



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Vyšší odborná škola zdravotnická

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

Vzdělávací program byl zpracován v rámci projektu:

Inovace vzdělávacích programů VOŠ v oborech diplomovaný zdravotnický záchranář,
diplomovaný nutriční terapeut, diplomovaný farmaceutický asistent, diplomovaný zdravotnický laborant,
diplomovaný zubní technik a diplomovaná dentální hygienistka

Registrační číslo: CZ.1.07/2.1.00/32.0062

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	8
Ca - Informace o vzdělávacím programu – rozsah.....	13
Cb - Informace o vzdělávacím programu - hodnocení výsledků vzdělávání studentů.....	15
Cc1 - Informace o vzdělávacím programu - obsah uspořádaný do modulů a vzorový učební plán.....	18
Cc2 - Informace o vzdělávacím programu - obsah uspořádaný do modulů a vzorový učební plán.....	21
Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu	23
Cizí jazyk – Anglický jazyk 01	23
Cizí jazyk – Anglický jazyk 02	26
Cizí jazyk – Anglický jazyk 03	29
Cizí jazyk – Německý jazyk 01	32
Cizí jazyk – Německý jazyk 02.....	35
Cizí jazyk – Německý jazyk 03.....	38
Latinská odborná terminologie.....	41
Etika ve zdravotnictví.....	44
Informační a komunikační technologie.....	46
Základy veřejného zdravotnictví	48
První pomoc a medicína katastrof.....	51
Základy zdravotnické legislativy a práva	54
Psychologie a komunikace 01	57
Psychologie a komunikace 02	61
Psychologie a komunikace 03	65
Anatomie a fyziologie	68
Fyziologie výživy.....	71
Chemie a biochemie 01	74
Chemie a biochemie 02	77
Chemie potravin	80
Klinika nemocí a dietologie 01	83
Klinika nemocí a dietologie 02	86
Klinika nemocí a dietologie 03	89
Potraviny	92
Základy přípravy pokrmů.....	95
Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena.....	99

Výživa člověka	102
Léčebná výživa 01	105
Léčebná výživa 02	109
Léčebná výživa 03	113
Základy ošetrovatelství	117
Ekonomika a management	120
Základy sociologie	123
Základy pedagogiky a edukace	125
Základy metodologického výzkumu a statistiky	128
Absolventský seminář	131
Technologické cvičení	133
Nutriční a dietologická praxe 01	137
Nutriční a dietologická praxe 02	141
Nutriční a dietologická praxe 03	147
Odborná praxe 01	154
Odborná praxe 02	161
Odborná praxe 03	168
Seminář z tělesných aktivit	176
Seminář z multikulturní výchovy	178
Seminář z potravinářské legislativy a bezpečnosti potravin	180
L - Seznam příloh žádosti	18282

Aa - Žádost /o udělení akreditace / akreditaci změny / prodloužení platnosti akreditace/ vzdělávacího programu						
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická					
Sídlo školy						
Zřizovatel školy		právní forma právnické osoby		příspěvková organizace		
Název oboru vzdělání	Diplomovaný nutriční terapeut		kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut					
Zaměření vzdělávacího programu	Není					
Specif. podm. zdrav. způsobilosti	ano		standardní délka	3 roky, 6 období	vyučovací jazyk	český
Platnost předchozí akreditace			návrh doby platnosti nové akreditace			
Typ žádosti	nová akreditace					
Forma vzdělávání		denní				
Adresa www stránky						
Projednáno ŠR		podpis ředitele školy			datum	
Dne						

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

Poznámky:

Podmínky zdravotní způsobilosti:

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

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

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

Ba - Návrh vzdělávacího programu - profil absolventa

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

Vymezení výstupních znalostí a dovedností:

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

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

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

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

Absolvent/ka je vzděláván/a tak, aby:

- dbal/a na dodržování nutričních standardů, požadavků na hygienu, bezpečnost a ochranu zdraví při práci,

Ba - Návrh vzdělávacího programu - profil absolventa

- dodržoval/a pracovněprávní předpisy a požadavky na výkon pracovních činností nutričního terapeuta a jiných pracovníků zdravotnických i ve stravovacím provozu,
- uvědomoval/a si svou národní a evropskou identitu, svá lidská práva, respektoval/a práva ostatních lidí, i kulturní odlišnosti příslušníků jiných národností a etnik, nepodléhal/a rasismu, xenofobii a intoleranci,
- při poskytování nutriční péče pacientům z odlišného sociokulturního prostředí jednal/a s vědomím jejich národnostních, náboženských, jazykových a jiných odlišností, uměl/a jim poskytnout základní informace v cizím jazyce,
- chápal/a význam zdraví pro jedince i společnost i podíl a roli klienta a zdravotníka při upevňování zdraví a prevence nemocí,
- dovedl/a vhodným způsobem komunikovat s klientem/pacientem a s jeho okolím (rodinou, příbuznými, známými),
- jednal/a taktně, ohleduplně a s empatií, respektoval/a osobnost a důstojnost pacienta a jeho práva,
- uměl/a řešit problémy, plánovat a organizovat práci,
- byl/a připraven nést odpovědnost za svá rozhodnutí,
- usiloval/a o nejvyšší kvalitu své práce, jednal hospodárně a ekologicky,
- uměl/a aplikovat zásady péče o zdraví a správné životosprávy v osobním životě,
- měl/a aktivní přístup k získávání nových informací i potřebu soustavného sebevzdělávání,
- využíval/a efektivně v odborné práci a pro vlastní profesní růst rozličné zdroje informací, znalost cizích jazyků i informační a komunikační technologie,
- byl/a schopen/schopna pracovat efektivně jako člen/ka týmu, vystupovat v roli vedoucího týmu i v roli vyjednavatele v zájmu klienta,
- usiloval/a o zvyšování společenské a odborné prestiže povolání nutričního terapeuta,
- byl/a připraven/a a ochoten/tna se vzdělávat a rozvíjet své profesionální kompetence.

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

- zná moderní teorie, aktivně sleduje nové poznatky, trendy a postupy v poskytování nutriční péče a umí posoudit jejich realizaci v praxi,
- má představu o možnostech svého profesního uplatnění a kariérního růstu v rámci České republiky i státech Evropské unie,
- umí aplikovat získané poznatky z odborných předmětů při zajišťování nutriční péče ve vztahu ke specifickým výživovým potřebám jednotlivých stravovacích kategorií,
- zná principy zdravé i léčebné výživy, obecné zásady základních diet i speciální dietní postupy,
- chápe sociální, demografické, ekonomické a další souvislosti péče o veřejné zdraví,
- zná základní nástroje managementu a řízení, umí je aplikovat při řízení nutriční péče,
- má přehled o základních právních normách týkajících se poskytování zdravotní péče a práce nutričního terapeuta, respektuje zásady právní ochrany spotřebitele,
- osvojí si metody a prostředky potřebné pro edukační činnost sestry a pro výchovu k péči o zdraví,
- rozumí základní odborné latinské terminologii,
- v odborné problematice se vyjadřuje přesně, věcně a jazykově správně,
- využívá znalosti informatiky a prostředky komunikační technologie v elektronické komunikaci, při zpracování textu, tabulek, databáze, prezentace, používá odborné programy při nutričním hodnocení stavu výživy nebo podané stravy,
- umí efektivně pracovat s odbornou (i cizojazyčnou) literaturou.

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.

Nelze porovnat jejich učební plán, jelikož není veřejně přístupný.

Učební plány denního studia všech výše uvedených vysokých škol (s výjimkou Ostravské univerzity, kde nebyla možnost srovnání) jsou nesourodé v názvech vyučovaných předmětů a hodinových dotacích na jednotlivé předměty. Objektivně lze vyvodit závěr, že záleží na typu vysoké školy. Vyšší hodinové dotace oproti vysokým školám jsou v cizím jazyce a odborné praxi, kde hodinové dotace na vyšších odborných školách jsou téměř dvojnásobné (na VOŠ v průměru 1800 hodin praxe, cizího jazyka 230 vyučovacích hodin).

