně a dietetika*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4533-6.
- 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.
- 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>
- Málková, I. 2014. *Obezita malými krůčky k velké změně*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250242
- MARTINÁKOVÁ, 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>
- OLŠOVSKÝ, Jindřich, 2012. *Diabetes mellitus 2. typu*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-277-3
- OWEN, Klára, 2012. *Moderní terapie obezity*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-301-5
- Referenční hodnoty pro příjem živin*. V ČR 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2011, 192 s. ISBN 978-80-254-6987-3.
- POKOROVÁ, P. 2013. *Výživa dialyzovaných pacientů*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-23-5
- 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.
- SKŘÍČKA, T. 2014. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250013
- SVAČINA, Štěpán a Miroslav SOUČEK, a kol., 2011. *Metabolický syndrom*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4092-8.
- SVAČINA, Štěpán, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. 2012. *Dietologie: pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. Vyd. 1. Praha: Triton, ISBN 978-807-3873-479.
- 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.
- 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.
- Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu*. Praha: Výživaservis s. r. o.
- Periodika pro nelékařské zdravotnické pracovníky - Sestra, Florence
- 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
- ZLATOHLÁVEK, Lukáš. *Klinická dietologie a výživa. Druhé rozšířené vydání*. Praha: Current media, 2019, 511 s. Medicus. ISBN 978-80-88129-44-8.
- Doporučená:**
- HRUBÝ, M. 2010. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-006-8
- CHOCENSKÁ, E. 2009. *Průvodce pacienta onkologickou léčbou*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-02-0

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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
- KUNOVÁ, V. 2009. *Obezita, dieta pro zdravé hubnutí*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-004-4.
- PELIKÁNOVÁ, Terezie a Vladimír BARTOŠ. 2010. *Praktická diabetologie*. 4., rozš. vyd. Praha:Maxdorf, ISBN 978-80-7345-216-2.
- ŘEHOŘKOVÁ, P. 2008. *Osteoporóza čili odvápnění kostí, dieta bohatá vápníkem*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250006.
- SKŘIČKA, Tomáš, 2009. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-01-3.
- SVAČINA, Štěpán, 2010. *Poruchy metabolismu a výživy*. Praha: Galén, ISBN 978-807-2626-762.
- TEPLAN, Vladimír a Olga MENGEROVÁ, 2010. *Dieta a nutriční opatření u chorob ledvin a močových cest*, Praha: Mladá fronta, ISBN 978-80-204-2208-8

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Základy ošetrovatelství a řízení kvality služeb		P-ZOS
Název modulu anglicky	Fundamentals of Nursing et quality management of health services		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník ZO, LO
Rozsah modulu - konzultací	2 (p1/c1), 2(p1/c1)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 52 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-LEV 01, P-KND 01, P-PSK 01, P-ANF, P-IKT, P-ORZ, P-VOV, P-PPM		
Vyučující	Mgr. Hana Šťastná		
Cíle modulu - 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 o 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 - pracovat se zdravotnickou dokumentací - komunikovat s klienty/pacienty, lékařem a ostatními pracovníky týmu - diskutovat o odborných problémech - 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: - 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 - uspokojí základní bio-psycho-sociální potřeby zdravého a nemocného člověka - potrava, spánek, odpočinek, aktivita, vyměšování, udržování tělesné teploty a ostatní fyziologické funkce - klasifikuje základní a specifické zásady ošetrovatelské péče, zejména o výživu u hospitalizovaných pacientů a klientů v domácí péči			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, demonstrace, řešení a rozbor modelových situací, skupinová diskuse, výuka v podmínkách klinické praxe, situační metody, metody kritického myšlení

Anotace modulu

Zimní období

Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. 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.

Letní období

Předmět **základy ošetřovatelství** je koncipován jako teoreticko-praktický. Poskytuje poznatky o základních bio-psycho-sociálních potřebách pacienta/klienta a možnostech jejich uspokojování. Umožňuje první přímý kontakt s ošetřovatelskou péčí na lůžkovém oddělení v přímé návaznosti na poskytnutí služby pacientovi. Seznamuje s historickým vývojem ošetřovatelství v ČR i ve světě, s multikulturní dimenzí ošetřovatelské péče o individuální potřeby jedince, rodiny a komunity, s hlavními úkoly a funkcemi ošetřovatelství 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 ošetřovatelským personálem.

Obsahová náplň zimního období

Management - význam a uplatnění v ošetřovatelství 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 ošetřovatelské péče, standardy, auditní činnost

Informační systémy a komunikace v managementu ošetřovatelství a sociální oblasti

Management změn a krizový management

Administrativa v ošetřovatelství a řízení kvality v ošetřovatelství

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Obsahová náplň letního období

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.

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

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Studijní literatura a pomůcky

Základní řízení kvality zdravotních služeb:

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.

PLEVOVÁ, Ilona. 2012. *Management v ošetrovatelství*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3871-0..

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

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.

Doporučená řízení kvality zdravotních služeb:

ARMSTRONG, Michael a Stephen TAYLOR. 2015. *Řízení lidských zdrojů: moderní pojetí a postupy*: 13. vydání. Přeložil Martin ŠIKÝŘ. Praha: Grada Publishing, 2015. ISBN 978-80-247-5258-7.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

PRUKNER, Vítězslav a Jaromír NOVÁK. 2019. *Základy managementu: studijní text pro studenty 1. ročníku Fakulty tělesné kultury Univerzity Palackého v Olomouci*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci. ISBN 978-80-244-5615-7.

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

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.

Základní ošetrovatelství:

ČOUPKOVÁ, Hana a Lenka SLEZÁKOVÁ, 2012. *Ošetrovatelství pro střední zdravotnické školy*. 2., dopl. vyd. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3602-0.

HEJNAROVÁ, Eva a Lenka SLEZÁKOVÁ, 2012. *Ošetrovatelství pro střední zdravotnické školy*. 2., dopl. vyd. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3601-3.

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

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

SIKOROVÁ, Lucie, 2011. *Potřeby dítěte v ošetrovatelském procesu*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3593-1.

ŠAMÁNKOVÁ, Marie, 2011. *Lidské potřeby ve zdraví a nemoci*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3223-7.

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

VYTEJČKOVÁ, Renata, SEDLÁŘOVÁ, Petra, WIRTHOVÁ, Vlasta a Jana HOLUBOVÁ, 2011. *Ošetrovatelské postupy v péči o nemocné I*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3419-4.

VYTEJČKOVÁ, Renata, SEDLÁŘOVÁ, Petra, WIRTHOVÁ, Vlasta a Jana HOLUBOVÁ, 2013. *Ošetrovatelské postupy v péči o nemocné II*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3420-0.

Doporučená ošetrovatelství:

HALUZÍKOVÁ, Jana a Bohdana BŘEGOVÁ. 2019. *Ošetrovatelství v nefrologii*. Praha: Grada Publishing, ISBN 978-80-247-5329-4.

KUDLOVÁ, Pavla. 2015. *Ošetrovatelská péče v diabetologii*. Praha: Grada Publishing, ISBN 978-80-247-5367-6.

POKORNÁ, Andrea, 2013. *Ošetrovatelství v geriatrii*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4316-5.

Otevřené digitální zdroje:

PETRÁŠOVÁ, Barbora. *Management řízení a kvality*. [online]. Praha: Projekt Inovace VOV, 2020 [cit. 2021-03-20]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/136?displayType=blocks>

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Ekonomika a management	P-EKM	
Název modulu anglicky	Economics and Management		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	1(p1/c0), 1(p0/c1)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 24 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-LEV 02, P-KND 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P-IKT, P-EVZ Návaznost na moduly: P-LEV 03, P-KND 03, P-ZPL P-ODP 03		
Vyučující	Ing. Alice Stuchlová		
Cíle modulu - osvojit si základní pojmy z oblasti ekonomiky a managementu - prokázat znalost jednotlivých ekonomických a hospodářských operací, zaujímá odborný postoj při řízení, vedení, plánování, rozhodování a při kontrole na úseku stravování a léčebné výživy - aplikovat ekonomické znalosti ze základů daňové soustavy, pojištění a účetních soustav při zajišťování stravování, při soukromém podnikání i při financování podniku			
Po absolvování modulu student: - dovede vymezit svoji roli ekonoma a manažera ve vztahu ke zdravé výživě a ke zdravému životnímu stylu; - prokáže znalost marketingových metod při propagaci výživy v rámci výchovy ke zdraví; - umí odborně posoudit situaci na trhu a optimálně na ni reagovat; - orientuje se v právních a v majetkových vztazích mezi hospodářskými subjekty;			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci skupinová práce, tematické exkurze.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Cílem modulu ekonomika a management je získávání nových a rozšíření již nabytých vědomostí, informací a poznatků v oblasti hospodářství, manažerského řízení, kontroly a rozhodování. Dále se orientuje na specifickou oblast trhu v podmínkách České republiky a Evropské unie a na profesní úroveň pracovníků ve zdravotnictví a v dietním stravování. Výuka přináší základní informace a obecné znalosti z oblasti ekonomie podnikání, účetnictví, managementu a marketingu. Základním předpokladem výuky ekonomiky a managementu je získat odborný přehled o ekonomických a manažerských informacích, které budou využity v profesním i osobním životě.

Nepostradatelnou součástí je motivace k získávání nových informací a aktuálních změn pravidelným sledováním tisku, hospodářských časopisů, ekonomických, manažerských periodik. Předmět navazuje v rámci mezipředmětových vztahů zejména na výuku zdravotnického práva a legislativy.

Obsahová náplň období:

Ekonomika, základní ekonomické pojmy, tržní ekonomika

Veřejný sektor a veřejná správa, sektory národního hospodářství

Management – historie, vývoj a hlavní směry, složky řízení, strategie, osobnost manažera, profil vedoucího týmu, týmová práce, motivace a personální práce, postavení v EU, tvorba řízení zdravotnických programů

Marketing – vývoj, úloha a význam

Plánování, daňová politika, pojištění

Účetnictví, ekonomická legislativa, kalkulace, dokumentace

Mzdy, pracovně 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

Bankovníctví, bankovní systém ČR, bankovní instituce, platební styk, platební služby, elektronické bankovníctví, aktivní a pasivní bankovní služby

Kapitálové trhy, investování, životní rezervy, dluhopisy, akcie, český kapitálový trh, burzovníctví

Možnosti založení vlastního podniku

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

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

KARLÍČEK, Miroslav, 2013. *Základy marketingu*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4208-3.

PASEKOVÁ, Marie a Hana ŘEDINOVÁ, 2012. *Základy účetnictví – sbírka příkladů pro neekonomické obory*. Zlín: UTB. ISBN 978-80-7454-136-0.

PLEVOVÁ, Ilona. et al., 2012. *Management v ošetrovatelství*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3871-0.

JUREČKA, Václav. *Mikroekonomie*. 2013. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4385-1.

POLOUČEK, Stanislav, a kolektiv, 2013. *Bankovníctví*. 2. přepracované vydání. Praha: Praha: C.H.Beck. ISBN 978-80-7400-491-9.

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

Doporučená:

OCHRANA, František, Jan PAVEL a Leoš VÍTEK. 2010. *Veřejný sektor a veřejné finance: financování nepodnikatelských a podnikatelských aktivit*. Praha: Grada.. ISBN 978-80-247-3228-2.

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

ŠMAJS, Josef, Bohuslav BINKA a Ivo ROLNÝ. 2012. *Etika, ekonomika, příroda*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4293-9.

SYNEK, Miloslav a Eva KISLINGEROVÁ, 2010. *Podniková ekonomika*. 5. přepracované vydání. Praha: Praha: C.H.Beck. ISBN 978-80-7400-336-3.

www.zakonyprolidi.cz (daňové zákony)

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Základy sociologie	P-ZSO	
Název modulu anglicky	Fundamentals of Sociology		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník ZO, LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p1/c0)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 26 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-PSK 01, P-VOV, P-ODP 01, P-KND 01, P-LEV 01, P-VYC, P-VOV, P-ZOS		
Vyučující	Mgr. Hana Šťastná		
Cíle modulu - vytvořit předpoklady pro orientaci v problematice základů sociologie a propojení sociologie s ostatními disciplínami - porozumět základním sociologickým teoriím, sociálním procesům a útvarům - vytvořit předpoklady pro pohotové a bezproblémové používání znalostí předmětu při výkonu povolání, při komunikaci s klienty, jeho rodinou, spolupracovníky a ostatními týmovými pracovníky			
Po absolvování modulu student: - chápe sociologii jako vědu a rozumí možnostem jejího využití v oblasti nutriční terapie; - umí vymezit a správně používat sociologickou terminologii; - dovede používat metody a techniky sociologického výzkumu v praxi a umí interpretovat jeho výsledky; - rozumí struktuře společnosti a je schopen objasnit vybrané sociální jevy a procesy; - je schopen reflektovat sociální souvislosti nemocí a sociálně patologickou specifikou pacienta/klienta.			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, psychosociální výcvik, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, demonstrace, řešení a rozbor modelových situací, skupinová diskuse.			
Anotace modulu Předmět je koncipován jako teoretický. Objasňuje základní sociologické pojmy, teorie a výzkum. Vede ke komplexnímu a všestrannému nazírání na jevy a procesy ve společnosti ve vztahu k medicíně a klinické výživě. 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. Je orientován na vytvoření základů sociálně psychologického myšlení v kontextu profesí zaměřených na práci s lidmi.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Modul obsahuje základní sociologické pojmy, teorie a výzkumy. Vede ke komplexnímu a všestrannému nazírání na sociální jevy a procesy ve společnosti. Student se seznámí se základními kategoriemi sociologie, se sociologickými perspektivami zdraví a nemoci a jejich analýzou, získá poznatky o sociálních vztazích v rodině a profesní skupině, s metodami sociologického výzkumu a možnostmi jejich využití při vzdělávání a v profesní praxi.

Obsahová náplň období

Sociologie – vznik, vývoj, metody a techniky, disciplíny, sociologické teorie

Sociální útvary, procesy, struktura

Sociální změna a sociální mobilita

Migrace – sociální, politické, ekonomické

Aplikovaná sociologie – sociologie nemoci a zdravotní péče, sociologie rodiny, sociologie organizace a práce, rovné příležitosti mužů a žen, problematika kultů, sekt a náboženství

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Studijní literatura a pomůcky

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.

GILLNEROVÁ Ilona, KEBZA Vladimír a Milan RYMEŠ. *Psychologické aspekty změn v české společnosti. Člověk na přelomu tisíciletí*. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-2798-1.

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

PETRUSEK, Miloslav. *Dějiny sociologie*. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-3234-3.

SAK, Petr a Karolína KOLESÁROVÁ. *Sociologie stáří a seniorů*. Praha: Grada, 2012. ISBN 978-80-247-3850-5.

SOBOTKOVÁ, Irena. *Psychologie rodiny*. 3. přepracované vydání. Plzeň: Aleš Čeněk, 2012. ISBN 978-80-262-0217-2.