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

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

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

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

Bb - Návrh vzdělávacího programu - kompetence a možnosti uplatnění absolventa

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

Činnosti, pro které je absolvent připravován:

- absolvent/ka oboru vzdělání je připraven/a samostatně, na základě vlastního posouzení a rozhodnutí ve spolupráci s lékařem zabezpečovat komplexní diagnostickou a léčebnou péči na úseku klinické výživy a specifické ošetrovatelské péče,
- svou práci cíleně zaměřuje na uspokojování nutričních potřeb klientů/pacientů, a to v rozsahu své odborné způsobilosti stanovených zákonem č. 96/2004 Sb., o nelékařských zdravotnických povoláních v platném znění a na něj navazující vyhlášku č. 55/2011 Sb., kterou se stanoví činnosti zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků a vyhlášky č. 39/2005 Sb. v platném znění, stanovující minimální požadavky na studijní programy k získání odborné způsobilosti k výkonu nelékařského zdravotnického povolání,
- dokáže samostatně působit v prevenci chorob, v péči o zdraví a v péči o nemocné všech věkových skupin
- nutriční terapeut je zdravotnickým pracovníkem s odbornou nutriční a dietoterapeutickou připraveností,
- je 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.

Bb - Návrh vzdělávacího programu - kompetence a možnosti uplatnění absolventa

Možnosti uplatnění absolventa:

Absolvent/ka vzdělávacího programu Diplomovaný/á nutriční terapeut a najde uplatnění ve všech typech zdravotnických a stravovacích zařízení, jako zdravotnický pracovník v zařízeních sociálních služeb a péče nebo v privátní nutriční péči. Je připraven pro práci v lázních, sanatoriích, penzionech, stacionářích, hospicích, v komunitní péči, v agenturách domácí péče, v provozovnách veřejného stravování ve školách, v hotelích, v restauračních a v edukačních zařízeních.

Rozsah činnosti a úroveň výkonu povolání nutričního terapeuta/ky jsou stanovené zákonem č. 96/2004 Sb. (o podmínkách získávání a uznávání způsobilosti k výkonu nelékařských zdravotnických povolání) v platném znění a k výkonu činností souvisejících s poskytováním zdravotní péče.

Postavení nutričního terapeuta je dáno také zněním některých souvisejících zákonů (zákon o nelékařských zdravotnických povoláních) a předpisy s ním souvisejícími.

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

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

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

Povolání a typové pozice:

Diplomovaný nutriční terapeut vykonává činnosti dle vyhlášky č. 55/2011 Sb. v platném znění, konkrétně § 3, odstavce 1 a § 14, kdy zejména jako zdravotnický pracovník bez odborného dohledu poskytuje pacientům informace dle své odborné způsobilosti, podílí se na praktickém vyučování ve studijních programech, poskytuje specifickou ošetrovatelskou péči při zabezpečování nutričních potřeb pacientů v oblasti preventivní a léčebné výživy. Přitom bez odborného dohledu a bez indikace v souladu s diagnózou stanovenou lékařem může zpracovávat a vyhodnocovat nutriční anamnézu, 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 vyšších škol. Průměrný plat v podnikatelské sféře je uváděn 22. 651,- Kč a ve státní či veřejné správě je tato částka 23.029,- Kč.

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

Bc - Návrh vzdělávacího programu - charakteristika vzdělávacího programu	
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.
Forma vzdělávání	Denní
<p>Pojetí a cíle:</p> <p>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.</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Důraz je kladen na vytváření pozitivního vztahu studentů k vlastnímu zdraví a k vědomí významu prevence nemoci.</p> <p>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.</p> <p>Obsah vzdělávání je v souladu s vyhláškou č. 39/2005 Sb. v platném znění a její detailní zpracování je uvedeno v příloze č. 1.</p> <p>Dominantní oblastí vzdělávacího programu tvoří odborné vzdělávání a tzv. klíčové dovednosti. Vzdělávací obsah vychází z minimálních požadavků na vzdělávání nutričního terapeuta stanovených předpisy Ministerstva zdravotnictví České republiky (MZ ČR) v platném znění.</p> <p>Jazykové vzdělávání</p> <p>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.</p> <p>Ekonomické vzdělávání</p>	

Bc - Návrh vzdělávacího programu - charakteristika vzdělávacího programu

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, základy veřejného zdravotnictví, základy zdravotnického práva a legislativy a doplňuje se v některých obecně-odborných předmětech.

Estetické a komunikativní vzdělávání

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

Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

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

Odborné vzdělávání

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

Zahrnuje teoretické vědomosti z anatomie, fyziologie, 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 veřejného zdravotnictví, základy pedagogiky a edukace, základy metodologického výzkumu a statistiky. Odborné vzdělání nutričního terapeuta v rámci mezipředmětových vztahů prohlubuje a navazuje na vybrané poznatky z přírodních a aplikovaných věd chemie 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.

Klíčové dovednosti

Klíčové kompetence představují soubor vědomostí, dovedností, schopností a s nimi souvisejících postojů a hodnot důležitých pro osobní rozvoj jedince a jeho zapojení do společnosti. Odpovídají výše uvedené vyhlášce 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. Umožňují pružněji

Bc - Návrh vzdělávacího programu - charakteristika vzdělávacího programu

reagovat na vývoj na trhu práce a v oboru, a tím i na potřebu dále se vzdělávat. Vytvářejí obecnější kvalifikační předpoklady pro uplatnění v pracovním i v občanském životě. Jsou charakterizovány jako obecně přenositelné a uplatnitelné. Prolínají celým vzdělávacím programem. Na jejich vytváření se podílejí různou mírou všechny vzdělávací předměty.

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

- kompetence naučit se učit;
- kompetence řešit pracovní i mimopracovní problémy;
- komunikativní kompetence (všeobecné i profesně komunikativní);
- sociální, interpersonální a občanské kompetence;
- kompetence k práci s informacemi a využívání prostředků informačních a komunikačních technologií.

Metodické přístupy

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

Charakteristika vzdělávacího programu:

Výše vymezený vzdělávací obsah je rozpracován do jednotlivých modulů vymezených učebním plánem (příloha č. 2). Moduly jsou u této formy studia všechny koncipovány jako *povinné*. Na základě dlouholetých zkušeností byl zájem o všechny volitelné předměty. Studenti pak stojí před neřešitelnou volbou. Počet hodin z povinně volitelných předmětů byl posílen v níže uvedených modulech.

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, odborná praxe a nutriční a dietologická praxe.

Organizační zabezpečení technologického cvičení, odborné praxe a nutriční a dietologické praxe je v kompetenci školy. Její obsah je rámcově vymezen učební osnovou, specifikován podle typu zařízení, v nichž praxe probíhá. Odborná praxe a nutriční a dietologická praxe má charakter praxe 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 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 pedagogiky a edukace, 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 školicím zařízení vybraném školou a praktickou výuku, která je rozdělena na odbornou praxi, nutriční a dietologickou praxi, edukaci v nutriční terapii a technologické cvičení.

Teoretická a praktická výuka zahrnuje vyučování dle rozpisu učiva v učebním plánu a v modulech, a to v celkovém rozsahu **3152** hodin, z toho je **2247** 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 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 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.

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

Absolutorium se organizuje v souladu s platnými předpisy o vyšším odborném vzdělávání, v platném znění.

BOZP:

Neoddělitelnou součástí teoretického i praktického vyučování je problematika bezpečnosti a ochrany při práci, hygieny práce a požární ochrany. Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve výchovně vzdělávacím procesu z požadavků v době výuky platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a českých

Bc - Návrh vzdělávacího programu - charakteristika vzdělávacího programu

státních technických norem), které jsou zakotveny ve školním řádu VOŠZ. Tyto požadavky jsou doplněny o vyčerpávající informaci o rizicích možných ohrožení, jimž jsou studenti při teoretickém i praktickém vyučování vystaveni, včetně informace o opatřeních na ochranu před působením zdrojů rizik.

Prostory pro výuku odpovídají svými podmínkami požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy, zejména vyhláškou č. 410/2005 Sb., v platném znění, kterou se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz škol, předškolních zařízení a některých školských zařízení a nařízení vlády č. 178/2001 Sb., v platném znění, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci, ve znění pozdějších předpisů. Další právní normou je nařízení vlády č. 378/2001 Sb., v platném znění, kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů, technických zařízení, přístrojů a náradí. 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 knize studijní skupiny.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

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

Studenti jsou poučeni o chování a ochraně člověka za mimořádných událostí dle Dodatku k učebním dokumentům vydaném MŠMT pod č.j. 13586/03-22 ze dne 4.3.2003 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 vyhlašuje a o přijetí ke studiu rozhoduje ředitel školy.

Obecné podmínky pro přijímání uchazečů jsou stanoveny platnými právními předpisy.