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

URBAN, Lukáš. *Sociologie trochu jinak*. 2. rozšířené vydání. Praha: Grada, 2011. ISBN 978-80-247-3562-7.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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 [cit. 2021-02-22]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/129?displayType=blocks>

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Základy pedagogiky a edukace	P- ZPE	
Název modulu anglicky	Foundations of pedagogy and education		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p0/c1)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 26 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P- PSK 02, P-LEV 02, P- KND 02, P- ODP 02		
Vyučující	Mgr. Tomáš Ulč, DiS.		
Cíle modulu - nácvik komunikace a osvojení dovedností ke zvládnutí edukačního procesu, včetně zápisu v edukačním záznamu; - získávat a předávat informace z oblasti nutriční péče v rámci primární a sekundární prevence, a dále v rámci nutriční terapie; - samostatně vytvářet edukační materiály s adekvátním obsahem, dle potřeb klienta, při jejich tvorbě využívat vlastní kreativní dovednosti; - používat motivační techniky, vést, vychovávat a vzdělávat pacienty/klienty v oblasti specializované nutriční péče; - projektovat a realizovat vzdělávací aktivity pro odbornou i neodbornou veřejnost.			
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 specifik edukantů a prostředí edukace; - chápe význam edukačního procesu pro sebe sama a pro klienty, spolupracovníky; - 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; - aplikuje osvojené poznatky do klinické praxe a zvolí nejvhodnější přístup ke klientům; - zná faktory ovlivňující psychiku a jednání nemocného, dokáže identifikovat změny v jeho chování; - zná zvláštnosti přístupu ke klientům na jednotlivých odděleních a umí je vhodně aplikovat; - zná zvláštnosti přístupu ke klientům z různých kultur; - zná sociokulturní specifika komunikace a aplikuje je v konkrétní situaci; - dodržuje zásady vedení rozhovoru;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- profesionálně vystupuje a kultivovaně se vyjadřuje;
- rozumí verbálním i neverbálním projevům klientů, a je schopen na tyto projevy adekvátně reagovat;
- dodržuje etická pravidla v rámci edukačního procesu;
- je schopen připravit podpůrné edukační materiály.

Metody výuky

Instruktáž, praktická cvičení, skupinová výuka, diskuse, psychosociální výcvik, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, skupinová diskuze, písemné zpracování edukačního materiálu.

Anotace modulu

Modul je koncipován teoreticky a 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.

Obsahová náplň předmětu

Základy pedagogiky

Základní charakteristika pedagogiky, předmět pedagogiky, struktura, vazba s ostatními vědami

Koncepce vyučování

Historické a moderní koncepce vyučování

Faktory, které působí změny v podobě vyučování a učení

Alternativní a inovativní pedagogické směry

Základy pedagogické didaktiky

Vzdělávací cíle (funkce, dělení, formulace)

Didaktické prostředky (materiální a nemateriální)

Hodnocení (druhy hodnocení, zjišťování výsledků učení, formy hodnocení)

Evaluační (efektivita vzdělávacího procesu a možnosti jejího zvyšování, kritéria pro hodnocení vzdělávacích procesů)

Pedagogická komunikace

Formy a metody výuky

Základní dělení, příklady a vhodnost aplikace v praxi

Souvislosti mezi cíli výuky a zvolenými formami a metodami

Aktivizující a komplexní metody výuky

Základy andragogiky

Vymezení vědní disciplíny, předmět

Specifika vzdělávání dospělých (didaktické přístupy, motivace, bariéry ve vzdělávání)

Gerontagogika (specifika v edukaci seniorů)

Projektování vzdělávací akce

Příprava, realizace, hodnocení dle typu účastníků

Edukace v roli nutričního terapeuta

Význam edukace v nutriční terapii

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Role nutričního terapeuta jako edukátora

Fáze edukačního procesu

Formy, metody a prostředky edukace nutričního terapeuta v praxi

Specifika edukace dle vybraných skupin edukantů (dle věku, zdravotního stavu, národnosti)

Komunikace v edukaci

Principy rozvoje verbálních a nonverbálních komunikativních dovedností

Fáze efektivní komunikace

Dokumentace v edukačním procesu, edukační materiály

Edukační záznam a jeho náležitosti

Tvorba edukačních materiálů

Forma a váha hodnocení

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 80% 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.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

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.

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>

HAŠKOVCOVÁ, Helena a Jindra PAVLICOVÁ. 2013. *Ošetřovatelství: ideály a realita v ambulantní péči*. 1. vyd. Praha: Galén. ISBN 978-807-4920-639.

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

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.

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

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

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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.

ZACHAROVÁ, Eva. 2011. *Základy komunikace pro ošetrovatelskou praxi*. Brno: Tribun EU. 2011, 129 s. ISBN 978-80-7399-285-9.

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

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.

Doporučená:

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

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

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.

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Základy metodologického výzkumu a statistiky	P-ZMV	
Název modulu anglicky	Fundamentals of Methodology Resaarch and Statistics		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	1(p 0 /c 1), 1(p 0 /c 1)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 26 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-IKT Návaznost na moduly: P-ABS, ABP		
Vyučující	Mgr. Tomáš Ulč, DiS.		
Cíle modulu - 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 - schopnost plánovat, realizovat a interpretovat výzkumné šetření s využitím vhodných výzkumných metod a technik - schopnost 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 kalkulačků; - analyzuje, interpretuje a prezentuje získaná data a výsledky výzkumu.			
Metody výuky Semináře, praktická cvičení, řešení modelových situací, projekty, předvedení statistických postupů a samostatné aktivity studentů při zjišťování informací nutných k statistickému rozboru a vyhodnocení, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, studentské projekty.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Modul koncipován jako teoreticko-praktický, předpokládá aplikaci znalostí 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. Cílem předmětu je naučit studenty podílet se na výzkumných projektech. Obsah je zaměřen také na statistickou analýzu medicínských a biologických dat potřebných pro nalezení, chápání a vysvětlování vztahů mezi pozorovanými ději. Cílem je seznámit studenty se základními pojmy statistiky a základními statistickými metodami, které se používají při vyhodnocování statistických jevů.

Obsahová náplň předmětu

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 kalkulátorů, zpracování dat z výzkumu

Analýza, interpretace a prezentace výsledků výzkumné činnosti

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

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

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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.

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.

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:

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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Absolventský seminář		P-ABS
Název modulu anglicky	Thesis Related Seminary		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	3. ročník ZO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	1(p0/c1)	ECTS	2
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 13 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-IKT, P-ZMV Návaznost na: ABP		
Vyučující	Ing. Kateřina Sosnová		
Cíle modulu - dokázat vyhledat a hodnotit požadované informace a jejich zdroje, uchovat je a správně je používat - orientovat se v typu absolventských prací - znát 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, obhájí, 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.			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, prezentace, řešení a rozbor modelových situací, skupinová diskuse.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Modul absolventský seminář vede studenta ke zdárné tvorbě absolventské práce, jejímu vypracování v co nejvyšší kvalitě a ke zdárné a úspěšné obhajobě při absolutoriu.

Obsahová náplň období:

Účel absolventské práce a její typy ve studovaném oboru

Příprava ke konzultaci s vedoucím práce – zásady

Práce s odborným textem, literaturou

Výběr tématu, stanovení cílů práce a pracovních hypotéz 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

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

ČNS ISO 690:2011, 2011. *Informace a dokumentace – Pravidla pro bibliografické odkazy a citace informačních zdrojů*. Praha: Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví.

Dostupné z <http://sites.google.com/site/novaiso690/ke-stazeni>.

FRANCÍREK, 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.

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.

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

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Doporučená:

Autorský zákon. Dostupné z <http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2000-121#cast8>.

Generátor citací. Dostupné z: <http://generator.citace.com/>

LIŠKA, Václav, 2010. *Zpracování a obhajoba bakalářské a diplomové práce*. Praha: Professional publishing. ISBN 978-80-86946-64-1.

MICHALÍK, Petr, ROUB, Zdeněk a Václav VRBÍK, 2010. *Zpracování diplomové a bakalářské práce na počítači*. Plzeň: Západočeská univerzita v Plzni. ISBN 978-80-7043-828-2

PUNCH, Keith F. 2008. *Úspěšný návrh výzkumu*. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-468-7.

PUNCH, Keith F. 2008. *Základy kvantitativního šetření. Praktická příručka pro studenty*. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-381-9.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Praktická klinická výživa		P-PKV
Název modulu anglicky	Praktical Clinical Nutrition		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	7(p0/c7), 7(p0/c7)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 182 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-ORZ, P-VYC, P-VOV, P-KND 01, FYV, P-ODP 01, P-ANF 01, P-CHB 01, P-POT, P-ZPP, P-TEC, P-ZOS Návaznost na moduly: P-LEV 02, P-KND 02, P-NDP 01, P-ODP 02, P-ANF 02, P-CHB 02, P-ZMV, P-ZPE, P-PSK		
Vyučující	Mgr. Dagmar Svěráková Mgr. Tomáš Ulč, DiS. Klára Bedzírová, DiS. Bc. Romana Fatková, DiS. Hana Šedinová, DiS. Lucie Košařová, DiS. Eva Mečlová, DiS.		
Cíle modulu - osvojit si způsoby nutriční intervence při malnutrici v širších slova smyslu, podvýživě a nadměrné výživě; - definovat nutriční postupy v léčbě obezity, dyslipidémie a metabolického syndromu a dalších metabolických poruch; - 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; - osvojit si zásady spojené s ekonomickými a etickými aspekty aplikace nutriční podpory; - využívat cíleně a systematicky znalostí o složení potravin a pokrmů a speciálních technologických procesů pro účinné působení nutrice v klinické praxi; - 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:			

- specifikuje a zná příčiny, příznaky a druhy (formy) malnutrice a možnosti nutriční intervence včetně enterální a parenterální výživy;
- definuje nutriční postupy v léčbě obezity, dyslipidémie 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;
- 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 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.

Praktická klinická výživa je velmi významnou součástí studia. Zprostředkovává studujícím zkušenost s výkonem nutričního terapeuta a možnost uplatnění všech teoretických poznatků a praktických cvičení při kontaktu s realitou klinické praxe.

K dokonalému osvojení odborné problematiky je student veden k aplikaci teoretických znalostí v procesu realizace od nejjednodušších praktických výkonů až k výkonům složitým a specializovaným, které na konci studia musí být schopen provádět zcela samostatně. Z celkového počtu 184 hodin klinické výživy je student v přímém kontaktu s pacientem/klientem min. 92 hodin, tj. 50 %.

Je úzce svázána s léčebnou výživou, klinikou nemocí a dietologií, nutriční a dietologickou praxí, odbornou praxí, základy pedagogiky a edukace, základy metodologického výzkumu a statistiky, psychologií a komunikací a ostatními odbornými předměty.

Studenti jsou při praktické realizaci klinické výživy soustavně vedeni k respektování práv pacientů, k ochraně jejich soukromí, a to i ve vztahu k informacím o jejich zdravotním stavu. Celým studiem prolíná přísné dodržování hygienických zásad, hygienicko-epidemiologického režimu a předpisů BOZP.

Dle možností příslušných pracovišť jsou motivováni ke spolupráci na zdravotnickém výzkumu, jeho vyhodnocování a k případné publikační činnosti.

Výuka je realizována na pracovištích, jež jsou volena maximálně individuálně tak, aby studující poznal široké spektrum klinické výživy a nutriční podpory, což napomůže jeho budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů. Na vybraných pracovištích jsou vyučující nebo mentoři, kteří vedou studenty a úzce spolupracují s vedoucí učitelem studijní skupiny, garantem odborné praxe a praktického vyučování a vedoucími pracovníky zařízení.

Metody výuky

Praktická cvičení, diskuze, instruktáž, řešení modelových situací, řešení reálných situací v prostředí klinické praxe, účast na odborných seminářích a kongresech, zpracování samostatných úkolů, průběžné testy a ústní prověření znalostí.

Anotace modulu

Praktická klinická výživa je koncipována jako 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, dyslipidémie a metabolického syndromu a nejčastějších metabolických vad.

Praktická výuka se zaměřuje na diagnostiku nutričních poruch a možnosti jejich léčby v běžné klinické praxi. Součástí je i oblast ekonomických a etických aspektů nutriční podpory, porozumění výsledkům klinického výzkumu i nástin možných pokroků v blízké budoucnosti a na způsoby nutriční intervence včetně enterální a parenterální výživy.

Obsahová náplň období:

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

Enterální a parenterální výživa

Vnitřní prostředí, metabolismus elektrolytů během nutriční podpory, refeeding syndrom

Ambulantní nutriční intervence

Nutriční intervence při obezitě, dyslipidémii a metabolickém syndromu a nejčastějších metabolických poruchách

Ekonomické a etické aspekty nutriční podpory

Poznámka:

Každý student si vede od 1. ročníku dělený LOGBOOK - 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.

Pedagogická dokumentace: Anotace modulu, třídní kniha studijní skupiny, deník praxe, portfolio, jmenný seznam studijní skupiny pro BOZP, formulář hodnocení odborné praxe a praktického vyučování studijní skupinou VOŠZ.

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 100 % 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.

Studijní literatura a pomůcky

- Clinical Nutrition*, 2019. [online]. [cit. 2019-11-20]. DOI: <http://www.espen.org/files/PIIS0261561414002349.pdf>. Dostupné z: <http://www.espen.org/files/PIIS0261561414002349.pdf>
- ČEŠKA, Richard. 2012. *Cholesterol a ateroskleróza, léčba dyslipidemií*. Praha: Triton, 2012. ISBN 978-80-7387-599-2.
- FORBES, Alastair, Johanna ESCHER a Xavier HÉBUTERNE et al., 2017. *ESPEN guideline: Clinical nutrition in in fl inflammatory bowel disease*. Clinical Nutrition.321-347. ISSN 0261-5614.
- 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>
- 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>
- HEŘMANOVÁ, Jana, 2012. *Etika v ošetrovatelské praxi*. Praha: Grada, Sestra (Grada). ISBN 978-80-247-3469-9.
- KARÁSEK, David, 2018. *Diabetická dyslipidemie*. Praha: Maxdorf. ISBN 978-80-7345-556-9.
- KASPER, Heinrich a Walter BURGHARDT, 2015. *Výživa v medicíně a dietetika*. Praha: Grada. ISBN 978-802-4745-336.
- KOHOUT, Pavel, 2011. *Dokumentace a hodnocení nutričního stavu pacientů*. Forsapi. Praha: ISBN 978-808-7250-129.
- KŘÍŽOVÁ, Jarmila, Jaromír KŘEMEN, Eva KOTRLÍKOVÁ a Štěpán SVAČINA, 2019. *Enterální a parenterální výživa*. Praha: Mladá fronta. Aeskulap. ISBN 978-80-204-5009-8.
- KUDLOVÁ, Eva, 2018. *Evropské výživové referenční hodnoty*. Výživa a potraviny. č. 1. ISSN 1211-846X.
- KUNEŠOVÁ, Marie, 2016. *Základy obezitologie*. Praha: Galén. ISBN 9788074922176.
- 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>
- 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>
- MARINOV, Zlatko a Dalibor PASTUCHA, 2012. *Praktická dětská obezitologie*. Praha: Grada,. ISBN 978-80-247-4210-6.
- OLŠOVSKÝ, Jindřich, 2018. *Diabetes mellitus 2. typu: průvodce ošetřujícího lékaře*. Praha: Maxdorf. ISBN 978-80-7345-558-3.
- PELIKÁNOVÁ, Terezie, BARTOŠ Vladimír a kol., 2018. *Praktická diabetologie*, Maxdorf. ISBN 13:978-80-7345-559-0.
- PROCHÁZKOVÁ, Lenka a Jana, SLADKÁ ŠEVČÍKOVÁ, 2017. *Poruchy příjmu potravy*. Praha: Pasparta. ISBN 978-80-88163-46-6.
- Referenční hodnoty pro příjem živin: (DACH)* [online]. 2. vydání. Praha: Společnost pro výživu, 2019 [cit. 2019-12-12]. ISBN 978-80-906659-3-4.
- ROSOLOVÁ, Hana a Martin MATOULEK, 2012. *Metabolický syndrom a prevence srdečně-cévních nemocí*. Praha: Mladá fronta. ISBN 978-80-204-2546-1.
- SOBOTKA, Luboš, 2019. *Basics in clinical nutrition*. Praha: Galén. ISBN 978-80-74924-27-9.
- SOUČEK Miroslav, SVAČINA Petr a kol., 2019. *Vnitřní lékařství v kostce*. Praha: Grada. ISBN 978-80-271-2289-9.
- SHARMA, Sangita, 2018. *Klinická výživa a dietologie: v kostce*. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-271-0228-0.
- ŠTECHOVÁ, Kateřina, 2014. *Dítě diabetické matky: komplexní pohled na diabetes a těhotenství*. Semily: Geum. ISBN 978-80-87969-06-9.
- WIERDSMA, Nicolette, Hinke KRUIZENGA a Rebecca STRATTON, 2017. *Dietetic Pocket Guide*. Amsterdam: VU University Press. ISBN 978-90-8659-754-3.
- ZLATOHLÁVEK, Lukáš. 2020. *Klinická dietologie a výživa*. Druhé rozšířené vydání. Praha: Current media. ISBN 978-80-88129-44-8.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Technologické cvičení		P-TEC
Název modulu anglicky	Technology Training		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	10(p0/c10), 5(p0/c5)	ECTS	5
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 195 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-ZPP, P-POT, P-ODP 01, P-VYC, P-VOV P-LEV 01, P-KND 01, P-CHB 01		
Vyučující	Mgr. Tomáš Ulč, DiS. Klára Bedzírová, DiS.		
Cíle modulu			
- dodržovat platné hygienické zásady, předpisy BOZP a zásady protipožární ochrany - umět obsluhovat základní protipožární zařízení - 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			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- prokázat schopnost organizovat a řídit výdej a expedici stravy včetně správného stolování a servírování
- znát správné zásady servírování a obsluhy strážníků
- 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

Metody výuky

Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, , aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, skupinová práce, tematické exkurze.