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

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

Ca - Informace o vzdělávacím programu – rozsah								
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická							
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*	20*	ne	3*	6*
Počet kreditů/hodin za celé studium								
Počet konz. hodin za celé studium	9 000 hodin (25 vyučujících x 3 h týdně x 40 týdnů x 3 školní roky)							
Počet hodin samostudia za celé studium	1200 (600 samostudium, 600 konzultační hodiny studentů)							
Počet hodin přednášek						ne	ne	
Podíl (%) interních pedagogů						ne	ne	
Podíl (%) externích pedagogů						ne	ne	
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 Cc1

Cb - Informace o vzdělávacím programu - hodnocení výsledků vzdělávání studentů	
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická
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 vyhlášky č. 470/2006 Sb.), které se týkají organizací vzdělávání ve vyšších odborných školách a dále klasifikačním řádem školy a školním řádem VOŠZ.

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

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

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

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

Formy hodnocení studia:

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

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

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

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

Neuspěl-li student s požadavky hodnocení v řádném termínu a v 1. opravném termínu je realizována **komisionální zkouška**. Komise je složena z předsedy komise, vyučujícího daného předmětu a přísedícího 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 vyhlášky č. 470/2006 Sb.).

K absolutoriu je připuštěn student, který řádně ukončil třetí ročník studia a odevzdal v termínu stanoveném ředitelem školy absolventskou práci. Součástí absolutoria je absolventská práce a její obhajoba. Téma 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 v kvantifikaci „studijní zátěže“ studenta z hlediska jednotlivých modulů a tudíž i kumulativně

Cb - Informace o vzdělávacím programu - hodnocení výsledků vzdělávání studentů

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	Vyšší odborná škola zdravotnická						
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	I.r. ZO/LO
Cizí jazyk - Anglický jazyk 02 (A)	P-ANJ 02	p0/c65	6	KZ,KZ (A)	P	V	II.r. ZO/LO
Cizí jazyk - Anglický jazyk 03 (A)	P-ANJ 03	p0/c59	6	KZ,ZK (A)	P	V	III.r. ZO/LO
Cizí jazyk - Německý jazyk 01 (A)	P-NEJ 01	p0/c65	4	Z,KZ (A)	P	V	I.r. ZO/LO
Cizí jazyk - Německý jazyk 02 (A)	P-NEJ 02	p0/c65	6	KZ,KZ (A)	P	V	II.r. ZO/LO
Cizí jazyk - Německý jazyk 03 (A)	P-NEJ 02	p0/c59	6	KZ,ZK (A)	P	V	III.r. ZO/LO
Latinská odborná terminologie	P-LOT	p13/c26	3	Z,KZ	P	V	I.r. ZO/LO
Etika ve zdravotnictví	P-EVZ	p22/c0	2	Z	P	V	III.r. LO
Informační a komunikační technologie	P-IKT	p0/c26	2	Z,KZ	P	V	I.r. ZO/LO
Základy veřejného zdravotnictví	P-ZVZ	p26/c0	1	Z,KZ	P	V	I.r. ZO/LO
První pomoc a medicína katastrof	P-PPM	p0/c26	2	KZ	P	V	I.r. ZO
Základy zdravotnické legislativy a práva	P-ZLP	p24/c0	2	Z,KZ	P	V	III.r. ZO/LO
Psychologie a komunikace 01	P-PSK 01	p26/c26	4	KZ,KZ	P	V	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	4	KZ,KZ	P	V	II.r. ZO/LO
Psychologie a komunikace 03	P-PSK 03	p13/c13	2	ZK	P	V	III.r. ZO
Anatomie a fyziologie	P-ANF	p65/c0	6	KZ,ZK	P	V	I.r. ZO/LO
Fyziologie výživy	P-FYV	p52/c0	4	KZ,ZK	P	V	II.r. ZO/LO
Chemie a biochemie 01	P-CHB 01	p52/c0	4	KZ,ZK	P	V	I.r. ZO/LO
Chemie a biochemie 02	P-CHB 02	p39/c0	5	ZK,KZ	P	V	II.r. ZO/LO
Chemie potravin	P-CHP	p24/c0	4	Z,KZ	P	V	III.r. ZO/LO
Klinika nemocí a dietologie 01 (A)	P-KND 01	p26/c0	2	Z (A)	P	V	I.r. LO
Klinika nemocí a dietologie 02 (A)	P-KND 02	p78/c0	7	KZ,ZK (A)	P	V	II.r. ZO/LO
Klinika nemocí a dietologie 03 (A)	P-KND 03	p72/c0	8	KZ,ZK (A)	P	V	III.r. ZO/LO
Potraviny	P-POT	p52/c0	5	Z,KZ	P	V	I.r. ZO/LO
Základy přípravy pokrmů	P-ZPP	p26/c0	4	KZ,ZK	P	V	I.r. ZO/LO
Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena	P-MEH	p52/c0	5	KZ,ZK	P	V	II.r. ZO/LO
Výživa člověka	P-VYC	p26/c13	3	ZK	P	V	I.r. ZO
Léčebná výživa 01 (A)	P-LEV 01	p26/c0	2	Z (A)	P	V	I.r. LO
Léčebná výživa 02 (A)	P-LEV 02	p78/c0	6	ZK,KZ (A)	P	V	II.r. ZO/LO
Léčebná výživa 03 (A)	P-LEV 03	P48/c0	8	ZK,KZ (A)	P	V	III.r. ZO/LO
Základy ošetrovatelství	P-ZOS	p0/c26	1	KZ	P	V	I.r. LO
Ekonomika a management	P-EKM	p13/c13	3	Z,KZ	P	V	III.r. ZO/LO

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

Poznámky, další studijní povinnosti:

(A) - předmět absolutoria

* p - přednáška, c - ostatní

Legenda: V – vyučující, P – přednášející

Poznámka:

Členění modulů z tabulky Ca:

Moduly všeobecné:

Všeobecné teoretické – Základy sociologie, Psychologie a komunikace 02-03, Základy veřejného 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, Základy ošetrovatelství, První pomoc a medicína katastrof

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

Odborné volitelné – Seminář z tělesných aktivit, Seminář z multikulturní výchovy, Seminář z potravinářské legislativy a bezpečnosti potravin

Cc2 - Informace o vzdělávacím programu - obsah uspořádaný do modulů a vzorový učební plán							
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická						
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	zakončení	druh	garant	dop. období
Základy sociologie	P-ZSO	p26/c0	2	Z,KZ	P	V	I.r. ZO/LO
Základy pedagogiky a edukace	P-ZPE	p0/c26	3	Z,KZ	P	V	II.r. ZO/LO
Základy metodologického výzkumu a statistiky	P-ZMV	p0/c26	2	Z,KZ	P	V	II.r. ZO/LO
Absolventský seminář	P-ABS	p0/c13	2	Z	P	V	III.r.ZO
Technologické cvičení	P-TEC	p0/c195	5	KZ,KZ	P	P	I.r. ZO/LO
Nutriční a dietologická praxe 01	P-NDP 01	p0/c65	1	Z	P	P	I.r. LO
Nutriční a dietologická praxe 02	P-NDP 02	p0/c364	10	KZ,KZ	P	P	II.r. ZO/LO
Nutriční a dietologická praxe 03	P-NDP 03	p0/c456	16	KZ,ZK	P	P	III.r. ZO/LO
Odborná praxe 01	P-ODP 01	p0/c240	8	KZ,KZ	P	P	I.r. ZO/LO
Odborná praxe 02	P-ODP 02	p0/c240	8	KZ,KZ	P	P	II.r. ZO/LO
Odborná praxe 03	P-ODP 03	p0/c240	8	KZ,KZ	P	P	III.r. ZO/LO
Absolventská práce	P-ABP	-	-	Z	P		III.r.LO
Seminář z tělesných aktivit	N-STA				N	P	
Seminář z multikulturní výchovy	N-SMV				N	P	
Seminář z potravinářské legislativy a bezpečnosti potravin	N-SPB				N	P	

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.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- umí číst s porozuměním přiměřeně náročné odborné texty, rozliší základní a rozšiřující informace;
- odvodí významy neznámých slov na základě osvojené slovní zásoby, znalosti tvorby slov, internacionalismů a kontextu;
- dovede komunikovat v úředním styku jako manažer/-ka, umí vést pracovní jednání, sestavit žádost, strukturovaný životopis, stylizovat oficiální i osobní dopis, vést rozhovor s běžnou i odbornou tematikou, prezentovat se v situacích týkající se profese - hledání zaměstnání a studia v zahraničí;
- rozumí zdravotnické dokumentaci vedené ve studovaném jazyce;
- zvládá modelové situace při práci v nemocnicích a ostatních zdravotnických zařízeních;
- dokáže využívat moderní informační a komunikační technologie ke studiu jazyka a získávání informací.

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).*

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.

- splnění % 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:

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. ISBN 978-80-7238-749-6

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

TOPILOVÁ, Věra, 2001.. *Medical English*. Vyd. 3. Havlíčkův Brod: Nakladatelství Tobiáš. ISBN 80-7311-001-6.