Anotace modulu

Modul je koncipován teoreticko-prakticky, umožňuje studentům praktickou aplikaci vědomostí získaných v předmětech potravin, základy přípravy pokrmů a výživy člověka. Poskytuje studentům podmínky pro praktické osvojení základních manuálních dovedností při přípravě stravy. Dále si osvojí a prakticky uplatní teoretické poznatky v oblasti uchovávání potravin, hygienického zabezpečení stravovacích provozů a v oblasti správného stolování. V rámci předmětu budou studenti seznámeni s bezpečným používáním technických a technologických zařízení v gastronomickém provozu a systémem analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), a to včetně jejich aplikace v provozu a dodržování hygienických předpisů, sestavování menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek. Nedílnou součástí výuky je také seznámení studentů s jednotlivými druhy poživatin v obchodní síti a následně i hodnocení ekonomického zabezpečení modelového provozu. Součástí předmětu je i problematika kultury stolování, hygienického a bezpečného zajištění přípravy, skladování i expedice stravy. Výuka je realizována v odborných učebnách formou teoretických vstupů a praktických cvičení. Vyučující motivuje studenty k aktivnímu přístupu k práci a k získávání nových poznatků o moderních trendech v současném stravování. Na výuku technologického cvičení se navazuje v předmětech léčebná výživa, výživa v ochraně veřejného zdraví, nutriční a dietologická praxe a odborná praxe.

Obsahová náplň:

Práce s potravinami ve stravovacích provozech z hlediska dodržování hygienických zásad, platných předpisů BOZP a protipožárních směrnic
Kultura stolování a estetické úpravy jídel

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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 jídel, zejména – studených pokrmů a nápojů, pokrmů z polotovaru

Plánování jednotlivých typů pokrmů - základní a speciálních pokrmy, druhy a dávky potravin a pochutin, rozpis norem, popis technologických postupů, tvorba receptur

Souhrnná skladba pokrmů v jídelní sestavy - 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, význam propojení skladu s kuchyní pomocí PC programu, využití počítačové technologie při propočtech energetické a biologické hodnoty pokrmu,

Zahraniční kuchyně, alternativní stravování, jednoduché menu, složité menu

Seznámení s vybranými typy základních druhů léčebné výživy

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

BOHÁČOVÁ, Věra. 2012. *140 otázek a odpovědí o výživě a potravinách*. 1. vyd. Editor Jan Piřha. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-18-1.

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

ČESKO. *Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů*. In: *Sbírka zákonů české republiky. 2000, částka 74*. © MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L, BRÁZDOVÁ, Z: *Softwarový program NutriDAN*. Podporováno grantem Institutu Danone DOSTÁLOVÁ, Jana a Pavel KADLEC. *Potravinářské zbožíznalství: technologie potravin*. Ostrava: Key Publishing, 2014. Monografie (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

GROFOVÁ, Zuzana. 2011. *Dieta pro vyšší věk*. 1. vyd. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-11-2.

GROFOVÁ, Zuzana. 2012. *Dieta na podporu hojení ran: lékař vám vaří*. 1. vyd. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-21-1.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- HOLEC, Josef a Jana POLÁKOVÁ. *Zemědělství a potraviny*. Praha: Profi Press, 2019. ISBN 978-80-86726-98-4.
- HOLUB, Karel. 2011. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas ISBN 978-809-0428-317.
- HRNČÍŘOVÁ, Dana, Olga JOHANIDESOVÁ, Alexandra KOŠŤÁLOVÁ, et al. *Rádce školní jídelny*. Praha: Státní zdravotní ústav, 2016. ISBN 978-80-7071-358-7.
- HRONEK, Miloslav a Hana BAREŠOVÁ. 2012. *Strava těhotných a kojících*. 1. vyd. Praha: Forsapi. ISBN 978-80-87250-20-4.
- Kalorické tabulky* [online]. [cit. 2021-03-14]. Dostupné z: <https://www.kaloricketabulky.cz/>
- KOHOUT, Pavel a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ. 2012. *Zácpa - dieta a doporučená opatření*. 1. vyd. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-17-4.
- KOLEKTIV VYUČUJÍCÍCH: 2014. *Soubor receptů na technologické cvičení a přípravu dietního stravy*. Interní skripta SZŠ a VOŠZ Brno.
- KOLEKTIV VYUČUJÍCÍCH: *Soubor receptů na technologické cvičení a přípravu dietního stravování*. Interní skripta SZŠ a VOŠZ Plzeň. Plzeň: 2011.
- 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 ČERVENOVÁ. *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. Divac: 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>
- MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L, BRÁZDOVÁ, Z: *Softwarový program NutriDAN*. Podporováno grantem Institutu Danone
- 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.
- POKOROVÁ, Petra. 2013. *Výživa dialyzovaných pacientů*. Vyd. 1. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-23-5.
- Referenční hodnoty pro příjem živin*. 2011. Praha: Společnost pro výživu, ISBN 978-80-254-6987-3.
- SEDLÁČKOVÁ, Hana. 2012. *Technologie přípravy pokrmů 6*. Praha: Fortuna. ISBN 978-80-7373-114-4
- 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.

SVACHINA, Štěpán, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. 2012. *Dietologie: pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. Praha: Triton, ISBN 978-807-3873-479.

SVACHINA, Štěpán, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. *Dietologie: pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. Vyd. 1. Praha: Triton, 2012, 331 s. Edice CARE, sv. IX. ISBN 978-807-3873-479.

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.

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

Doporučená:

HRUBÝ, Milan a Olga MENGEROVÁ. 2009. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení*. 1. vyd. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-06-8.

HRUBÝ, Milan a Olga MENGEROVÁ. 2010. *Dieta u chronických onemocnění ledvin*. 1. vyd. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-07-5.

CHOCENSKÁ, Eva, Heidi MÓCIKOVÁ a Kateřina DĚDEČKOVÁ. 2009. *Průvodce pacienta onkologickou léčbou*. 1. vyd. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-02-0.

KOHOUT, Pavel a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ. 2008. *Onemocnění jícnu, vředová choroba žaludku a dvanáctníku*. 1. vyd. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-903820-7-7.

KOHOUT, Pavel a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ. 2010. *Celiakie: víte si rady s bezlepkovou dietou?*. 1. přeprac. vyd. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-09-9.

KOHOUT, Pavel, Marie LIŠKOVÁ a Olga MENGEROVÁ. 2007. *Onemocnění slinivky břišní - dieta pankreatická*. 1. vyd. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-903820-3-9.

KOHOUT, Pavel, Petr KESSLER a Lucie RŮŽIČKOVÁ. 2007. *Dieta při antikoagulační léčbě*. 1. vyd. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-903820-1-5.

KUNOVÁ, Václava. 2009. *Obezita: dieta pro zdravé hubnutí*. 1. vyd. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-04-4.

KUŽELA, Lubomír a Věra STEJSKALOVÁ. 2007. *Dna - nemoc králů: je nutná bezpurinová dieta?* Praha: Forsapi, ISBN 978-80-903820-5-3.

KUŽELA, Lubomír a Věra STEJSKALOVÁ. 2007. *Dna - nemoc králů. Je nutná bezpurinová dieta*. ISBN 978-809-0382-053.

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.

SKŘIČKA, Tomáš, Pavel KOHOUT a Marieta BALÍKOVÁ. 2009. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. 2. vyd. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-01-3.

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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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.

Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu. Praha: Výživaservis s. r. o., ISSN 1211-846X.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Nutriční a dietologická praxe 01	P-NDP 01	
Název modulu anglicky	Nutrition and Dietology - Practice 01		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	7(p0/c7), 7(p 0/c7)	ECTS	6
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 182 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-ZPP, P-LEV 01, P-TEC, P-IKT, P-POT, P-VYC, P-PKV, P-VOV, P-ANF 01, P-LOT, P-PSY 01, ODP 01 Návaznost na moduly: P-LEV 02, P-KND 02, P-CHB, P-PSY 02, P-ZAO, P-FYV, P-ZPE		
Vyučující	Mgr. Dagmar Svěráková Mgr. Tomáš Ulč, DiS. Klára Bedzírová, DiS. Bc. Romana Fatková, DiS. Hana Šedinová, DiS. Lucie Košarová, DiS. Eva Mečlová, DiS.		
Cíle a pojetí modulu odborné praxe Nutriční a dietologická praxe je v 2. ročníku zaměřena na proces zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy. Praktika studentů jsou v tomto ročníku zaměřena zejména na rozšiřování odborných dovedností v oblasti přípravy diet v rámci léčebné výživy, při dodržování všech dietologických a technologických standardů, které jsou kladeny na poskytování léčebné výživy ve zdravotnických a nemocničních zařízeních. Studenti se také seznámí se strukturou poskytování zdravotní péče na oddělení léčebné výživy a na jednotlivých odděleních včetně metabolických jednotek a jednotek intenzivní péče. Odborná náplň nutriční a dietologické praxe je úzce spjata s teoreticko-praktickými východisky předmětů Léčebná výživa, Klinika nemocí a dietologie, Technologické cvičení, Výživa v ochraně veřejného zdraví, Praktická klinická výživa, Odborná praxe, Anatomie a fyziologie a jinými odbornými teoreticko-praktickými předměty. Výkon nutriční a dietologické praxe je realizován s respektem k dodržování hygienických zásad, hygienicko-epidemiologického režimu a předpisů BOZP týkající se individuálního i společného stravování. Student vykonává praxi ve druhém ročníku zejména na pracovištích, které svým zaměřením odpovídají			

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

činností oddělení léčebné výživy a stravování (OLVaS) a oddělení klinické výživy (OKD). Na vybraných pracovištích jsou přítomni vyučující nebo mentoři, kteří vedou studenty během nutriční a dietologické praxe a úzce spolupracují s vedoucí učitelem studijní skupiny, garantem odborné praxe, vedoucím učitelem praktického vyučování a vedoucími pracovníky zařízení.

Nutriční a dietologická praxe v 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:

- 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;
- 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, dietoterapeutických 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 modulu student:

- zajistí možnost individuálního stravování pacientů určených diagnóz;
- 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.

Základní principy jsou:

Individuální přístup ke studujícím, který podporuje jejich osobnostní zrání a profesní růst, partnerství a aktivní participace všech zúčastněných stran (studující – škola – pracoviště), vzájemné hodnocení všech zúčastněných stran, náplň výkonu nutriční a dietologické praxe v souladu s vyhláškou 39/2005 Sb., která stanovuje minimální požadavky na studijní programy k získání odborné způsobilosti k výkonu povolání nutričního terapeuta.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

Forma organizace nutriční a dietologické praxe, návrhy pozic a pracovišť

Nutriční a dietologická praxe je realizována 7 hodin týdně v zimním a letním období v celkovém počtu 182 hodin.

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:

Strava základní a výživná,

zásady správné výživy s respektováním platných výživových doporučení,

léčebná výživa při onemocnění dutiny ústní, hltanu a jícnu,

léčebná výživa při onemocnění žaludku,

léčebná výživa při onemocnění jater, slinivky břišní a žlučníku,

léčebná výživa při onemocnění střev,

strava bezlepková, bezmléčná a bezlaktózová/bezkaseinová,

léčebná výživa a nutriční podpora při dyslipidemiích, ateroskleróze, hypertenzi a ostatních kardiovaskulárních onemocněních,

léčebná výživa při onemocnění ledvin,

nové trendy v redukčních režimech,

metabolické diety,

strava kojenců a batolat, dětí předškolního, školního věku a v dospívání,

strava těhotných a kojících žen.

2) Vyhodnocování lékařské a ošetrovatelské dokumentace

3) Proces ošetrovatelské péče, nutriční tým, začlenění do procesu nutriční péče.

4) ICT v práci nutričního terapeuta

5) Zpracování edukačních materiálů v tištěné a elektronické podobě.

6) Odborný software

7) Edukace

8) Skupinové a individuální edukace v rámci ambulantní zdravotnické péče a při hospitalizaci v oblasti preventivní a léčebné výživy.

9) Hodnocení nutričního stavu jedince, bilance stravy, spolupráce na nutriční podpoře nemocných

10) Plánování, zpracování a hodnocení léčebné výživy

11) Zpracování diet terapeutických plánů vztahujících se ke konkrétní diagnóze.

Pracoviště: zdravotnická, zdravotně-sociální a sociální zařízení

Popis řízení praxe a vyhodnocování

Student vykonává nutriční a dietologickou praxi na pracovištích, jež jsou volena maximálně individuálně tak, aby studující poznal různé a odlišující se typy nutriční terapie, což napomůže jeho budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů. Na vybraných pracovištích jsou vyučující, odborní mentoři nebo určené pracovníci, kteří vedou studenty během praxe a úzce spolupracují s garantem odborné praxe. Účastní se přípravy, hodnocení odborné praxe a podílejí se na evaluačních mechanismech.

Nutriční a dietologická praxe je systematicky plánována, koordinována a hodnocena. Studenti plní během praxe zadané úkoly a kompetence nutričního terapeuta, jejichž plnění následně dokládají v portfoliích nebo denících praxe, jejichž součástí je i seznam kompetencí. Součástí portfolia jsou i další důkazy o osobnostním i profesním růstu studenta. Mezi ně patří kazuistiky klientů, individuální plány, edukační programy, jídelní plány a jejich

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

propočty atd. Součástí předmětu jsou odborné konzultace a využití samostudia ke splnění zadaných úkolů.

Podklady pro hodnocení

Splněná docházka; dodržování BOZP na jednotlivých pracovištích NDP; úroveň vedení portfolia; dodržování pravidel chování na nutriční a dietologické praxi (ukázněnost, dochvilnost, osobní úprava); správnost a pečlivost prováděných úkonů, zručnost a rychlost, schopnost teoretického zdůvodnění úkonu; vedení dokumentace na jednotlivých pracovištích; vhodná úroveň komunikace s pacienty/klienty a ostatním personálem; postoj k pacientovi/ klientovi, aktivita studenta; sebereflexe; manažerské schopnosti a dovednosti; syntéza poznatků z mezimodulových vztahů. Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy zdravotnické a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání.

Forma a váha hodnocení

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

- 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 LOGBOOK - 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.

Pedagogická dokumentace: Anotace modulu, třídní kniha studijní skupiny, deník praxe, portfolio, jmenný seznam studijní skupiny pro BOZP, formulář hodnocení odborné praxe a praktického vyučování studijní skupinou VOŠZ.

Nutriční a dietologická praxe je vedena v souladu se zákoníkem práce, školským zákonem, vyhlášky o vyšším odborném vzdělávání v platných zněních a další legislativou vztahující se k vyučovanému předmětu (školní řád VOŠZ), včetně platné zdravotnické legislativy.

Studenti jsou seznamováni s právy a povinnostmi studentů na odborné praxi a praktickém vyučování dle školního řádu VOŠZ.

Doporučená literatura:

Základní:

Basics in clinical nutrition, Fourth Edition, ESPEN 2011, Galén 2011, ISBN 978-80-7262-821-6.

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>

HAINER, Vojtěch, 2011. *Základy klinické obezitologie*. 2., přeprac. a dopl. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-802-4732-527.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- HRONEK, M. 2014. *Strava těhotných a kojících*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250204
- HRUBÝ, M. 2014. *Dieta s chronickým onemocněním ledvin*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250075
- KALA GROFOVÁ, Z. 2011. *Dieta pro vyšší věk*. Praha Forsapi. ISBN 13: 978-80-87250-11-2
- KALA GROFOVÁ, Z. 2012. *Dieta na podporu hojení ran*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-21-1
- KASPER, Heinrich, 2015. *Výživa v medicíně a dietetika*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4533-6.
- 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.
- 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>
- Málková, I. 2014. *Obezita malými krůčky k velké změně*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250242
- MARTINÁKOVÁ, 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>
- OLŠOVSKÝ, Jindřich, 2012. *Diabetes mellitus 2. typu*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-277-3
- OWEN, Klára, 2012. *Moderní terapie obezity*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-301-5
- Referenční hodnoty pro příjem živin*. V ČR 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2011, 192 s. ISBN 978-80-254-6987-3.
- POKOROVÁ, P. 2013. *Výživa dialyzovaných pacientů*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-23-5
- 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.
- SKŘÍČKA, T. 2014. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250013
- SVAČINA, Štěpán a Miroslav SOUČEK, a kol., 2011. *Metabolický syndrom*. Praha:Grada, ISBN 978-80-247-4092-8.
- SVAČINA, Štěpán, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. 2012. *Dietologie: pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. Vyd. 1. Praha: Triton, ISBN 978-807-3873-479.
- 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.
- 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.
- Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu*. Praha: Výživaservis s. r. o.
- Periodika pro nelékařské zdravotnické pracovníky - Sestra, Florence
- 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
- ZLATOHLÁVEK, Lukáš. *Klinická dietologie a výživa. Druhé rozšířené vydání*. Praha: Current media, 2019, 511 s. Medicus. ISBN 978-80-88129-44-8.

Doporučená:

HRUBÝ, M. 2010. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-006-8

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- CHOCENSKÁ, E. 2009. *Průvodce pacienta onkologickou léčbou*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-02-0
- 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
- KUNOVÁ, V. 2009. *Obezita, dieta pro zdravé hubnutí*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-004-4.
- PELIKÁNOVÁ, Terezie a Vladimír BARTOŠ. 2010. *Praktická diabetologie*. 4., rozš. vyd. Praha:Maxdorf, ISBN 978-80-7345-216-2.
- ŘEHOŘKOVÁ, P. 2008. *Osteoporóza čili odvápnění kostí, dieta bohatá vápníkem*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250006.
- SKŘÍČKA, Tomáš, 2009. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-01-3.
- SVAČINA, Štěpán, 2010. *Poruchy metabolismu a výživy*. Praha: Galén, ISBN 978-807-2626-762.
- TEPLAN, Vladimír a Olga MENGEROVÁ, 2010. *Dieta a nutriční opatření u chorob ledvin a močových cest*, Praha: Mladá fronta, ISBN 978-80-204-2208-8

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Nutriční a dietologická praxe 02	P-NDP 02	
Název modulu anglicky	Nutrition and Dietology - Practice02		
Typ modulu	Povinný	dopor. období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	19(p0/c19), 19(p0/c19)	ECTS	16
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 456 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – zkouška		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-ZPP, P-TEC, P-LEV 01, P-LEV 02, P-IKT, P-POT, P-VYC, P-ANF, P-LOT, P-PSY 01, P-VOV, P-PKV, P-NDP 01, ODP 01, P-KND 02, P-CHB 02, P-PSY 02, P-MEH, P-ZAO, P-NDP 01, P-ODP 02, P-FYV, P-ZPE Návaznost na moduly: P-LEV 03, P-KND 03, P-CHP, P-PSY 03, ODP 03		
Vyučující	Mgr. Dagmar Svěráková Mgr. Tomáš Ulč, DiS. Klára Bedzírová, DiS. Bc. Romana Fatková, DiS. Hana Šedinová, DiS. Lucie Košařová, DiS. Eva Mečlová, DiS.		
Cíle a pojetí modulu odborné praxe Nutriční a dietologická praxe je ve 3. ročníku zaměřena na proces zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy. Studenti si v tomto ročníku při plnění nutriční a dietologické praxe prohlubují odborné vědomosti a dovednosti v oblasti poskytování léčebné výživy ve zdravotnických a nemocničních zařízeních. Studenti se také seznámí se strukturou poskytování zdravotní péče na oddělení léčebné výživy a na jednotlivých odděleních včetně metabolických jednotek a jednotek intenzivní péče. Odborná náplň nutriční a dietologické praxe je úzce spjata s teoreticko-praktickými východisky předmětů Léčebná výživa, Klinika nemocí a dietologie, Technologické cvičení, Výživa v ochraně veřejného zdraví, Praktická klinická výživa, Odborná praxe, Anatomie a fyziologie a jinými odbornými teoreticko-praktickými předměty. Studenti jsou soustavně vedeni k respektování práv pacientů, k ochraně jejich soukromí, a to i ve vztahu k informacím o jejich zdravotním stavu. Celým studiem se prolíná přísné dodržování hygienických zásad,			

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

hygienicko-epidemiologického režimu a předpisů BOZP týkající se individuálního i společného stravování. Dle možností příslušných pracovišť jsou motivováni ke spolupráci na zdravotnickém výzkumu, jeho vyhodnocování a k případné publikační činnosti.

Nutriční a dietologická praxe 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 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.

Po absolvování modulu student:

- vede edukaci klientů na základě klinické, ošetrovatelské 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;
- osvojí si dovednost biopsychosociologického přístupu a správné komunikace s klientem;
- dbá na zásady zdravotnické etiky;
- 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;

Základní principy jsou:

- individuální přístup ke studujícím, který podporuje jejich osobnostní zrání a profesní růst
- partnerství a aktivní participace všech zúčastněných stran (studující – škola – pracoviště)
- vzájemné hodnocení všech zúčastněných stran
- náplň výkonu nutriční a dietologické praxe v souladu s vyhláškou 39/2005 Sb., která stanovuje minimální požadavky na studijní programy k získání odborné způsobilosti k výkonu povolání nutričního terapeuta.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

Forma organizace nutriční a dietologické praxe, návrhy pozic a pracovišť

Nutriční a dietologická praxe je realizována 19 hodin týdně v zimním a letním období v celkovém počtu 456 hodin. Z toho je plný počet hodin, tj. 100%, v přímém kontaktu s pacientem/klientem.

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.

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, 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 i laickou veřejnost.

Na základě spolupráce s příslušnými odbornými pracovišti, odbornými společnostmi, sdruženími pacientů, o.p.s. motivovat ke spolupráci na zdravotnickém výzkumu, jeho vyhodnocování, osvětové a edukační, případně publikační činnosti v oblasti preventivní a léčebné výživy.

Popis řízení praxe a vyhodnocování

Pracoviště: zdravotnická, zdravotně-sociální a sociální zařízení

Pracoviště a náplň v 3. ročníku ZO/LO – 19 hod./týden: zdravotní, zdravotně-sociální a sociální zařízení, kde je realizována preventivní a léčebná výživa na základních klinických pracovištích - chirurgická oddělení, interní oddělení, dětské oddělení, gynekologicko-porodnické oddělení, onkologické oddělení, vybraná oddělení (hematologie, ORL, ortopedie, kožní, plicní, psychiatrie), oddělení intenzivní péče, zařízení pro seniory a handicapované klienty, ambulantní zařízení, poradenská centra.

Student vykonává praxi na pracovištích, jež jsou volena maximálně individuálně tak, aby studující poznal různé a odlišující se typy nutriční terapie, což napomůže jeho budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

limitů. Na vybraných pracovištích jsou vyučující, odborní mentoři nebo určení pracovníci, kteří vedou studenty během praxe a úzce spolupracují s garantem odborné praxe. Účastní se přípravy, hodnocení odborné praxe a podílejí se na evaluačních mechanismech.

Nutriční a dietologická praxe je systematicky plánována, koordinována a hodnocena. Studenti plní během praxe zadané úkoly a kompetence nutričního terapeuta, jejichž plnění následně dokládají v portfoliích (denících praxe), jejichž součástí je i seznam kompetencí. Součástí portfolia jsou i další důkazy o osobnostním i profesním růstu studenta. Mezi ně patří kazuistiky klientů, individuální plány, edukační programy, jídelní plány a jejich propočty atd. Součástí předmětu jsou odborné konzultace a využití samostudia ke splnění zadaných úkolů.

Nutriční a dietologická praxe je zajištěna garantem odborné praxe a vedoucím učitelem praktického vyučování a vedoucím učitelem studijní skupiny. Studenti jsou při výkonu praxe pod přímým vedením vyučujících nebo mentorů.

Podklady pro hodnocení

Splněná docházka; dodržování BOZP na jednotlivých pracovištích NDP; úroveň vedení portfolia; dodržování pravidel chování na nutriční a dietologické praxi (ukázněnost, dochvilnost, osobní úprava); správnost a pečlivost prováděných úkonů, zručnost a rychlost, schopnost teoretického zdůvodnění úkonu; vedení dokumentace na jednotlivých pracovištích; vhodná úroveň komunikace s pacienty/klienty a ostatním personálem; postoj k pacientovi/ klientovi, aktivita studenta; sebereflexe; manažerské schopnosti a dovednosti; syntéza poznatků z mezimodulových vztahů.

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

Forma a váha hodnocení

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

- 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 LOGBOOK - 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.

Pedagogická dokumentace: Anotace modulu, třídní kniha studijní skupiny, deník praxe, portfolio, jmenný seznam studijní skupiny pro BOZP, formulář hodnocení odborné praxe a praktického vyučování studijní skupinou VOŠZ.

Nutriční a dietologická praxe je vedena v souladu se zákoníkem práce, školským zákonem, vyhlášky o vyšším odborném vzdělávání v platných zněních a další legislativou vztahující se k vyučovanému předmětu (školní řád VOŠZ), včetně platné zdravotnické legislativy.

Studenti jsou seznamováni s právy a povinnostmi studentů na odborné praxi a praktickém vyučování dle školního řádu VOŠZ.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

Doporučená literatura:

Základní:

- Basics in clinical nutrition, Fourth Edition, ESPEN 2011, Galén 2011, ISBN 9778-80-7262-821-6.
- 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>
- HAINER, Vojtěch, 2011. *Základy klinické obezitologie. 2., přeprac. a dopl. vyd.* Praha: Grada, ISBN 978-802-4732-527.
- HRONEK, M. 2014. *Strava těhotných a kojících.* Praha Forsapi. ISBN 9788087250204
- HRUBÝ, M. 2014, *Dieta s chronickým onemocněním ledvin.* Praha Forsapi. ISBN 9788087250075
- KALA GROFOVÁ, Z. 2011. *Dieta pro vyšší věk.* Praha Forsapi. ISBN 13: 978-80-87250-11-2
- KALA GROFOVÁ, Z. 2012. *Dieta na podporu hojení ran.* Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-21-1
- KASPER, Heinrich, 2015. *Výživa v medicíně a dietetika.* Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4533-6.
- 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.
- 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>
- 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>
- OLŠOVSKÝ, Jindřich, 2012. *Diabetes mellitus 2. typu.* Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-277-3
- OWEN, Klára, 2012. *Moderní terapie obezity.* Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-301-5
- Referenční hodnoty pro příjem živin.* V ČR 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2011, 192 s. ISBN 978-80-254-6987-3.
- POKOROVÁ, P. 2013. *Výživa dialyzovaných pacientů.* Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-23-5
- 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.
- SKŘÍČKA, T. 2014. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev.* Praha Forsapi. ISBN 9788087250013
- SVAČINA, Štěpán a Miroslav SOUČEK, a kol., 2011. *Metabolický syndrom.* Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4092-8.
- SVAČINA, Štěpán, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. 2012. *Dietologie: pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty.* Vyd. 1. Praha: Triton, ISBN 978-807-3873-479.
- 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.
- 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.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu. Praha: Výživaservis s. r. o.

Periodika pro nelékařské zdravotnické pracovníky - Sestra, Florence

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

ZLATOHLÁVEK, Lukáš. *Klinická dietologie a výživa. Druhé rozšířené vydání.* Praha: Current media, 2019, 511 s. Medicus. ISBN 978-80-88129-44-8.

Doporučená:

HRUBÝ, M. 2010. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení.* Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-006-8

CHOCENSKÁ, E. 2009. *Průvodce pacienta onkologickou léčbou.* Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-02-0

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

KUNOVÁ, V. 2009. *Obezita, dieta pro zdravé hubnutí.* Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-004-4.

PELIKÁNOVÁ, Terezie a Vladimír BARTOŠ. 2010. *Praktická diabetologie.* 4., rozš. vyd. Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-216-2.

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

SKŘÍČKA, Tomáš, 2009. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev.* Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-01-3.

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

TEPLAN, Vladimír a Olga MENGEROVÁ, 2010. *Dieta a nutriční opatření u chorob ledvin a močových cest,* Praha: Mladá fronta, ISBN 978-80-204-2208-8

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Odborná praxe 01		P-ODP 01
Název modulu anglicky	Vocational Practice 01		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	Blok 3 týdny/3 týdny	ECTS	8
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 240 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-ANF 01, P-PSY 01, P-LEV 01, P-KND 01, P-VOV, P-CHB 01, P-ZPP, P-TEC, P-IKT, P-POT, P-VYC Průkaz pracovníka v potravinářství BOZP školení		
Vyučující	Mgr. Dagmar Svěráková Mgr. Tomáš Ulč, DiS. Klára Bedzírová, DiS. Bc. Romana Fatková, DiS. Hana Šedinová, DiS. Lucie Košárová, DiS. Eva Mečlová, DiS.		