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

GRICE, Tony a James GREENAN, 2008. *Nursing 2*. Oxford: Oxford University Press. ISBN 978-019-456988-0.

PARKINSON, Joy a Chris BROOKER, 2005. *Angličtina pro sestry*. Manuál pro praxi. Praha: GRADA Publishing. ISBN 80-247-1282-2.

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

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.

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

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

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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 plynulé a bezproblémové používání profesního anglického jazyka (ESP) při výkonu povolání, pro práci s autentickými materiály ze zemí studovaného jazyka a pro další vzdělávání a růst ve zvoleném oboru			
Po absolvování modulu student: <ul style="list-style-type: none">- 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,			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou 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:

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. ISBN 978-80-7238-749-6

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

TOPILOVÁ, Věra, 2001.. *Medical English*. Vyd. 3. Havlíčkův Brod: Nakladatelství Tobiáš. ISBN 80-7311-001-6.

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

GRICE, Tony a James GREENAN, 2008. *Nursing 2*. Oxford: Oxford University Press. ISBN 978-019-456988-0.

PARKINSON, Joy a Chris BROOKER, 2005. *Angličtina pro sestry*. Manuál pro praxi. Praha: GRADA Publishing. ISBN 80-247-1282-2.

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

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.

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

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

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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 cizinců- 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 zemí studovaného jazyka a pro další vzdělávání a růst ve zvoleném oboru.			
Po absolvování modulu student: <ul style="list-style-type: none">- 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,			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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 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.

- splnění % 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:

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. ISBN 978-80-7238-749-6

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

TOPILOVÁ, Věra, 2001.. *Medical English*. Vyd. 3. Havlíčkův Brod: Nakladatelství Tobiáš. ISBN 80-7311-001-6.

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

GRICE, Tony a James GREENAN, 2008. *Nursing 2*. Oxford: Oxford University Press. ISBN 978-019-456988-0.

PARKINSON, Joy a Chris BROOKER, 2005. *Angličtina pro sestry*. Manuál pro praxi. Praha: GRADA Publishing. ISBN 80-247-1282-2.

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

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.

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

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

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

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 - *kommunikace 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 (*souviselých 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 % účasti v kontaktních hodinách
- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách
- úspěšné splnění zápočtových testů, ústních zkoušek
- plnění úkolů v rámci samostudia

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou 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:

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

ISBN 80-86195-32-5.

FIRNHABER-SENSEN, Ulrike a Margarete RODI, 2009. *Deutsch im Krankenhaus*. Berlin, München: Langenscheidt. ISBN 978-3-468-49527-4.

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

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

ISBN 80-247-0218-5.

Doporučená:

MOKROŠOVÁ, Ivana a Lucie BAŠTOVÁ, 2009. *Němčina pro lékaře: Manuál pro praxi*. Praha: Grada.

ISBN 978-80-247-2127-9.

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

ISBN 80-7238-286-1.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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,			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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 % 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:

DUSILOVÁ, Doris. a kol., 2004. *Sprechen Sie Deutsch? pro zdravotnické obory*. Praha: Polyglot. ISBN 80-86195-32-5.

FIRNHABER-SENSEN, Ulrike a Margarete RODI, 2009. *Deutsch im Krankenhaus*. Berlin, München: Langenscheidt. ISBN 978-3-468-49527-4.

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

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

Doporučená:

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

JARMUZEK, Elzbieta a kol., 2003. *Kommunikation in sozialen und medizinischen Berufen*. Plzeň: Fraus. ISBN 80-7238-286-1.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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,			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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 % 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:

DUSILOVÁ, Doris. a kol., 2004. *Sprechen Sie Deutsch? pro zdravotnické obory*. Praha: Polyglot. ISBN 80-86195-32-5.

FIRNHABER-SENSEN, Ulrike a Margarete RODI, 2009. *Deutsch im Krankenhaus*. Berlin, München: Langenscheidt. ISBN 978-3-468-49527-4.

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

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

Doporučená:

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

JARMUZEK, Elzbieta a kol., 2003. *Kommunikation in sozialen und medizinischen Berufen*. Plzeň: Fraus. ISBN 80-7238-286-1.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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	3
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			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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 % 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:

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

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.

KÁBRT, Jan a Jan KÁBRT, jr., 2004. *Lexicon medicum*. Vyd. 2. Praha: Galén. ISBN 80-7262-235-8.

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Doporučená:

VEJRAŽKA, Martin a Dana SVOBODOVÁ, 2006. *Terminologiae medicae ianua*. Vyd. 2. Praha: Academia. ISBN 80-200-1459-4.

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

KÁBRT, Jan a Eva CHLUMSKÁ, 2000. *Úvod do lékařské terminologie*. Praha: Karolinum. ISBN 80-246-0124-9.

SVOBODOVÁ, Dana, 2004. *Terminologiae medicae vestibulum*. Praha: Karolinum. ISBN 80-7184-737-2.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Etika ve zdravotnictví		P - ETZ
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	Návaznost na moduly: P – PSK 03, P- NDP 03, P- ODP 3		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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,...), dokázat k nim zaujmout vlastní postoj a umět jej podložit argumenty- respektovat etické a morální aspekty v rozdílných kulturách Po absolvování modulu student: <ul style="list-style-type: none">- 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.			
Anotace modulu Modul je koncipován jako teoretický. 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.			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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 % 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

Základní:

MUNZAROVÁ, Marta, Dagmar KUBÁTOVÁ a Lukáš PRUDIL. *Zdravotnická etika od A do Z: pro studující ZSF JU*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2005, 153 s. Pedagogika (Grada). ISBN 80-247-1024-2.

PTÁČEK, Radek, Petr BARTUŇEK a Lukáš PRUDIL. *Etika a komunikace v medicíně: pro studující ZSF JU*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2011, 528 p. Pedagogika (Grada). ISBN 978-802-4739-762.

Doporučená:

BUŽGOVÁ, Radka, Petr BARTUŇEK a Lukáš PRUDIL. *Etika ve zdravotnictví: pro studující ZSF JU*. Vyd. 1. Ostrava: Ostravská univerzita, 2008, 104 s. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-7368-501-0.

GOLDMANN, Radoslav, Martina CICHÁ a Lukáš PRUDIL. *Etika zdravotní a sociální práce: pro studující ZSF JU*. 1. vyd. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci. Pedagogická fakulta, 2004, 126 s. Pedagogika (Grada). ISBN 80-244-0907-0.

MUNZAROVÁ, Marta. *Proč ne eutanazii, aneb Být či nebýt?* Kostelní Vydří: Karmelitánské nakladatelství, 2008, 87 s. ISBN 978- 80 -719-258-9.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- zdokonalit studenty v dovednosti pracovat s prostředky IKT- naučit je pracovat s aplikačním programovým vybavením využívaným v praxi oboru Po absolvování modulu student: <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>Demonstrace, samostatná práce s programy, zpracování elektronické zdravotnické dokumentace, případové studie.</p>			
Anotace modulu <p>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.</p>			