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

Cíle a pojetí modulu odborné praxe:

Odborná praxe se realizuje ve všech ročnících studia. Na začátku studia se vzdělávání zaměřuje na stravování zdravé populace u jednotlivých stravovacích kategorií. Později probíhá ve státních i nestátních zdravotnických zařízeních a je zaměřena na proces zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v návaznosti na poskytování specifické ošetrovatelské péče v oblasti preventivní a léčebné výživy. Součástí celé odborné 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. K dokonalému osvojení odborné problematiky je student veden od nejjednodušších praktických výkonů až k výkonům složitým a specializovaným, které na konci studia musí být schopen provádět zcela samostatně. 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;
- zpracuje jídelní plány pro různé stravovací kategorie, sestavuje jídelníčky na určené období, hodnotí stanovené jídelní plány podle obecných zásad.

Základní principy jsou:

- individuální přístup ke studujícím, který podporuje jejich osobnostní zrání a profesní růst
- partnerství a aktivní participace všech zúčastněných stran (studující – škola – pracoviště)
- vzájemné hodnocení všech zúčastněných stran

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- profil absolventa
- naplnění vyhlášky č. 55/2011 Sb., ve znění pozdějších předpisů, o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků

Forma organizace odborné praxe, návrhy pozic a pracovišť

Odborná praxe je realizována během 3 týdnů - 120 hodin (v zimním období) a 3 týdnů - 120 hodin (v letním období) na základě smlouvy s příslušnými institucemi v rozsahu 8 hodin denně.

1. **Příprava základní stravy pro zdravé jedince v rámci jednotlivých stravovacích kategorií** - stravování kojenců a batolat, stravování dětí předškolního a školního věku, stravování dospělých, stravování gerontologických klientů, stravování sportovců.
2. **Léčebná výživa a stravování v různých typech zdravotnických zařízení a v dalších oblastech veřejného stravování** - prezentace jednotlivých typů veřejného stravování, zdravotnické zabezpečení v různých oblastech péče (zdravotnická zařízení, nemocnice, léčebny, 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

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

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**

Pracoviště a náplň v 1. ročníku ZO (v zimním období) – 3 týdny - 120 hodin a 3 týdny - 120 hodin, LO (v letním období) na základě smlouvy s příslušnými institucemi v rozsahu 8 hodin denně:

1. **ZO – 3 týdny:** příprava a realizace základní stravy pro zdravé jedince v rámci jednotlivých stravovacích kategorií se zaměřením na technologické zpracování stravy: zdravotnická zařízení, sociální zařízení, lázně, předškolní a školní zařízení, jídelny, provozovny veřejného stravování, aj.
2. **LO – 3 týdny:** realizace technologického zpracování léčebné výživy, jídelních lístků, elektronická databáze oddělení léčebné výživy a stravování: zdravotnická a sociální zařízení – oddělení léčebné výživy a stravování.

Popis řízení praxe a vyhodnocování

Odborná praxe je systematicky plánována, koordinována a hodnocena. Studenti plní během praxe zadané úkoly v souladu s platnými kompetencemi nutričního terapeuta. Studenti vykonávají odbornou praxi v příslušných zařízeních pod vedením odborných pracovníků pověřených vzděláváním studentů VOŠ. Jsou zde vedeni k odpovědnosti, samostatnosti a k profesionálnímu vztahu ke klientům a spolupracovníkům. Velký důraz je kladen na rozvíjení komunikativních dovedností. Studenti jsou soustavně vedeni k respektování práv pacientů, k ochraně jejich soukromí, a to i ve vztahu k informacím o jejich zdravotním stavu. Celým studiem prolíná přísné dodržování hygienických zásad, předpisů BOZP, systému kritických bodů HACCP týkající se individuálního i společného stravování.

Dle možností příslušných pracovišť jsou studenti motivováni ke spolupráci na zdravotnickém výzkumu, jeho vyhodnocování, případné publikační činnosti. Dále jsou motivováni k aktivní i pasivní účasti na různých odborných akcích, seminářích, kongresech, přednáškách, workshopech a kurzech pro odbornou tak laickou veřejnost organizované příslušným nebo jiným zařízením.

Obsahové zaměření je vždy upřesněno při smluvním zajištění konkrétního pracoviště v závislosti na specifické odborné orientaci, možnostech a podmínkách, kde se bude odborná praxe realizovat. Student vykonává praxi na pracovištích individuálně. Pracoviště je voleno tak, aby student během studia získal, co nejvíce různorodých znalostí, vědomostí, dovedností a zkušeností ze zařízení poskytujících specifickou ošetrovatelskou péči při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy a odlišující se managementem při poskytování těchto služeb. Takové zkušenosti mohou napomoci studentům v jejich budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů.

Na odborných pracovištích jsou studenti vedeni odbornými mentory nebo pracují pod vedením odborných pracovníků pověřených vzděláváním studentů VOŠ, kteří úzce spolupracují s garantem odborné praxe. Společně stanovují výsledky vzdělávání, kritéria jejich hodnocení a podílejí se na evaluačních mechanismech. Plnění úkolů dokládají v záznamech „Deníku odborné praxe“, jež je součástí portfolia studenta. Součástí portfolia jsou i další doklady o osobnostním i profesním růstu studenta. Mezi zpracované seminární práce,

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

kazuistiky klientů, individuální plány, edukační programy, jídelní plány a jejich propočty atd. Součástí předmětu jsou odborné konzultace a využití samostudia ke splnění zadaných úkolů.

Podklady pro hodnocení

Splněná docházka; dodržování BOZP na jednotlivých pracovištích ODP; úroveň vedení portfolia; dodržování pravidel chování na odborné praxi (ukázněnost, dochvilnost, osobní úprava); správnost a pečlivost prováděných úkonů, zručnost a rychlost, schopnost teoretického zdůvodnění úkonu; vedení dokumentace na jednotlivých pracovištích; vhodná úroveň komunikace s pacienty/klienty a ostatním personálem; postoj k pacientovi/klientovi, aktivita studenta; sebereflexe; manažerské schopnosti a dovednosti; syntéza poznatků z mezimodulových vztahů.

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

Forma a váha hodnocení

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

- 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 LOGBOOK - 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.

Pedagogická dokumentace: Anotace modulu, třídní kniha studijní skupiny, deník praxe, portfolio, jmenný seznam studijní skupiny pro BOZP, formulář hodnocení odborné praxe a praktického vyučování studijní skupinou VOŠZ.

Studenti jsou před zahájením proškolení o jejich právech a povinnostech na odborné praxi v souladu se školním řádem VOŠZ.

Studijní literatura

Základní:

- vyhláška 17/2015 Sb. o školním stravování 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
- zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, v platném znění

Basics in clinical nutrition, Fourth Edition, ESPEN 2011, Galén 2011, ISBN 9778-80-7262-821-6.

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

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>

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- 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>
- HAINER, Vojtěch, 2011. *Základy klinické obezitologie*. 2., přeprac. a dopl. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-802-4732-527.
- HRONEK, M. 2014. *Strava těhotných a kojících*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250204
- HRUBÝ, M. 2014. *Dieta s chronickým onemocněním ledvin*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250075
- KALA GROFOVÁ, Z. 2011. *Dieta pro vyšší věk*. Praha Forsapi. ISBN 13: 978-80-87250-11-2
- KALA GROFOVÁ, Z. 2012. *Dieta na podporu hojení ran*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-21-1
- KASPER, Heinrich, 2015. *Výživa v medicíně a dietetika*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4533-6.
- KOHOUT, P. 2014. *Onemocnění slinivky břišní, dieta pankreatická*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-9038-203-9.
- KOHOUT, P. 2014. *Crohnova choroba a ulcerózní kolitida*. Praha Forsapi. ISBN 9788090382002.
- 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>
- 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>
- Málková, I. 2014. *Obezita malými krůčky k velké změně*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250242
- MALOBICKÁ, Eva a Tatiana ČERVENOVÁ. *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. Divac: 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>
- MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L, BRÁZDOVÁ, Z: *Softwarový program NutriDAN*. Podporováno grantem Institutu Danone
- 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.
- OLŠOVSKÝ, Jindřich, 2012. *Diabetes mellitus 2. typu*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-277-3
- OWEN, Klára, 2012. *Moderní terapie obezity*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-301-5
- Periodika pro nelékařské zdravotnické pracovníky - Sestra, Florence
- 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: Jidelny.cz, 2014, 307 s. ISBN 978-80-905557-0-9.
- POKOROVÁ, P. 2013. *Výživa dialyzovaných pacientů*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-23-5
- Právní normy:

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

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 I. 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.

SKŘÍČKA, 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.

SVAČINA, Štěpán a Miroslav SOUČEK, a kol., 2011. *Metabolický syndrom.* Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4092-8.

SVAČINA, Štěpán, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. 2012. *Dietologie: pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty.* Vyd. 1. Praha: Triton, ISBN 978-807-3873-479.

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.

Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu. Praha: Výživaservis s. r. o.

ZLATOHLÁVEK, Lukáš. *Klinická dietologie a výživa. Druhé rozšířené vydání.* Praha: Current media, 2019, 511 s. Medicus. ISBN 978-80-88129-44-8.

Doporučená:

HRUBÝ, M. 2010. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení.* Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-006-8

CHOCENSKÁ, E. 2009. *Průvodce pacienta onkologickou léčbou.* Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-02-0

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

KUNOVÁ, V. 2009. *Obezita, dieta pro zdravé hubnutí.* Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-004-4.

PELIKÁNOVÁ, Terezie a Vladimír BARTOŠ. 2010. *Praktická diabetologie.* 4., rozš. vyd. Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-216-2.

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

SKŘÍČKA, Tomáš, 2009. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev.* Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-01-3.

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

TEPLAN, Vladimír a Olga MENGEROVÁ, 2010. *Dieta a nutriční opatření u chorob ledvin a močových cest,* Praha: Mladá fronta, ISBN 978-80-204-2208-8

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Odborná praxe 02		P-ODP 02
Název modulu anglicky	Vocational Practice 02		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	Blok 3 týdny/3 týdny	ECTS	8
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 240 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-ZPP, P-LEV 01, P-TEC, P-IVT, P-POT, P-VYC, P-VOV, P-PKV, P-ANF 01, P-LOT, P-PSY 01, NDP 01, ODP 01 Návaznost na moduly: P-LEV 02, P-KND 02, P-CHB, P-PSY 02, P-ZAO, P-FYV, P-ZPE BOZP školení		
Vyučující	Mgr. Dagmar Svěráková Mgr. Tomáš Ulč, DiS. Klára Bedzírová, DiS. Bc. Romana Fatková, DiS. Hana Šedinová, DiS. Lucie Košařová, DiS. Eva Mečlová, DiS.		
Cíle a pojetí modulu odborné praxe Odborná praxe se realizuje ve všech ročnících studia. Od 2. ročníku probíhá ve státních i nestátních zdravotnických a sociálních zařízeních a je zaměřena na proces zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v návaznosti na poskytování specifické ošetrovatelské péče v oblasti preventivní a léčebné výživy. Součástí celé odborné 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. K dokonalému osvojení odborné problematiky je student veden od nejjednodušších praktických výkonů až k výkonům složitým a specializovaným, které na konci studia musí být schopen provádět zcela samostatně. Studenti vykonávají činnosti v rozsahu odborné způsobilosti stanovené vyhláškou č. 55/2011 Sb., 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 ve 2. ročníku studia:			

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- 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.

Základní principy jsou:

- individuální přístup ke studujícím, který podporuje jejich osobnostní zrání a profesní růst
- partnerství a aktivní participace všech zúčastněných stran (studující – škola – pracoviště)
- vzájemné hodnocení všech zúčastněných stran
- profil absolventa
- naplnění vyhlášky č. 55/2011 Sb., ve znění pozdějších předpisů, o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

Forma organizace odborné praxe, návrhy pozic a pracovišť

Odborná praxe je realizována během 3 týdnů - 120 hodin (v zimním období) a 3 týdnů - 120 hodin (v letním období) na základě smlouvy s příslušnými institucemi v rozsahu 8 hodin denně.

1. **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 zdraví 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. **Prezentace 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.**

Pracoviště a náplň v 2. ročníku ZO (v zimním období) – 3 týdny - 120 hodin a 3 týdny - 120 hodin, LO (v letním období) na základě smlouvy s příslušnými institucemi v rozsahu 8 hodin denně:

ZO – 3 týdny: realizace edukačního procesu začlenění nutričního terapeuta do ošetrovatelského pracovního týmu a uspokojování individuálních nutričních potřeb klienta/ pacienta v oblasti preventivní a léčebné výživy: zdravotnická, lázeňská a sociální zařízení (domovy pro seniory, stacionáře, sociální lůžka, léčebny dlouhodobě nemocných, lázně, instituce pro zdravotně postižené).

LO – 3 týdny: realizace edukačního procesu začlenění nutričního terapeuta do ošetrovatelského a pracovního týmu a uspokojování individuálních nutričních potřeb klienta/ pacienta v oblasti preventivní a léčebné výživy: **1 týden** dle výběru absolventské práce, **2 týdny** zdravotnická, lázeňská a sociální zařízení (nemocnice různého typu, LDN, hospic) a sociální zařízení (domovy pro seniory, stacionáře, odborné ústavy), lázně.

Popis řízení praxe a vyhodnocování

Odborná praxe je systematicky plánována, koordinována a hodnocena. Studenti plní během praxe zadané úkoly v souladu s platnými kompetencemi nutričního terapeuta. Studenti vykonávají odbornou praxi v příslušných zařízeních pod vedením odborných pracovníků pověřených vzděláváním studentů VOŠ. Jsou zde vedeni k odpovědnosti, samostatnosti a k profesionálnímu vztahu ke klientům a spolupracovníkům. Velký důraz je kladen na rozvíjení komunikativních dovedností. Studenti jsou soustavně vedeni k respektování práv pacientů, k ochraně jejich soukromí, a to i ve vztahu k informacím o jejich zdravotním stavu. Celým studiem prolíná přísné dodržování hygienických zásad, předpisů BOZP, systému kritických bodů HACCP týkající se individuálního i společného stravování.

Dle možností příslušných pracovišť jsou studenti motivováni ke spolupráci na zdravotnickém výzkumu, jeho vyhodnocování, případné publikační činnosti. Dále jsou motivováni k aktivní i pasivní účasti na různých

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

odborných akcích, seminářích, kongresech, přednáškách, workshopech a kurzech pro odbornou tak laickou veřejnost organizované příslušným nebo jiným zařízením.

Obsahové zaměření je vždy upřesněno při smluvním zajištění konkrétního pracoviště v závislosti na specifické odborné orientaci, možnostech a podmínkách, kde se bude odborná praxe realizovat. Student vykonává praxi na pracovištích individuálně. Pracoviště je voleno tak, aby student během studia získal, co nejvíce různorodých znalostí, vědomostí, dovedností a zkušeností ze zařízení poskytujících specifickou ošetrovatelskou péči při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy a odlišující se managementem při poskytování těchto služeb. Takové zkušenosti mohou napomoci studentům v jejich budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů.

Na odborných pracovištích jsou studenti vedeni odbornými mentory nebo pracují pod vedením odborných pracovníků pověřených vzděláváním studentů VOŠ, kteří úzce spolupracují s garantem odborné praxe. Společně stanovují výsledky vzdělávání, kritéria jejich hodnocení a podílejí se na evaluačních mechanismech. Plnění úkolů dokládají v záznamech „Deníku odborné praxe“, jež je součástí portfolio studenta. Součástí portfolio jsou i další doklady o osobnostním i profesním růstu studenta. Mezi zpracované seminární práce, kazuistiky klientů, individuální plány, edukační programy, jídelní plány a jejich propočty atd. Součástí předmětu jsou odborné konzultace a využití samostudia ke splnění zadaných úkolů.

Podklady pro hodnocení

Splněná docházka; dodržování BOZP na jednotlivých pracovištích ODP; úroveň vedení portfolio; dodržování pravidel chování na odborné praxi (ukázněnost, dochvilnost, osobní úprava); správnost a pečlivost prováděných úkonů, zručnost a rychlost, schopnost teoretického zdůvodnění úkonu; vedení dokumentace na jednotlivých pracovištích; vhodná úroveň komunikace s pacienty/klienty a ostatním personálem; postoj k pacientovi/klientovi, aktivita studenta; sebereflexe; manažerské schopnosti a dovednosti; syntéza poznatků z mezimodulových vztahů.

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

Forma a váha hodnocení

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

- 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 LOGBOOK - 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.

Pedagogická dokumentace: Anotace modulu, třídní kniha studijní skupiny, deník praxe, portfolio, jmenný seznam studijní skupiny pro BOZP, formulář hodnocení odborné praxe a praktického vyučování studijní skupinou VOŠZ.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

Studenti jsou před zahájením proškolení o jejich právech a povinnostech na odborné praxi v souladu se školním řádem VOŠZ.

Studijní literatura

Základní:

- vyhláška 17/2015 Sb. o školním stravování 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
- zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, v platném znění

Basics in clinical nutrition, Fourth Edition, ESPEN 2011, Galén 2011, ISBN 978-80-7262-821-6.

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

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>

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>

HAINER, Vojtěch, 2011. *Základy klinické obezitologie. 2., přeprac. a dopl. vyd.* Praha: Grada, ISBN 978-802-4732-527.

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

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

KALA GROFOVÁ, Z. 2011. *Dieta pro vyšší věk.* Praha Forsapi. ISBN 13: 978-80-87250-11-2

KALA GROFOVÁ, Z. 2012. *Dieta na podporu hojení ran.* Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-21-1

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

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

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

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>

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>

Málková, I. 2014. *Obezita malými krůčky k velké změně.* Praha Forsapi. ISBN 9788087250242

MALOBICKÁ, Eva a Tatiana ČERVENOVÁ. *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.* Dívce: 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>

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

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.nutridatabase.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.

OLŠOVSKÝ, Jindřich, 2012. *Diabetes mellitus 2. typu*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-277-3

OWEN, Klára, 2012. *Moderní terapie obezity*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-301-5

Periodika pro nelékařské zdravotnické pracovníky - Sestra, Florence

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: Jidelny.cz, 2014, 307 s. ISBN 978-80-905557-0-9.

POKOROVÁ, P. 2013. *Výživa dialyzovaných pacientů*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-23-5

Právní normy:

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.

SKŘÍČKA, 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.

SVACINA, Štěpán a Miroslav SOUČEK, a kol., 2011. *Metabolický syndrom*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4092-8.

SVACINA, Štěpán, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. 2012. *Dietologie: pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. Vyd. 1. Praha: Triton, ISBN 978-807-3873-479.

SVACINA, 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.

Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu. Praha: Výživaservis s. r. o.

ZLATOHLÁVEK, Lukáš. *Klinická dietologie a výživa. Druhé rozšířené vydání*. Praha: Current media, 2019, 511 s. Medicus. ISBN 978-80-88129-44-8.

Doporučená:

HRUBÝ, M. 2010. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-006-8

CHOCENSKÁ, E. 2009. *Průvodce pacienta onkologickou léčbou*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-02-0

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.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- 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
- KUNOVÁ, V. 2009. *Obezita, dieta pro zdravé hubnutí*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-004-4.
- PELIKÁNOVÁ, Terezie a Vladimír BARTOŠ. 2010. *Praktická diabetologie*. 4., rozš. vyd. Praha:Maxdorf, ISBN 978-80-7345-216-2.
- ŘEHOŘKOVÁ, P. 2008. *Osteoporóza čili odvápnění kostí, dieta bohatá vápníkem*. Praha Forsapi. ISBN 9788087250006.
- SKŘÍČKA, Tomáš, 2009. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-01-3.
- SVAČINA, Štěpán, 2010. *Poruchy metabolismu a výživy*. Praha: Galén, ISBN 978-807-2626-762.
- TEPLAN, Vladimír a Olga MENGEROVÁ, 2010. *Dieta a nutriční opatření u chorob ledvin a močových cest*, Praha: Mladá fronta, ISBN 978-80-204-2208-8

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Odborná praxe 03		P-ODP 03
Název modulu anglicky	Vocational Practice 03		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	Blok 3 týdny/3 týdny	ECTS	8
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 240 hodin		
Forma hodnocení	ZO – klasifikovaný zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulů: P-ZPP, P-TEC, P-VOV, P-PKV, P-LEV 01, P-LEV 02, P-IKT, P-POT, P-VYC, P-ANF, P-LOT, P-PSK 01, P-NDP 01, ODP 01, P-KND 02, P-CHB 02, P-PSY 02, P-MEH, P-ORZ, P-NDP 02, ODP 02, P-FYV, P-ZPE Návaznost na moduly: P-LEV 03, P-KND 03, P-CHP, P-PSK 03, P-EKZ, P-ZPL, P-EKM, BOZP školení		
Vyučující	Mgr. Dagmar Svěráková Mgr. Tomáš Ulč, DiS. Klára Bedzírová, DiS. Bc. Romana Fatková, DiS. Hana Šedinová, DiS. Lucie Košařová, DiS. Eva Mečlová, DiS.		
Cíle a pojetí modulu odborné praxe Odborná praxe se realizuje ve všech ročnících studia. Ve 3. ročníku probíhá ve státních i nestátních zdravotnických, sociálních zařízeních, ambulantních složkách a poradenských centrech, a je zaměřena na proces zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v návaznosti na poskytování specifické ošetrovatelské a poradenské péče v oblasti preventivní a léčebné výživy. Součástí celé odborné 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. K dokonalému osvojení odborné problematiky je student veden od nejjednodušších praktických výkonů až k výkonům složitým a specializovaným, které na konci studia musí být schopen provádět zcela samostatně.			

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

Studenti vykonávají činnosti v rozsahu odborné způsobilosti stanovené vyhláškou č. 55/2011 Sb., 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 ve 3. ročníku studia v návaznosti na předchozí praktické zkušenosti:

- 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 nutriční terapeutky 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 ošetrujícího lékaře;
- vede edukaci klientů na základě klinické, ošetrovatelské 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.

Základní principy jsou:

- individuální přístup ke studujícím, který podporuje jejich osobnostní zrání a profesní růst
- partnerství a aktivní participace všech zúčastněných stran (studující – škola – pracoviště)
- vzájemné hodnocení všech zúčastněných stran
- profil absolventa
- naplnění vyhlášky č. 55/2011 Sb., ve znění pozdějších předpisů, o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

Forma organizace odborné praxe, návrhy pozic a pracovišť

Odborná praxe je realizována během 3 týdnů - 120 hodin (v zimním období) a 3 týdnů - 120 hodin (v letním období) na základě smlouvy s příslušnými institucemi v rozsahu 8 hodin denně.

- 1. 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, 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**
- 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**

Pracoviště a náplň v 3. ročníku ZO (v zimním období) – 3 týdny - 120 hodin a 3 týdny - 120 hodin, **LO** (v letním období) na základě smlouvy s příslušnými institucemi v rozsahu 8 hodin denně:

- 1. ZO – 3 týdny:** realizace edukačního procesu začlenění nutričního terapeuta do ošetrovatelského či pracovního týmu a uspokojování individuálních nutričních potřeb klienta/ pacienta v oblasti preventivní a léčebné výživy: zdravotnická (nemocnice různého typu, LDN, hospic) a sociální zařízení (domovy pro seniory, stacionáře, odborné ústavy), lázně, zvláště realizace ve specializovaných poradnách, jejichž součástí je specializovaná preventivní a léčebná výživa, která je součástí péče o hospitalizovaného nebo ambulantního pacienta (diabetologie, obezitologie, preventivní kardiologie, pediatrie, geriatrie, gastroenterologie, ambulance dědičných chorob-fenylketonurie, poradna poruch výživy, poradna nutriční podpory) – **z toho lze realizovat 1 týden na pracovišti dle výběru své AP**
- 2. LO – 3 týdny:** realizace edukačního procesu začlenění nutričního terapeuta do ošetrovatelského či pracovního týmu a uspokojování individuálních nutričních potřeb klienta/ pacienta v oblasti preventivní a léčebné výživy: zdravotnická (nemocnice různého typu, LDN, hospic) a sociální zařízení (domovy pro seniory, stacionáře, odborné ústavy), lázně, zvláště realizace ve specializovaných poradnách, jejichž součástí je specializovaná preventivní a léčebná výživa, která je součástí péče o hospitalizovaného nebo ambulantního pacienta (diabetologie, obezitologie, preventivní kardiologie, pediatrie, geriatrie, gastroenterologie, ambulance dědičných chorob-fenylketonurie, poradna poruch výživy, poradna nutriční podpory, účast při tvorbě a realizaci preventivních programů v oblasti zdravého životního stylu a v prevenci konkrétních onemocnění spojených s výživou.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

Popis řízení praxe a vyhodnocování

Odborná praxe je systematicky plánována, koordinována a hodnocena. Studenti plní během praxe zadané úkoly v souladu s platnými kompetencemi nutričního terapeuta. Studenti vykonávají odbornou praxi v příslušných zařízeních pod vedením odborných pracovníků pověřených vzděláváním studentů VOŠ. Jsou zde vedeni k odpovědnosti, samostatnosti a k profesionálnímu vztahu ke klientům a spolupracovníkům. Velký důraz je kladen na rozvíjení komunikativních dovedností. Studenti jsou soustavně vedeni k respektování práv pacientů, k ochraně jejich soukromí, a to i ve vztahu k informacím o jejich zdravotním stavu. Celým studiem prolíná přísné dodržování hygienických zásad, předpisů BOZP, systému kritických bodů HACCP týkající se individuálního i společného stravování.

Dle možností příslušných pracovišť jsou studenti motivováni ke spolupráci na zdravotnickém výzkumu, jeho vyhodnocování, případné publikační činnosti. Dále jsou motivováni k aktivní i pasivní účasti na různých odborných akcích, seminářích, kongresech, přednáškách, workshopech a kurzech pro odbornou tak laickou veřejnost organizované příslušným nebo jiným zařízením.

Obsahové zaměření je vždy upřesněno při smluvním zajištění konkrétního pracoviště v závislosti na specifické odborné orientaci, možnostech a podmínkách, kde se bude odborná praxe realizovat. Student vykonává praxi na pracovištích individuálně. Pracoviště je voleno tak, aby student během studia získal, co nejvíce různorodých znalostí, vědomostí, dovedností a zkušeností ze zařízení poskytujících specifickou ošetrovatelskou péči při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy a odlišující se managementem při poskytování těchto služeb. Takové zkušenosti mohou napomoci studentům v jejich budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů.

Na odborných pracovištích jsou studenti vedeni odbornými mentory nebo pracují pod vedením odborných pracovníků pověřených vzděláváním studentů VOŠ, kteří úzce spolupracují s garantem odborné praxe. Společně stanovují výsledky vzdělávání, kritéria jejich hodnocení a podílejí se na evaluačních mechanismech. Plnění úkolů dokládají v záznamech „Deníků odborné praxe“, jež je součástí portfolia studenta. Součástí portfolia jsou i další doklady o osobnostním i profesním růstu studenta. Mezi zpracované seminární práce, kazuistiky klientů, individuální plány, edukační programy, jídelní plány a jejich propočty atd. Součástí předmětu jsou odborné konzultace a využití samostudia ke splnění zadaných úkolů.

Podklady pro hodnocení

Splněná docházka; dodržování BOZP na jednotlivých pracovištích ODP; úroveň vedení portfolia; dodržování pravidel chování na odborné praxi (ukázněnost, dochvilnost, osobní úprava); správnost a pečlivost prováděných úkonů, zručnost a rychlost, schopnost teoretického zdůvodnění úkonu; vedení dokumentace na jednotlivých pracovištích; vhodná úroveň komunikace s pacienty/klienty a ostatním personálem; postoj k pacientovi/klientovi, aktivita studenta; sebereflexe; manažerské schopnosti a dovednosti; syntéza poznatků z mezimodulových vztahů.

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

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 100% účasti v kontaktních hodinách;
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách;
- plnění úkolů v rámci samostudia;

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- 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 LOGBOOK - 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.

Pedagogická dokumentace: Anotace modulu, třídní kniha studijní skupiny, deník praxe, portfolio, jmenný seznam studijní skupiny pro BOZP, formulář hodnocení odborné praxe a praktického vyučování studijní skupinou VOŠZ.

Studenti jsou před zahájením proškolení o jejich právech a povinnostech na odborné praxi v souladu se školním řádem VOŠZ.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

- vyhláška 17/2015 Sb. o školním stravování 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
- zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, v platném znění

Basics in clinical nutrition, Fourth Edition, ESPEN 2011, Galén 2011, ISBN 978-80-7262-821-6.

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

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>

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>

HAINER, Vojtěch, 2011. *Základy klinické obezitologie. 2., přeprac. a dopl. vyd.* Praha: Grada, ISBN 978-802-4732-527.

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

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

KALA GROFOVÁ, Z. 2011. *Dieta pro vyšší věk.* Praha Forsapi. ISBN 13: 978-80-87250-11-2

KALA GROFOVÁ, Z. 2012. *Dieta na podporu hojení ran.* Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-21-1

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

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

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

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>

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>

Málková, I. 2014. *Obezita malými krůčky k velké změně.* Praha Forsapi. ISBN 9788087250242

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

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- 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*. Divec: 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>
- MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L., BRÁZDOVÁ, Z.: *Softwarový program NutriDAN*. Podporováno grantem Institutu Danone
- 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.
- OLŠOVSKÝ, Jindřich, 2012. *Diabetes mellitus 2. typu*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-277-3
- OWEN, Klára, 2012. *Moderní terapie obezity*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-80-7345-301-5
- Periodika pro nelékařské zdravotnické pracovníky - Sestra, Florence
- 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.
- POKOROVÁ, P. 2013. *Výživa dialyzovaných pacientů*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-23-5
- Právní normy:
- 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.
- SVACHINA, Štěpán a Miroslav SOUČEK, a kol., 2011. *Metabolický syndrom*. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-4092-8.
- SVACHINA, Štěpán, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. 2012. *Dietologie: pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. Vyd. 1. Praha: Triton, ISBN 978-807-3873-479.
- SVACHINA, 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.
- Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu*. Praha: Výživaservis s. r. o.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

ZLATOHLÁVEK, Lukáš. *Klinická dietologie a výživa. Druhé rozšířené vydání*. Praha: Current media, 2019, 511 s. Medicus. ISBN 978-80-88129-44-8.

Doporučená:

HRUBÝ, M. 2010. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-006-8

CHOCENSKÁ, E. 2009. *Průvodce pacienta onkologickou léčbou*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-87250-02-0

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

KUNOVÁ, V. 2009. *Obezita, dieta pro zdravé hubnutí*. Praha Forsapi. ISBN 978-80-8725-004-4.

PELIKÁNOVÁ, Terezie a Vladimír BARTOŠ. 2010. *Praktická diabetologie*. 4., rozš. vyd. Praha:Maxdorf, ISBN 978-80-7345-216-2.

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

SKŘÍČKA, Tomáš, 2009. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-01-3.