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

KLATOVSKÝ, Karel a NAVRÁTIL, Pavel. 2007. *Microsoft Excel 2007 nejen pro školy*. Vyd. 1. Kralice na Hané: Computer Media. ISBN 978-80-86686-86-8.
MATÚŠ, Z. 2011. *Excel 2007-2010 v příkladech*. Vyd. 2. Kralice na Hané: Computer Media. Průvodce (Grada). ISBN 978-80-7402-073-5.
NAVRÁTIL, Pavel a Pavel JIŘÍČEK. 2007. *OpenOffice.org Calc*. 1. vyd. Kralice na Hané: Computer Media. ISBN 80-866-8674-4.
NAVRÁTIL, P. 2004. *S počítačem nejen k maturitě – 1. díl*. 5. vyd. Bedihošť: Computer Media. ISBN 978-80-7402-021-6 a.
NAVRÁTIL, P. 2004. *S počítačem nejen k maturitě – 2. díl*. 5. vyd. Bedihošť: Computer Media. ISBN 978-80-7402-020-9
NAVRÁTIL, P. 2007. *Příklady a cvičení z informatiky a výpočetní techniky*. Vyd. 2. Kralice na Hané: Computer Media. ISBN 80-866-8681-7.
OpenOffice.org 2: uživatelská příručka. 2006. 2., aktualiz. vyd. Brno: Computer Press. ISBN 80-251-0147-9.
POMICHÁLEK, Jan a Michal JIŘÍČEK. *OpenOffice.org Writer*. 1. vyd. Kralice na Hané: Computer Media, 2007, 136 s. ISBN 80-866-8675-2.
PECINOVSKÝ, J. – PECINOVSKÝ, R. *Office 2010: podrobný průvodce*. 1. vyd. Praha: Grada, 2011, 318 s. Průvodce (Grada). ISBN 978-80-247-3620-4.
PLEVOVÁ, Ilona. *Management v ošetrovatelství*. 1. vyd. Praha: Grada, 2012. Sestra (Grada). ISBN 978-80-247-3871-0.
TELEC, Ivo. *Autorský zákon: komentář*. 1. vyd. V Praze: C.H. Beck, 2007, Velké komentáře. ISBN 978-80-7179-608-4.
VYMĚTAL, Dominik. *Informační systémy v podnicích: teorie a praxe projektování*. 1. vyd. Praha: Grada, 2009, 142 s. Průvodce (Grada). ISBN 978-80-247-3046-2.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Základy veřejného zdravotnictví	P - ZVZ	
Název modulu anglicky	Public Health Service		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1 ročník ZO, LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	1(p1/c0), 1(p1/c0)	ECTS	1
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, P-NDP		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>Výklad, diskuze, vyhledávání zdrojů dat, argumentování, práce s literaturou, rozbor osobních zkušeností studentů, řízené samostudium.</p>			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Modul seznamuje studenty se současným přístupem k péči o zdraví lidu, se zdravotní politikou u nás ve srovnání s jinými vyspělými státy, s organizací a řízením zdravotnictví. Student získá přehled o organizování preventivní péče v ČR, o preventivních programech péče o zdraví, o prevenci nozokomiálních nákaz. Studenti se seznámí s postavením zdravotnických pracovníků ve zdravotnickém týmu a možnostmi jejich kariérního růstu.

Obsahová náplň období

Zdravotní politika WHO

Zdravotní politika a systém zdravotní péče v ČR - cíle a úkoly zdravotní politiky, její subjekty a nástroje, faktory ovlivňující zdravotní politiku, systém zdravotní péče v ČR, legislativa, financování zdravotní péče, organizace a řízení zdravotnictví, podpora a ochrana veřejného zdraví

Cíle a úkoly zdravotní politiky, její subjekty a nástroje

Faktory ovlivňující zdravotní politiku

Systém zdravotní péče v ČR, legislativa

Financování zdravotní péče

Organizace a řízení zdravotnictví

Podpora a ochrana veřejného zdraví

Systém zdravotního pojištění v ČR

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

Strategie realizace obnovy a podpory zdraví v ČR - hodnocení zdravotního stavu obyvatelstva, základní demografické ukazatele, jejich charakteristika, strategie a koncepce obnovy a podpory zdraví v ČR – východiska, cíle, principy

Základy epidemiologie a hygieny - základní pojmy, nozokomiální nákazy, prevence nákaz

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 % 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 :

DRBAL, Ctibor. *Česká zdravotní politika a její východiska*. 1. vyd. Praha: Galén, c2005, 96 s. ISBN 80-726-2340-0.

KŘEPELKA, Filip. *Evropské zdravotnické právo*. Vyd. 1. Praha: LexisNexis, 2004, 135 s. Knihovnička Orac. ISBN 80-861-9989-4.

PODSTATOVÁ, Hana. *Základy epidemiologie a hygieny*. Vyd. 1. Praha: Karolinum, 2009, 158 s. Knihovnička Orac. ISBN 978-802-4616-315.

MARTINÍK, Karel. *Výchova ke zdraví a zdravému životnímu stylu*. Vyd. 1. Hradec Králové: Gaudeamus, 2007, 80 s. Knihovnička Orac. ISBN 978-80-7041-177-3.

STREJČKOVÁ Alice a kolektiv. *Veřejné zdravotnictví a výchova ke zdraví: pro SZŠ, obor zdravotnický asistent*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2007, 158 s. Knihovnička Orac. ISBN 80-716-8943-2.

MACHOVÁ, Jitka, Dagmar KUBÁTOVÁ a Lukáš PRUDIL. *Výchova ke zdraví: pro studující ZSF JU*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2009, 291 s. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-2715-8.

Doporučená:

HOLČÍK, Jan, Pavlína KÁŇOVÁ a Lukáš PRUDIL. *Systém péče o zdraví a zdravotnictví: východiska, základní pojmy a perspektivy*. 1. vyd. Brno: Národní centrum ošetrovatelství a nelékařských zdravotnických oborů, 2005, 186 s. ISBN 80-701-3417-8.

VURM, Vladimír, Pavlína KÁŇOVÁ a Lukáš PRUDIL. *Vybrané kapitoly z veřejného a sociálního zdravotnictví: pro studující ZSF JU*. 1. vyd. Praha: Národní centrum ošetrovatelství a nelékařských zdravotnických oborů, 2004, 100 s. ISBN 80-865-7107-6.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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(p0/c2)	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-NDP 01, P-ODP 01, P-KND 01, P-LEV 01, P-ZVZ, P-ZOS		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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.			
Metody výuky <p>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</p>			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

diskuse, výuka v podmínkách praxe integrovaného záchranného systému.

Anotace modulu

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 povinnostmi zdravotnických pracovníků poskytovat neprodleně první pomoc při poraněních ohrožujících život nebo zdraví a zajistit dle situace další odbornou péči.

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

Neodkladné stavy při traumatických poraněních - krvácení, poranění kostí a kloubů, termická poranění, poleptání, druhy a ošetření ran, tonutí, poranění způsobená zvířaty, crush a blast syndrom

Šokové stavy

Neodkladné stavy v chirurgii a porodnictví - poranění hlavy a mozku, páteře a míchy, hrudníku a břicha, překotný porod

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

První pomoc při mimořádných událostech – odlišnosti taktiky a strategie

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 % 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:

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

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

LEJSEK, Jan, RUŽIČKA, Petr a Jan BUREŠ, 2010. *První pomoc*. Praha: Karolinum.

ISBN 978-80-246-1845-6.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

KELNAROVÁ, Jarmila, TOUFAROVÁ, Jana, SEDLÁČKOVÁ, Jana a Zuzana ČÍKOVÁ, 2007. *První pomoc I.*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2182-8.

KELNAROVÁ, Jarmila, TOUFAROVÁ, Jana, SEDLÁČKOVÁ, Jana a Zuzana ČÍKOVÁ, 2007. *První pomoc II.*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2183-5.

EVROPSKÁ RADA PRO RESUSCITACI. Dostupné on-line z http://www.resuscitace.cz/?page_id=31

Doporučená:

BERÁNKOVÁ, Monika, FLEKOVÁ, Anna a Blanka HOLZHAUSEROVÁ, 2007. *První pomoc*. Praha: Informatorium. ISBN 978-80-7333-054-5.

BULÍKOVÁ, Táňa, 2011. *Urgentní medicína*. Osveta. ISBN 978-80-8063-361-5.

BYDŽOVSKÝ, Jan, 2004. *První pomoc*. Praha: Grada. 2004. Vyd. 2. ISBN 978-80-247-0680-1.

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaná 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-ZVZ, P-MEH, P-ODP 01, 02, P-NDP 01, 02 Návaznost na moduly: P-ZMV, P-ODP 03, P-NDP 03, P-EVZ, P-CHP, P-EKM		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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:

Modul poskytuje studentům základní poznatky v oblasti ústavního a aplikovaného práva. Důraz je kladen na praktické využití těchto poznatků v praxi zdravotnického pracovníka. Seznamuje s platnými právními předpisy, které upravují systém poskytování zdravotní a sociální péče, včetně práv a povinností zdravotnických pracovníků, pacientů, klientů a orgánů státní správy. Dále seznamuje studenty s pracovně-právními otázkami, občanským a trestním právem. Studenti získají základní informace o právní problematice sociálního zabezpečení a soukromého podnikání.

Obsahová náplň období:

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 % 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:

DOLEŽAL, Tomáš a Adam DOLEŽAL, 2010. *Ochrana práv pacientů ve zdravotnictví*. Praha: Linde. ISBN 978-80-7101-684-6.

HARVÁNEK, Jaromír, Karin BRZOBOHATÁ, Drahomíra HOUBOVÁ, Tatiana MACHALOVÁ, Radim POLČÁK, Martin ŠKOP, Martina URBANOVÁ, Roman VANĚK a Miloš VEČEŘA, 2008. *Teorie práva*. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk. ISBN 978-807-3801-045.

NEŠČÁKOVÁ, Libuše a Jiří GLET, 2012. *Pracovní právo pro neprávnický: rozbor vybraných ustanovení, praktická aplikace, vzory a příklady*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4091-1.

PRUDIL, Lukáš, 2005. *Základy právní odpovědnosti ve zdravotnictví*. Vyd 4. Brno: NCONZO. ISBN 80-701-3433-X.