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

TEPLAN, Vladimír a Olga MENGEROVÁ, 2010. *Dieta a nutriční opatření u chorob ledvin a močových cest*, Praha: Mladá fronta, ISBN 978-80-204-2208-8

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Seminář z pohybových aktivit 01	N – SPA 01	
Název modulu anglicky	Seminar on physical activity 01		
Typ modulu	Volitelný	dopor. období	1. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p + c))	1(p0/c1), 1(p0/c1)	ECTS	0
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 26 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Běžná tělesná zdatnost		
Vyučující	Mgr. Dagmar Svěráková		
Cíle modulu - znát kompenzace jednostranné zátěže se zřetelem k výkonu povolání - mít základní poznatky týkající se technik, napomáhajících ke zvládnání stresových situací a majících harmonizující účinky na organismus - umět obohatit zdravý životní styl pomocí pravidelných tělesných aktivit - znát možnosti aktivního odpočinku a osvěžení Po absolvování modulu student: - umí rozvíjet své pohybové schopnosti, zvyšovat tělesnou zdatnost a všeobecnou pohybovou výkonnost - přispívá k rozvoji tělovýchovných a sportovních zájmů svých i zájmů populace - rozvíjí praktické dovednosti v oblasti technik, které napomáhají zvládat stresové situace a mají harmonizující účinky na organismus - zná a umí využít nové cvičební formy			
Metody výuky Praktická cvičení, názorné ukázky, cvičení podle videokazet.			
Anotace modulu Zařazení tělesných aktivit do studijního programu Diplomovaný nutriční terapeut slouží ke zdokonalení pohybových dovedností, které vedou k všestrannému a harmonickému rozvoji osobnosti, k upevňování zdraví a rozvoji tělesné zdatnosti. Dále pak k předcházení patologických stavů organismu na základě jednostranné zátěže se zřetelem k výkonu povolání. Formou pravidelných tělesných aktivit vedeme studenty k vytvoření zdravého životního stylu a prevenci civilizačních nemocí.			
Všeobecné poznatky z teorie tělesné výchovy Význam, technika a metodika probíraných činností, odborná terminologie			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Hygienické a bezpečnostní zásady

Denní režim zdravého člověka, zdravotní aspekty tělesných aktivit

Gymnastika

Všeobecná gymnastika:

vhodné formy kondiční a rytmické gymnastiky, relaxace, strečink

Rozvoj pohybových vlastností a dovedností:

akrobacie, cvičení s náčiním, hudebně pohybové hry

Atletika

Všeobecný pohybový a tělesný rozvoj:

rozvoj jednotlivých pohybových vlastností, testy tělesné zdatnosti, vhodná kompenzační cvičení

Rozvoj pohybových dovedností s využitím přirozených cvičení:

běžecská cvičení, běhy na krátké i dlouhé vzdálenosti, atletická cvičení v přírodě

Jóga

Jóga jako životní styl

Základní cvičení jógy:

dechová cvičení (pranájama), tělesná cvičení (ásany), relaxace, meditace

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% účasti v kontaktních hodinách

- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách

Studijní literatura a pomůcky

CONTRERAS, Bret a Jouko KOKKONEN. *Posilování: na anatomických základech*. Druhé, přepracované vydání. Praha: Grada, 2014. Sport extra. ISBN 978-80-247-5075-0.

CUNNINGHAM, RYANNE a Markéta JARKOVSKÁ. *Jóga pro sportovce: 494krát jinak*. Druhé, rozšířené vydání. Praha: Grada Publishing, 2017. Sport extra. ISBN 978-80-271-0510-6.

DOLEŽAL, Martin, Radim JEBAVÝ a Aleš KAPLAN. *Přirozený funkční trénink: 494krát jinak*. Druhé, rozšířené vydání. Praha: Grada, 2013. Fitness, síla, kondice. ISBN 978-80-247-4438-4.

JARKOVSKÁ, Helena a Jouko KOKKONEN. *264 cvičení na velkém míči: [zásobník posilovacích a protahovacích cviků pro každého]*. Druhé, přepracované vydání. Praha: Grada, 2011. Fitness, síla, kondice. ISBN 978-80-247-3820-8.

JARKOVSKÁ, Helena a Markéta JARKOVSKÁ. *Posilování s vlastním tělem: 494krát jinak*. Druhé, rozšířené vydání. Praha: Grada Publishing, 2016. Fitness, síla, kondice. ISBN 978-80-247-5730-8.

JEBAVÝ, Radim, Vladimír HOJKA a Aleš KAPLAN. *Rozcvičení ve sportu: 494krát jinak*. Druhé, rozšířené vydání. Praha: Grada, 2014. Fitness, síla, kondice. ISBN 978-80-247-4525-1.

LEVITOVÁ, Andrea a Blanka HOŠKOVÁ. *Zdravotně-kompenzační cvičení*. Praha: Grada Publishing, 2015. ISBN 978-80-247-4836-8.

MACHOVÁ, Jitka a Dagmar KUBÁTOVÁ. *Výchova ke zdraví. 2., aktualizované vydání*. Praha: Grada, 2015. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-5351-5.

NELSON, Arnold G. a Jouko KOKKONEN. *Strečink na anatomických základech*. Druhé, přepracované vydání. Praha: Grada Publishing, 2015. Sport extra. ISBN 978-80-247-5485-7.

STACKEOVÁ, Daniela. *Cvičení na bolavá záda*. Druhé, rozšířené a doplněné vydání. Praha: Grada Publishing, 2018. Fitness, síla, kondice. ISBN 978-80-271-0411-6.

Tělocvičné nářadí, cvičební pomůcky, instruktážní videa, hudební projekce

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Seminář z pohybových aktivit 02	N – SPA 02	
Název modulu anglicky	Seminar on physical activity 02		
Typ modulu	Volitelný	dopor. období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p + c))	1(p0/c1), 1(p0/c1)	ECTS	0
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 26 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	N-SPA 01		
Vyučující	Mgr. Dagmar Svěráková		
Cíle modulu - znát kompenzace jednostranné zátěže se zřetelem k výkonu povolání - mít základní poznatky týkající se technik, napomáhajících ke zvládnání stresových situací a majících harmonizující účinky na organismus - umět obohatit zdravý životní styl pomocí pravidelných tělesných aktivit - znát možnosti aktivního odpočinku a osvěžení Po absolvování modulu student: - umí rozvíjet své pohybové schopnosti, zvyšovat tělesnou zdatnost a všeobecnou pohybovou výkonnost - přispívá k rozvoji tělovýchovných a sportovních zájmů svých i zájmů populace - rozvíjí praktické dovednosti v oblasti technik, které napomáhají zvládat stresové situace a mají harmonizující účinky na organismus - zná a umí využít nové cvičební formy - ovládá základní prvky sebeobrany			
Metody výuky Praktická cvičení, názorné ukázky, cvičení podle videokazet.			
Anotace modulu Zařazení tělesných aktivit do studijního programu Diplomovaný nutriční terapeut slouží ke zdokonalení pohybových dovedností, které vedou k všestrannému a harmonickému rozvoji osobnosti, k upevňování zdraví a rozvoji tělesné zdatnosti. Dále pak k předcházení patologických stavů organismu na základě jednostranné zátěže se zřetelem k výkonu povolání. Formou pravidelných tělesných aktivit vedeme studenty k vytvoření zdravého životního stylu a prevenci civilizačních nemocí.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Plavání

Rozvoj plaveckých dovedností

Otužování, přípravné a kondiční cvičení

Užité plavání:

dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího, vodní sporty

Výběrové tematické učivo

Méně známé formy kondičního cvičení:

rubberband (cvičení s gumou), ropics (cvičení se švihadlem), cvičení s využitím gymnaballů, pilates, kalanetika, aerobní cvičení, body building (kondiční kulturistika)

Netradiční sportovní hry:

friesbee, streetbal, florbal, badminton, stolní tenis, soft-tenis

Tělesné aktivity se zdravotním zaměřením

Nácvik relaxace a správného dýchání

Aktivity k předcházení a při vadném držení těla

Cvičení pro správné držení těla

Aktivity při oslabení endokrinním a metabolickým (obezita)

Aktivity při oslabení gastrointestinálním

Sebeobrana

Etické aspekty sebeobrany

Praktické formy sebeobrany

Druhy bojových umění

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% účasti v kontaktních hodinách

- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách

Studijní literatura a pomůcky

CONTRERAS, Bret a Jouko KOKKONEN. *Posilování: na anatomických základech*. Druhé, přepracované vydání. Praha: Grada, 2014. Sport extra. ISBN 978-80-247-5075-0.

CUNNINGHAM, RYANNE a Markéta JARKOVSKÁ. *Jóga pro sportovce: 494krát jinak*. Druhé, rozšířené vydání. Praha: Grada Publishing, 2017. Sport extra. ISBN 978-80-271-0510-6.

DOLEŽAL, Martin, Radim JEBAVÝ a Aleš KAPLAN. *Přirozený funkční trénink: 494krát jinak*. Druhé, rozšířené vydání. Praha: Grada, 2013. Fitness, síla, kondice. ISBN 978-80-247-4438-4.

JARKOVSKÁ, Helena a Jouko KOKKONEN. *264 cvičení na velkém míči: [zásobník posilovacích a protahovacích cviků pro každého]*. Druhé, přepracované vydání. Praha: Grada, 2011. Fitness, síla, kondice. ISBN 978-80-247-3820-8.

JARKOVSKÁ, Helena a Markéta JARKOVSKÁ. *Posilování s vlastním tělem: 494krát jinak*. Druhé, rozšířené vydání. Praha: Grada Publishing, 2016. Fitness, síla, kondice. ISBN 978-80-247-5730-8.

JEBAVÝ, Radim, Vladimír HOJKA a Aleš KAPLAN. *Rozcvičení ve sportu: 494krát jinak*. Druhé, rozšířené vydání. Praha: Grada, 2014. Fitness, síla, kondice. ISBN 978-80-247-4525-1.

LEVITOVÁ, Andrea a Blanka HOŠKOVÁ. *Zdravotně-kompenzační cvičení*. Praha: Grada Publishing, 2015. ISBN 978-80-247-4836-8.

MACHOVÁ, Jitka a Dagmar KUBÁTOVÁ. *Výchova ke zdraví. 2., aktualizované vydání*. Praha: Grada, 2015. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-5351-5.

NELSON, Arnold G. a Jouko KOKKONEN. *Strečink na anatomických základech*. Druhé, přepracované vydání. Praha: Grada Publishing, 2015. Sport extra. ISBN 978-80-247-5485-7.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

STACKEOVÁ, Daniela. *Cvičení na bolavá záda*. Druhé, rozšířené a doplněné vydání. Praha: Grada Publishing, 2018. Fitness, síla, kondice. ISBN 978-80-271-0411-6.

Tělocvičné nářadí, cvičební pomůcky, instruktážní videa, hudební projekce

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Seminář z multikulturní výchovy	N-SMV	
Název modulu anglicky	Seminar on Multicultural Education		
Typ modulu	Volitelný	Doporučené období	3. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	1(p1/c0), 1(p0/c1)	ECTS	0
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 26 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-PSK 02, P-ZPE, P-ODP 02, P-NDP 02		
Vyučující	Mgr. Tomáš Ulč, DiS.		
Cíle modulu - komunikovat kultivovaně s klienty/pacienty, rodinou a komunitou různých kultur - analyzovat a řešit problémy, vyhodnocovat nutriční potřeby klientů z národnostních menšin - pracovat s informacemi, výsledky výzkumu, odbornou literaturou - diskutovat o otázkách multikulturního soužití a transkulturního pojetí zdravotnické péče - uplatnit získané vědomosti v praktické výuce a profesním životě			
Po absolvování modulu student: - chápe význam transkulturního pojetí zdravotnické péče; - zná faktory ovlivňující preference, potřeby a chování příslušníků jiných kultur; - dovede používat základní terminologii vztahující se k obsahu modulu; - zohledňuje a zabezpečuje specifické potřeby klienta/pacienta vyplývající z jeho etnicity, náboženství a kultury ve vztahu k léčebné výživě; - dovede se oprostit od předsudků a stereotypů; - umí si vyhledat informace o problematice národnostních menšin.			
Metody výuky Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, psychosociální výcvik, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, demonstrace, řešení a rozbor modelových situací, skupinová diskuse.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Seminář z multikulturní výchovy vede studenty k získání způsobilosti pozitivně vnímat klienty/pacienty z jiných kultur než je jejich vlastní, adekvátně s nimi jednat a regulovat vlastní chování na základě tolerance, taktu a empatie.

Obsahová náplň modulu

Multikulturní výchova - vymezení základních pojmů, obecná témata

Zdravotní péče o cizince v České republice

Transkulturní pojetí péče – vymezení základních pojmů, historické souvislosti

Spiritualita a religiozita (oficiální církve, náboženské sekty)

Vybrané sociokulturní skupiny a jejich specifika v souvislosti s poskytováním léčebné výživy

Komunikace s cizinci ve zdravotnickém zařízení, komunikační bariéry

Postavení cizinců a národnostních menšin v České republice, problémy soužití majority a minority

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

GULOVÁ, Lenka a Radim ŠÍP, 2013. *Výzkumné metody v pedagogické praxi*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4368-4.

KNAPOVÁ, Jaroslava. *Multikulturní péče* [online]. Praha: Inovace VOV, 2019 [cit. 2021-04-18]. Dostupné z: <https://www.vovcr.cz/portal/topic/485?displayType=blocks>

KUTNOHORSKÁ, Jana, 2013. *Multikulturní ošetřovatelství pro praxi*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4413-1.

MOREEOVÁ, Dana. *Multikulturní výchova II*. 2. Praha: Raabe, 2014, 78 s. ISBN 978-80-74960-94-9.

PRŮCHA, Jan, 2011. *Multikulturní výchova*. Vyd. 2. Praha: Triton. ISBN 978-80-7387-502-2.

Rebo - *Snadná komunikace s cizojazyčným pacientem*, [online]. [cit. 25. 3. 2019] Dostupné z: <http://www.florence.cz/zpravodajstvi/aktuality/rebo-snadna-komunikace-s-cizojazycnym-pacientem/>.

Doporučená:

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

PRŮCHA, Jan, 2007. *Interkulturní psychologie*. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-280-5.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Ministerstvo zdravotnictví České republiky, 2010 [online]. [cit. 25. 3. 2019]. Dostupné z http://www.mzcr.cz/dokumenty/komunikacni-karty-pro-pacienty-cizince-a-zdravotniky_11725_1.html

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Seminář k absolventské práci 01	N-SAP 01	
Název modulu anglicky	Seminar for graduate work 01		
Typ modulu	Volitelný	Doporučené období	2. ročník LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	1(p0/c1)	ECTS	0
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 13 hodin		
Forma hodnocení	LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-ODP 01, P-VOV, P- NDP 01, P-PKV, P-ZMV		
Vyučující	Ing. Kateřina Sosnová		
Cíle modulu Cílem předmětu je naučit studenty formulovat základní pracovní hypotézy, pracovat s odbornou literaturou, vytvořit metodický koncept vlastní vědecké práce a posléze umět výsledky své práce prezentovat, a to především prostřednictvím informačních technologií. Po absolvování modulu student: - dokáže správně formulovat vědecké hypotézy; - umí ve své vědecké práci správně třídit a využívat odborných informačních zdrojů; - dokáže přesně zaznamenávat zdroje přímých i nepřímých citací; - dodržuje bezpodmínečně zásady citační kázně; - v rámci prezentace dílčích výsledků vlastní vědecké práce dokáže využívat vhodných informačních technologií.			
Metody výuky Praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, řešení a rozbor modelových situací, skupinová diskuse.			
Anotace modulu Předmět prohlubuje znalosti studentů o základních principech vědecké práce. Seminář k absolventské práci navazuje na teoretické znalosti z předmětů Informační a komunikační technologie a Základy metodologického výzkumu a statistiky. V průběhu předmětu se studenti seznámí se základními otázkami, které jsou řešeny v rámci všech vědeckých prací a zároveň vytváří prostor, aby si každý student mohl vytvořit plán vlastní vědecké práce, její cíle a strukturu, dokázal si vyhledat vhodné informační zdroje a vytvořený			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

plán vědecké práce dokázal prezentovat. Studenti si tak mohou s předstihem osvojit vědomosti a dovednosti, které mohou využít při zpracování jejich budoucí absolventské práce. V neposlední řadě se studenti seznámí se všemi formálními požadavky, které jsou na studenty při vypracovávání vědeckých prací kladeny.