ŠKOP, Martin a Petr MACHÁČ, 2011. *Základy právní nauky*. Praha: Wolters Kluwer Česká republika. ISBN 978-807-3577-094.

ŠÍMA, Alexander a Milan SUK, 2013. *Základy práva pro střední a vyšší odborné školy*. Vyd. 13. Praha: C.H. Beck. ISBN 978-80-7400-490-2.

UHEREK, Pavel a Hana KURZOVÁ, 2008. *Povinná mlčenlivost zdravotnických pracovníků: komplexní rozbor aktuální právní úpravy: výjimky a právní odpovědnost: řešení sporných a komplikovaných případů z praxe: praktickou součástí jsou zpracované vzory formulářů : publikace poradí i pacientům, osobám blízkým či studentům středních a vysokých škol*. Praha: Grada. ISBN 978-802-4726-588.

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

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

Ministerstvo práce a sociálních věcí. [online]. Dostupné z: <http://www.mpsv.cz/cs/>

Ministerstvo zdravotnictví České republiky. [online]. Dostupné z: <http://mzcr.cz/>

Portál veřejné správy České republiky. [online]. Dostupné z: <http://www.portal-verejne-spravy.cz/>
www.zakonyprolidi.cz

Doporučená:

ŠNĚDAR, Libor a Hana KURZOVÁ, 2008. *Základy zdravotnického práva: s příklady a otázkami*. Praha: LexisNexis CZ. ISBN 978-808-6920-214.

KŘEPELKA, Filip, 2004. *Evropské zdravotnické právo: učební text pro střední školy*. Praha: LexisNexis, Knihovnička Orac. ISBN 80-861-9989-4.

MACH, Jan a Hana KURZOVÁ, 2006. *Medicína a právo: s příklady a otázkami*. Praha: C.H. Beck. ISBN 80-717-9810-X.

MACH, Jan, 2010. *Lékař a právo: praktická příručka pro lékaře a zdravotníky*. Praha: Grada. ISBN 978-802-4736-839.

VONDRÁČEK, Lubomír a Petr MACHÁČ, 2005. *Právní předpisy nejen pro hlavní, vrchní, staniční sestry*. Praha: Grada. ISBN 80-247-1198-2.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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	4
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-ZSO, P-NDP 01, P-ODP 01, P-LEV 01, P-KND 01, P-ZVZ, P-PPM, P-VYC		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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, projevovat 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: <ul style="list-style-type: none">- 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

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.

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.

Psychologie obecná a psychologie osobnosti přispívá k pochopení jedinečnosti člověka a jedinečnosti jeho chování a prožívání.

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

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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 % 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:

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

JANOUSEK, Jaromír, 2007. *Verbální komunikace a lidská psychika*. Praha: Grada.

ISBN 978-80-247-1594-0.

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

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

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

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

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

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

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

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

ŠTĚPÁNÍK, Jaroslav, 2005. *Umění jednat s lidmi 2. Komunikace*. Praha: Grada. ISBN 80-247-0844-2.

ŠTĚPÁNÍK, Jaroslav, 2008. *Umění jednat s lidmi 3. Stress, frustrace a konflikty*. Praha: Grada. ISBN 80-247-1527-8.

Základní psychologie osobnosti:

HAŠKOVCOVÁ, Helena, 2004. *Manuálek o násilí*. Brno: NZONCO. ISBN 80-7013-397-0.

KELNAROVÁ, Jarmila a Eva MATĚJKOVÁ, 2010. *Psychologie 1. díl*. Praha: Grada.

ISBN – 978-80-247-3270-1.

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

PETROVÁ, Alena a Irena PLEVOVÁ, 2006. *Kapitoly z obecné psychologie I*. Olomouc: Univerzita

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Palackého. ISBN 80-244-0769-8.

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

ŘÍČAN, Pavel, 2010. *Psychologie osobnosti*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3133-9.

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:

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

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

VENGLÁŘOVÁ, Martina a Gabriela MAHROVÁ, 2006. *Komunikace pro zdravotní sestry*. Praha: Grada.

ISBN 80-247-1262-8.

Doporučená psychologie osobnosti:

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

KALLWASS, Angelika, 2007. *Syndrom vyhoření v práci a osobním životě*. Praha: Portál.

ISBN 978-80-7367-299-7.

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

PRAŠKO, Ján, Jana PRAŠKOVÁ a Hana PRAŠKOVÁ, 2008. *Specifické fobie*. Praha: Portál.

ISBN 978-80-7367-300-0.

ŘÍČAN, Pavel a Dana KREJČÍŘOVÁ, D. et al., 2006. *Dětská klinická psychologie*. Praha: Grada.

ISBN 80-247-1049-8.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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	4
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-NDP 01, P-ODP 01, P-LEV 01, P-KND 01, P-ZVZ, P-PPM Návaznost na moduly: P-ZPE, P-KND 02, P-LEV 02, P-ODP 2, P-NDP 02, P-ZMS		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- zná význam sociálních skupin a orientuje se v procesech a vztazích, které ve skupinách probíhají;
- umí identifikovat vztahy mezi členy skupiny a vysvětlit příčiny a možné důsledky náročných životních situací a uvést různé způsoby jejich řešení;
- dokáže se orientovat v základní problematice závislostí a sociálně patologických jevech.

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. 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.

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 závislostí - 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 % 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:

BEDNÁŘOVÁ, Jiřina a Vlasta ŠMARDOVÁ, 2010. *Školní zralost. Co by mělo umět dítě před vstupem do školy*. Brno: Computer Press. ISBN 978-80-251-2569-4.

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

LANGMEIER, Jiří a Dana KREJČÍŘOVÁ, 2006. *Vývojová psychologie*. Praha: Grada. ISBN 80-247-1284-9.

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

VÁGNEROVÁ, Marie, 2005. *Vývojová psychologie I. – dětství a dospívání*. Praha: Karolinum. ISBN 80-246-0956-8.

VÁGNEROVÁ, Marie, 2007. *Vývojová psychologie II. – dospělost a stáří*. Praha: Karolinum. ISBN 978-80-246-1318-5.

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

Základní sociální psychologie:

BECHYŇOVÁ, Věra, et al., 2007. *Syndrom CAN a způsob péče o rodinný systém*. Praha: IREAS. ISBN 978-80-86684-47-5.

FISHER Slavomil a Jiří ŠKODA, 2009. *Sociální patologie*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2781-3.

HAŠKOVCOVÁ, Helena, 2004. *Manuálek o násilí*. Brno: NZONCO. ISBN 80-7013-397-0.

HEWSTONE, Miles a Wolfgang STROEBE, 2006. *Sociální psychologie*. Praha: Portál. ISBN 80-7367-092-5.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

KUČERA, Dalibor, 2013. *Moderní psychologie*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4621-0.
ŠIMÍČKOVÁ-ČÍŽKOVÁ, Jitka, 2004. *Přehled sociální psychologie*. Olomouc: UP Olomouc.
ISBN 80-244-0929-1.

VÝROST, Jozef a Ivan SLAMĚNÍK, 2008. *Sociální psychologie*. Vyd. 2. Praha: Grada.
ISBN 978-80-247-1428-8.

Doporučená vývojové psychologie:

HAŠKOVCOVÁ, Helena. *Fenomén stáří*. 2010 Vyd. 2. Praha: Havlíček Brian Team.
ISBN 978-80-8710-919-9.

PRŮCHA, Jan, 2010. *Interkulturní psychologie*. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-709-1.
ŠTĚPÁNÍK, Jaroslav, 2008. *Umění jednat s lidmi 3. Stress, frustrace a konflikty*. Praha: Grada.
ISBN 80-247-1527-8.

Doporučená sociální psychologie:

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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-KND 02, P-LEV 02, P-ODP 2, P-NDP 02, P-ZMS Návaznost na moduly: P- EVZ, P-NDP 03, P-ODP 03, P-LEV 03, P-KND, P-ZPL, P-EKM		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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.			
Metody výuky <p>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.</p>			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

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 % 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:

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

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

JANÁČKOVÁ, Laura, 2008. *Základy zdravotnické psychologie*. Praha: Triton. ISBN 978-80-7387-179-6.

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

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

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

ZACHAROVÁ, Eva, HERMANOVÁ, Miroslava a Jaroslava ŠRÁMKOVÁ, 2007. *Zdravotnická psychologie*. Praha: Grada. ISBN 987-80-247-2068-5.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Doporučená:

TSCHSCHKE, Volker, 2004. *Psychonkologie. Psychologické aspekty vzniku a zvládnutí rakoviny*. Praha: Portál. ISBN 80-7178-826-0.