Obsahová náplň modulu

Principy vědecké práce a její význam ve společnosti;

hypotézy, předpoklady a výzkumné otázky;

výběr relevantních informačních zdrojů;

rešerše jako metoda předvýzkumu;

zásady citační normy;

bibliografický záznam;

informační technologie a jejich využití při vědecké práci.

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Studijní literatura a pomůcky

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

ČNS ISO 690:2011, 2011. *Informace a dokumentace – Pravidla pro bibliografické odkazy a citace informačních zdrojů*. Praha: Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví.

Dostupné z <http://sites.google.com/site/novaiso690/ke-stazeni>.

FRANCÍREK, 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.

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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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.

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

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

Doporučená:

Autorský zákon. Dostupné z <http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2000-121#cast8>.

Generátor citací. Dostupné z: <http://generator.citace.com/>

LIŠKA, Václav, 2010. *Zpracování a obhajoba bakalářské a diplomové práce*. Praha: Professional publishing. ISBN 978-80-86946-64-1.

MICHALÍK, Petr, ROUB, Zdeněk a Václav VRBÍK, 2010. *Zpracování diplomové a bakalářské práce na počítači*. Plzeň: Západočeská univerzita v Plzni. ISBN 978-80-7043-828-2

PUNCH, Keith F. 2008. *Úspěšný návrh výzkumu*. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-468-7.

PUNCH, Keith F. 2008. *Základy kvantitativního šetření. Praktická příručka pro studenty*. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-381-9.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Plzeň, Karlovarská 99		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Seminář k absolventské práci 02		N-SAP 02
Název modulu anglicky	Seminar for graduate work 02		
Typ modulu	Volitelný	Doporučené období	3. ročník LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	1(p0/c11)	ECTS	0
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 11 hodin		
Forma hodnocení	LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-ODP 03, P- NDP 02, P-ZLP, P-ZMV		
Vyučující	Ing. Kateřina Sosnová		
Cíle modulu Cílem předmětu je zajistit studentům systematickou podporu při zpracování a prezentaci výsledků, závěru a diskuze v rámci finálních prací na absolventské práci studenta. Cílem předmětu je také připravit studenty na řádnou obhajobu absolventské práce formou elektronické prezentace. Po absolvování modulu student: - Dokáže graficky znázornit výsledky své práce; - je schopen správné formulace dílčích výsledků a závěrů absolventské práce; - je schopen jasné argumentace při interpretaci výsledků absolventské práce; - pro prezentaci výsledků absolventské práce dokáže využívat elektronických prezentací; - je schopen při elektronické prezentaci využívat vhodných grafických komponentů a technických didaktických pomůcek.			
Metody výuky Praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, řešení a rozbor modelových situací, skupinová diskuse.			
Anotace modulu Předmět je koncipován jako příprava studentů na závěrečné obhajoby absolventských prací, které prokážou samostatné analytické a tvůrčí schopnosti studenta, a také jeho znalosti z předcházejících fází studia. Seminář k absolventské práci 02 navazuje na výstupy z předmětů Informační a komunikační technologie, Seminář k absolventské práci 01, Základy metodologického výzkumu a statistiky a Absolventský seminář. Cílem semináře je naučit studenty zpracovat výsledky a diskuzi a dovést tak absolventskou práci ke zdárnému konci.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Náplní semináře jsou prezentace postupu, zpracování a výsledků absolventské práce a jejich průběžná kontrola a diskuze. Student je také připravován na závěrečnou obhajobu absolventské práce.

Obsahová náplň modulu

Grafické znázornění statistických dat;

osnova diskuze absolventské práce;

interpretace výsledků a závěrů práce;

elektronické prezentační nástroje;

didaktické zásady při tvorbě elektronických prezentací.

Forma a váha hodnocení

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

- splnění 80% 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.

Studijní literatura a pomůcky

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

ČNS ISO 690:2011, 2011. *Informace a dokumentace – Pravidla pro bibliografické odkazy a citace informačních zdrojů*. Praha: Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví.

Dostupné z <http://sites.google.com/site/novaiso690/ke-stazeni>.

FRANCÍREK, 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.

KLATOVSKÝ, Karel. *Microsoft® PowerPoint® 2019 nejen pro školy*. Prostějov: Computer Media, [2020]. ISBN 978-80-7402-386-6.

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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

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

Doporučená:

Autorský zákon. Dostupné z <http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2000-121#cast8>.

Generátor citací. Dostupné z: <http://generator.citace.com/>

LIŠKA, Václav, 2010. *Zpracování a obhajoba bakalářské a diplomové práce*. Praha: Professional publishing. ISBN 978-80-86946-64-1.

MICHALÍK, Petr, ROUB, Zdeněk a Václav VRBÍK, 2010. *Zpracování diplomové a bakalářské práce na počítači*. Plzeň: Západočeská univerzita v Plzni. ISBN 978-80-7043-828-2

PUNCH, Keith F. 2008. *Úspěšný návrh výzkumu*. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-468-7.

PUNCH, Keith F. 2008. *Základy kvantitativního šetření. Praktická příručka pro studenty*. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-381-9.

PŘÍLOHA č. 2
Obor vzdělání:

Konkretizovaný učební plán
53-41-N/4. Diplomovaný nutriční terapeut
Denní studium

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů/modulů	Počet hodin týdně v ročníku a období						Celkem kreditů	Celkem hodin
	1. ročník		2. ročník		3. ročník			
	zimní	letní	zimní	letní	zimní	letní		
Teoreticko-praktické vyučování – počet týdnů	13	13	13	13	13	11		
a) povinné								
Cizí jazyk (ANJ, NEJ) ABS	0/2 Z	0/3 KZ	0/2 KZ	0/3 KZ	0/2 KZ	0/3 ZK	4-6-6	0/189
Latinská odborná terminologie	1/1 Z	0/1 KZ					2-0-0	13/26
Etika ve zdravotnictví						2/0 Z	0-0-2	22/0
Informační a komunikační technologie	0/1 Z	0/1 KZ					2-0-0	0/26
Organizace řízení ve zdravotnictví	1/0 Z	1/0 KZ					2-0-0	26/0
První pomoc a medicína katastrof	0/1 Z	0/1 KZ					2-0-0	0/26
Základy zdravotnické legislativy a práva					1/0 Z	1/0 KZ	0-0-2	24/0
Psychologie a komunikace	1/1 KZ	1/1 KZ	1/1 KZ	1/1 KZ	1/1 ZK		2-2-2	65/65
Anatomie a fyziologie	3/0 KZ	2/0 ZK					6-0-0	65/0
Fyziologie výživy			2/0 KZ	2/0 ZK			0-4-0	52/0
Chemie a biochemie	2/0 KZ	2/0 ZK	2/0 ZK	1/0 KZ			4-6-0	91/0
Chemie potravin					2/0 KZ	0/1 Z	0-0-4	26/11
Klinika nemocí a dietologie ABS		2/0 Z	3/0 KZ	3/0 ZK	3/0 KZ	3/0 ZK	2-8-8	176/0
Potraviny	2/0 Z	2/0 KZ					4-0-0	52/0
Základy přípravy pokrmů	1/0 KZ	1/0 ZK					4-0-0	26/0
Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena			2/0 KZ	2/0 ZK			0-4-0	52/0
Výživa člověka	2/1 ZK						3-0-0	26/13
Výživa v ochraně veřejného zdraví		0/5 ZK					4-0-0	0/65
Léčebná výživa ABS		2/0 Z	3/0 ZK	3/0 KZ	2/0 ZK	2/0 KZ	2-6-8	152/0
Základy ošetrovatelství a řízení kvality služeb	1/1 KZ	1/1 KZ					2-0-0	26/26
Ekonomika a management					1/0 Z	0/1 KZ	0-0-2	13/11
Základy sociologie	1/0 Z	1/0 KZ					2-0-0	26/0
Základy pedagogiky a edukace			0/1 Z	0/1 KZ			0-2-0	0/26
Základy metodologického výzkumu a statistiky			0/1 Z	0/1 KZ			0-2-0	0/26
Absolventský seminář					0/1 Z		0-0-2	0/13
●Absolventská práce						0/0 Z	0-0-0	0
Praktická klinická výživa			0/7 KZ	0/7 KZ			0-6-0	0/182
Technologické cvičení	0/10 KZ	0/5 KZ					5-0-0	0/195
Nutriční a dietologická praxe			0/7 KZ	0/7 KZ	0/19 KZ	0/19 ZK	0-6-16	0/638
Odborná nutriční praxe	0/120 KZ	0/120 KZ	0/120 KZ	0/120 KZ	0/120 KZ	0/120 KZ	8-8-8	0/720
CELKEM HODIN	195/354	195/354	169/367	156/380	130/419	88/384	60-60-60	933/2258
b) volitelné ●●	Obsahová náplň, počet hodin a zařazení modulů/předmětů							
	do ročníků je v kompetenci školy							
Seminář z pohybových aktivit	0/1	0/1	0/1	0/1			0-0-0	13/87
Seminář z multikulturní výchovy					1/0	0/1		
Seminář k absolventské práci				0/1		0/1		
Celkem hodin týdně/kreditů/studium	33+1	33+1	32+2	32+2	33+1	32+2	180	3191+100

- Student odevzdá absolventskou práci v posledním ročníku v termínu stanoveném ředitelem školy
- Možný počet volitelných hodin a zařazení modulů do ročníků je uveden za součty s + hodnotou

PŘÍLOHA Č. 3

VYMEZENÍ ROZSAHU A FORMY TEORETICKÉ PŘÍPRAVY, PRAKTICKÉ VÝUKY A SAMOSTUDIA -

53-41-N/4. Diplomovaný nutriční terapeut - denní forma studia

Celkový počet kontaktních hodin

Období	Kontaktní hodiny teoretické a praktické výuky					
	Teoretická výuka	Praktická výuka				
	Povinné předměty	Technologické cvičení	Výživa v ochraně veřejného zdraví	Praktická klinická výživa	Nutriční a dietologická praxe	Odborná praxe
1. zimní	299	130	--	--	--	120
1. letní	299	65	65	--		120
2. zimní	234	--	--	91	91	120
2. letní	234	--	--	91	91	120
3. zimní	182	--	--	--	247	120
3. letní	143	--	--	--	209	120
Celkem	1391	195	65	182	638	720
Celkem	1391	1800				
Celkem	3191 hodin					

Celkový přehled počtu hodin vzdělávacího programu

Druh výuky	Počet hodin	% podíl
Teoretická výuka	1 391	36,69
Praktická výuka	1 800	47,49
Samostudium	600	15,82
Celkem	3 791	100,00
Z toho kontaktní hodiny	3 191	84,17
Z toho nekontaktní hodiny	600	15,83

- ✓ Během celého školního roku po celou dobu trvání studia je započítáno **5 hodin** samostudia týdně (včetně časové rezervy), tj. **za celkem 118 týdnů 590 hodin** samostudia jako nekontaktní hodiny. V době přípravného týdne k absolutoriu je počet hodin navýšen na **10 hodin**. V době konání absolutoria se hodiny nezapočítávají. Celková doba samostudia činí

600 hodin.

- ✓ Nekontaktní hodiny zahrnují samostudium dle stanovených výchovně vzdělávacích cílů, práci s literaturou a informacemi, zpracovávání seminárních prací a esejí, odborně vzdělávací semináře, aktivní účast na studentské vědecké a odborné činnosti, přípravu k absolutoriu, vedení portfolia, projektové vyučování, konzultační hodiny s vyučujícími a examínace.
- ✓ Interní i externí vyučující jednotlivých předmětů vzdělávacího programu budou mít stanoveny ve svém úvazku 3 konzultační hodiny týdně v průběhu celého studia.
- ✓ Při vzdělávání v některých předmětech nebo v jiných odůvodněných případech lze dělit studijní skupiny na podskupiny, přičemž je ředitel školy povinen zohlednit požadavky BOZ, BOZP, didaktickou a metodickou náročnost předmětu.
- ✓ Praktické vyučování se realizuje formou cvičení v odborných učebnách nebo přímo ve zdravotnických i nezdravotnických zařízeních a formou výživy v ochraně veřejného zdraví, praktické klinické výživy, odborné praxe a nutriční a dietologické praxe, která se realizuje pod vedením vyučujících nebo zkušených odborníků z praxe (mentorů). Odborná praxe v rozsahu 18 týdnů se zařazuje v průběhu celého studia. Její rozvržení v časovém plánu je v kompetenci školy v období školního roku. Studenti jsou zařazováni do zařízení zdravotní, sociální a veřejné sféry na smluvním základě.
- ✓ **Volitelné předměty** a jejich hodinová dotace, vč. kreditů nejsou v učebním plánu započítány do celkového počtu hodin. V týdenním počtu hodin jsou uvedeny jako „plusové“ a jejich počet nepřekračuje týdenní hodinovou dotaci. Jejich realizace a nabídka je vázána na rozhodnutí ředitelky školy a dle zájmu studentů.

Celkový přehled využití vyučovací doby v období září – červen (počet týdnů)

Činnost	1. ročník		2. ročník		3. ročník	
	zimní	letní	zimní	letní	zimní	letní
Období						
Teoreticko-praktické vyučování dle UP	13	13	13	13	13	11
Samostudium, zkouškové období	3	3	3	3	3	3
Odborná praxe	3	3	3	3	3	3
Příprava k absolutoriu	-	-	-	-	-	1
Absolutorium	-	-	-	-	-	1
Časová rezerva	1	1	1	1	1	1
C e l k e m	20	20	20	20	20	20

PŘÍLOHA Č. 4**Obor vzdělání:****CELKOVÝ PŘEHLED KREDITŮ****53-41-N/4. Diplomovaný nutriční terapeut****Denní studium**

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů/modulů	celkem kreditů za vzdělání
Povinné	
Cizí jazyk (ANJ, NEJ) ABS	16
Latinská odborná terminologie	2
Etika ve zdravotnictví	2
Informační a komunikační technologie	2
Organizace řízení ve zdravotnictví	2
První pomoc a medicína katastrof	2
Základy zdravotnické legislativy a práva	2
Psychologie a komunikace	6
Anatomie a fyziologie	6
Fyziologie výživy	4
Chemie a biochemie	10
Chemie potravin	4
Klinika nemocí a dietologie ABS	18
Potraviny	4
Základy přípravy pokrmů	4
Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena	4
Výživa člověka	3
Výživa v ochraně veřejného zdraví	4
Léčebná výživa ABS	16
Základy ošetrovatelství a řízení kvality služeb	2
Ekonomika a management	2
Základy sociologie	2
Základy pedagogiky a edukace	2
Základy metodologického výzkumu a statistiky	2
Absolventský seminář	2
Absolventská práce	0
Praktická klinická výživa	6
Technologické cvičení	5
Nutriční a dietologická praxe	22
Odborná praxe	24
Celkem kreditů	180