ŘÍČAN, Pavel a Dana KREJČÍŘOVÁ, 2006. Vyd. 4. *Dětská klinická psychologie*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-1049-5.

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	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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 <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>Přednášky, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody, založené na kooperaci a participaci, skupinová diskuze.</p>			
Anotace modulu <p>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 anatomie a fyziologie umožňuje poznat vývoj a funkci orgánů a řízení lidského organismu. Získané poznatky</p>			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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.

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

Obsahovou náplní testů a zkoušek jsou 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.

GRIM, Miloš a Rastislav DRUGA, 2005. *Základy anatomie*. Praha: Galén. ISBN 80-726-2302-8

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

MOUREK, Jindřich a Miroslav OREL, 2005. *Fyziologie: učebnice pro studenty zdravotnických oborů*. Vyd.1. Praha: Grada. ISBN 80-247-1190-7.

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.

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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-NDP 02, P-ODP 02, P-MEH		
Vyučující			
Cíle modulu			
<ul style="list-style-type: none">- 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:			
<ul style="list-style-type: none">- 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.

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

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
- 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 jevy.

Studijní literatura a pomůcky

GRIM, Miloš a Rastislav DRUGA, 2005. *Základy anatomie*. 1. vyd. Praha: Galén. ISBN 80-726-2302-8.

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

MOUREK, Jindřich a Miroslav OREL, 2005. *Fyziologie: učebnice pro studenty zdravotnických oborů*. 1. vyd. Praha: Grada. Praha: Psyché (Grada). ISBN 80-247-1190-7.

NETTER, Frank H a Miroslav OREL, 2003. *Anatomický atlas člověka: učebnice pro studenty zdravotnických oborů*. 1. vyd. Překlad Libor Páč, Petr Dubový. Praha: Grada. ISBN 80-247-0517-6.

TROJAN, Stanislav a Miroslav OREL, 2003. *Lékařská fyziologie: učebnice pro studenty zdravotnických oborů*. Vyd. 4. přepr. a dopl. Překlad Libor Páč, Petr Dubový. Praha: Grada Publishing. ISBN 80-247-0512-5.

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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>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</p>			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Modul Chemie a biochemie 01 poskytuje ucelený soubor chemických a biochemických vědomostí nutných pro profesionální a odbornou orientaci v nutriční problematice. Dále využívá, prohlubuje a systematizuje znalosti a dovednosti ze střední školy. Významně přispívá k pochopení učiva biochemie, chemie potravin, anatomie a fyziologie, kliniky nemocí a dietologie, mikrobiologie, epidemiologie a hygieny, výživy člověka, léčebné výživy, základů přípravy pokrmů, potravin, odborné a nutriční a dietologické praxe.

Obsahová náplň období

Úvod do studia chemie - chemie a její význam, hmota, chemické látky a jejich složení, chemický prvek, chemická sloučenina, látkové změny a jejich zápisy chemickými vzorci. 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, kyselá, zásaditá a neutrální roztoky, indikátory, oxidačně redukční reakce, periodická soustava prvků, vztahy a zákonitosti, význam.

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

Základy analytické chemie. Základy kvalitativní a kvantitativní chemické analýzy.

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

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

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

Forma a váha hodnocení

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

- splnění % 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

MATOUŠ, Bohuslav et al., 2010. *Základy lékařské chemie a biochemie*. Praha: Galén.

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	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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	5
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			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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

Modul Chemie a biochemie 02 poskytuje ucelený soubor chemických a biochemických vědomostí nutných pro profesionální a odbornou orientaci v nutriční problematice. Dále využívá, prohlubuje a systematizuje znalosti a dovednosti ze střední školy. Též významně přispívá k pochopení učiva chemie potravin, anatomie a fyziologie, kliniky nemocí a dietologie, mikrobiologie, epidemiologie a hygieny, výživy člověka, léčebné výživy, základů přípravy pokrmů, potravin, odborné a nutriční a dietologické praxe.

Obsahová náplň období

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

Prvkové a látkové složení lidského těla – 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 % 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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

znalostí jsou procvičovány a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

MATOUŠ, Bohuslav et al., 2010. *Základy lékařské chemie a biochemie*. Praha: Galén.

ISBN 978-80-7262-702-8.

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

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

ISBN 80-246-1025-6.

KLOUDA, Pavel. 2005. *Základy biochemie*. Ostrava: Nakladatelství Pavel Klouda. ISBN 80-863-6911-0.

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

MURRAY, R. K., D. K. GRANNER a P. A. MAYES, 2010. *Harperova biochemie*. Vyd. 2. Ostrava: Nakl. H&H. ISBN-10: 80-7319-003-6.

MURRAY, Robert a kol.. 2013. *Harperova ilustrovaná biochemie*. Praha: Galén.

ISBN 13: 978-80-7262-907-7.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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(p1/c0), 1(p1/c0)	ECTS	4
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 24 hodin		
Forma hodnocení	ZO – zápočet, LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Absolvování modulu: P-CHB 01, P-CHB 02, P-ANF 02, P-LEV 02, P-KND 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P-MIE, P-TEC, P-POT, P-ZPP Návaznost na moduly: P-LEV 03, P-KND 03, P-NDP 03, P-ODP 03		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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

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

Obsahová náplň období

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 % 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

DOSTÁLOVÁ, Jana. 2012. *Co se děje s potravinami při přípravě pokrmů*. Praha: Forsapi.

ISBN 978-80-903820-8-4

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. *Hygiena výživy a nutriční epidemiologie*. Praha: Karolinum.

ISBN 978-80246-1735-0.

ODSTRČIL, Jaroslav a Milada ODSTRČILOVÁ, 2007. *Chemie potravin*. Brno: NCONZO.

ISBN 80-701-3435-6.

KOHOUT, Pavel a kol. 2010. *Potraviny-součást zdravého životního stylu*. Praha: Forsapi.

ISBN 978-80-87327-39-5.

VELÍŠEK, Jan a Jana. HAJŠLOVÁ, 2009. *Chemie potravin I*. 3. vydání, Tábor: OSSIS.

ISBN 978-80-86659-17-6.

VELÍŠEK, Jan a Jana HAJŠLOVÁ, 2009. *Chemie potravin II*. 3. vydání, Tábor: OSSIS.

ISBN 978-80-86659-17-6.

Právní normy:

- zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, v platném znění
- vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby
- vyhláška č. 2/2010 o hygienických předpisech ve stravovacích zařízeních (HACCP)
- zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích v posledním znění

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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 (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-LEV 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P- ANF, P-CHB 01, P-LOT, P-VYC, P-ZVZ, P-ZSO, P-PSK 01, P-PPM		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- pojmenuje základní morfologické a funkční změny orgánů a tkání v průběhu onemocnění;- seznámí se s příčinami vzniku nejčastějších onemocnění člověka;- dovede popsat subjektivní a objektivní příznaky jednotlivých onemocnění;- vysvětlí příčiny nemocí;- 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;- popíše a vysvětlí klinický obraz nemocí;- 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, dietologickou praxí a odbornou praxí 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.

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

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 % 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:

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

KOHOUT, Pavel, 2004. *Dokumentace a hodnocení nutričního stavu pacientů*. Praha: Maxdorf. ISBN 80-7345-030-5.

KOHOUT, Pavel a Eva KOTRLÍKOVÁ, 2005. *Základy klinické výživy*. Praha: KRIGL. ISBN 80-86912-08-6.

KLEINWÄCHTEROVÁ, Hana a Zuzana BRÁZDOVÁ, 2005. Vyd. 2. *Výživový stav a způsob jeho zjišťování*. Brno: NCONZO. ISBN 80-7013-336-8.

ŠVAČINA, Štěpán, MÜLLEROVÁ, Dana a Alena BRETŠNAJDROVÁ, 2012. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeuty*. Praha: Triton. ISBN 978-80-7387-347-9.

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

ŠVAČINA, Štěpán a kol., 2010. *Poruchy metabolismu a výživy*. Praha: Galén. ISBN 978-80-7262-676-2.

ŠVAČINA, Štěpán a Alena BRETŠNAJDROVÁ, 2008. *Dietologický slovník*. Praha: Triton. ISBN 978-80-7387-062-1.

ŠPINAR, Jindřich a Ondřej LUDKA, 2013. Vyd. 2. *Propedeutika a vyšetřovací metody vnitřních nemocí*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4356-1.

URBÁNEK, Libor, URBÁNKOVÁ, Pavla a Jaroslava MARKOVÁ, 2010. *Klinická výživa v současné praxi*. Brno: NCONZO. ISBN 978-80-7013-525-9.

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

ZEMAN, Miroslav a Zdeněk, KRŠKA, 2011. *Chirurgická propedeutika*. Vyd 3. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3770-6.

Doporučená:

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

STARNOVSKÁ, M., CHOCENSKÁ, E, 2006. *Nutriční terapie*. 1. vyd. Praha: Galén, 2006. 39 s. ISBN 80-7262-387-7

NOVOTNÁ, Jaromíra, UHROVÁ, Jana a Jaroslava JIRÁSKOVÁ, 2006. *Klinická propedeutika pro střední zdravotnické školy*. Praha: Fortuna. ISBN 80-7168-940-8.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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 (hodin týdně (p+c))	3(p3/c0), 3(p3/c0)	ECTS	7
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-NDP 01, P-ODP 01, P- ANF, P-CHB 01, P-LOT, P-VYC, P-ZVZ, P-PSK 01, P-ZSO, P-PPM Návaznost na moduly: P-LEV 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P- FYV, P-CHB 02, P-ZOS, P-MEH, P-ZPE, P-ZMS		
Vyučující			

Cíle modulu

- klasifikovat daná onemocnění ve vnitřním lékařství, chirurgii, gynekologii, pediatrii a geriatrii
- vysvětlit příznaky, projevy a léčbu 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, chirurgie, gynekologie, pediatrie a geriatry. Dále zahrnuje vědomosti o výskytu, příčinách, patofyziologicko-anatomickém podkladu, patofyziologických pochodech, o klinickém obrazu nemocí a výživových požadavcích při těchto onemocněních.

Obsahová náplň období

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

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

Specifické aspekty léčebné výživy - akutní metabolický stres – patofyziologie a požadavky na výživu, lékařská a nutriční toxikologie

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

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

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

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 % 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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

znalostí jsou procvičovány a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

FERKO, Alexander., VOBOŘIL, Zbyněk., ŠMEJKAL, Karel a Jan BEDRNA, 2008. *Chirurgie v kostce*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-0230-8.

HALUZÍK, Martin a kol., 2013. *Praktická léčba diabetu*. Praha: Mladá fronta. ISBN 978-80-204-2880-6.

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

JANDA, Jan, LÉBL, Jan, STARÝ, Jan a Petr POHŮNEK, 2011. *Klinická pediatrie*. Praha: Galén. ISBN 978-80-7262-7.

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

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

NEVORAL, Jiří, 2004. *Výživa v dětském věku*. H+H. ISBN 80-86022-93-5.

PAŘÍZKOVÁ, Jana a Linda LISÁ, a kol., 2007. *Obezita v dětství a dospívání*. Praha: Galén. ISBN 978-80-7262-466-9.

PILKA, Radovan, a Martin PROCHÁZKA a kol., 2012. *Gynekologie*. Olomouc: UP Olomouc. ISBN 978-80-244-3019-5.

PIŤHA Jan a Rudolf POLEDNE, 2009. *Zdravá výživa pro každý den*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2488-1.

RYBKA, Jaroslav, 2007. *Diabetes mellitus-komplikace a přidružená onemocnění*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-1671-8.

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

SVAČINA, Štěpán, 2013. *Obezitologie a teorie metabolického syndromu*. Praha: Triton. ISBN 978-80-7387-678-4.

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

SVAČINA, Štěpán a kol., 2010. *Poruchy metabolismu a výživy*. Praha: Galén. ISBN 978-80-7262-676-2.

SVAČINA, Štěpán a Alena BRETŠNAJDROVÁ, 2008. *Dietologický slovník*. Praha: Triton.

ZADÁK, Zdeněk, KALVACH, Zdeněk, JIRÁK Roman, ZAVÁZALOVÁ Helena, HOLMEROVÁ Iva a Pavel WEBER a kol., 2008. *Geriatrické syndromy a geriatrický pacient*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2490-4.

Doporučená:

HRONEK, Miloslav a Hana BAREŠOVÁ, 2012. *Strava těhotných a kojících žen*. Praha: Forsapi. ISBN 978-80-87250-20-4.

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

STRÁNSKÝ, Miroslav a Lydie RYŠAVÁ, 2010. *Fyziologie a patofyziologie výživy*. České Budějovice. JČU. ISBN 978-80-7394-241-0.

URBÁNEK, Libor, URBÁNKOVÁ, Pavla a Jaroslava MARKOVÁ, 2010. *Klinická výživa v současné praxi*. Brno: NCONZO. ISBN 978-80-7013-525-9.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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 (hodin týdně (p+c))	3(p3/c0), 3(p3/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 Návaznost na moduly: P-LEV 03, P-NDP 03, P-ODP 03, P-CHP, Z-EKM, P-ZLP		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- klasifikovat respirační, endokrinologická, pneumologická, alergická, ortopedická, onkologická, infekční, neurologická, psychiatrická, dermatologická a otorinolaryngologická onemocnění- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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,			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- patologicko-anatomického podkladu, patofyziologických pochodů a klinického obrazu nemoci;
- zná terapeutické postupy a obecné zásady dietoterapie jednotlivých onemocnění;
- klasifikuje speciální výživovou problematiku z pohledu kliniky nemocí a dietoterapie, zejména abnormální 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, infekci, neurologii, psychiatrii, dermatologii, otorinolaryngologii a výživu v intenzivní péči. Jsou zde zahrnuty i základní znalosti z farmakologie pro pochopení způsobu léčby ve vztahu ke stravování. V neposlední řadě též vědomosti o výskytu, příčinách, patologicko-anatomickém podkladu, patofyziologických pochodech, o klinickém obrazu nemocí a výživových požadavcích při onemocněních.

Obsahová náplň období

Respirační choroby a výživa

Hodnocení složek výživy při krevních chorobách

Poruchy žláz s vnitřní sekrecí ve vztahu k výživě

Nemoci pohybového ústrojí a změny výživových zvyklostí

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

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

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

Nutriční problematika v prevenci a při terapii nádorových onemocnění - výživové faktory v patogenezi nádorů, účinky nádorových onemocnění na stav organismu a výživy

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

Patofyziologie ve vybraných oborech - psychiatrii, neurologii, otorinolaryngologii: onemocnění a jejich dietoterapeutické nároky - charakteristika vybraných onemocnění a nutriční požadavky na změny ve výživě, poruchy příjmu potravy

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 % 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 tématické okruhy uvedené v anotaci modulu. Součástí prověřování znalostí jsou procvičované a nově uváděné jevy.

Studijní literatura a pomůcky

Základní:

FERKO, Alexander., VOBOŘIL, Zbyněk., ŠMEJKAL, Karel a Jan BEDRNA, 2008. *Chirurgie v kostce*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-0230-8.

FUCHS, Martin, 2013. *Potravinové alergie*. Praha: Maxdorf. ISBN 978-80-7345-335-0.

KOLEK, Vítězslav, 2005. *Pneumologie pro magistry a bakaláře*. Olomouc: UP Olomouc. ISBN 80-244-1175-X.

KRŠEK, Michal, 2011. *Endokrinologie*. Praha: Galén. ISBN 978-80-7262-687-8.

LUŽNÝ, Jan, 2012. *Gerontopsychiatrie*. Praha: Triton. ISBN 978-80-7387-573-2.

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

PERLÍK, František, 2011. Vyd. 2. *Základy farmakologie*. Praha: Galén. ISBN 978-80-7262-759-2.

PLCH, Josef, 2008. Vyd. 2. *Otorinolaryngologie v perioperační péči*. Brno: NCONZO. ISBN 978-80-7013-486-3.

ROZSYPAL, Hanuš, HOLUB Michal a Monika KOSÁKOVÁ, 2013. *Infekční nemoci ve standardní a intenzivní péči*. Praha: Karolinum. ISBN 978-80-246-2197-5.

SEIDL, Zdeněk, 2008. *Neurologie pro nelékařské zdravotnické obory*. Praha: Grada.

ISBN 978-80-247-2733-2

SVAČINA, Štěpán, MÜLLEROVÁ, Dana a Alena BRETŠNAJDROVÁ, 2012. *Dietologie pro lékaře, farmaceuty, zdravotní sestry a nutriční terapeutky*. Praha: Triton. ISBN 978-80-7387-347-9.

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

SVAČINA, Štěpán a kol., 2010. *Poruchy metabolismu a výživy*. Praha: Galén. ISBN 978-80-7262-676-2.

SVAČINA, Štěpán a Alena BRETŠNAJDROVÁ, 2008. *Dietologický slovník*. Praha: Triton.

URBÁNEK, Libor, URBÁNKOVÁ, Pavla a Jaroslava MARKOVÁ, 2010. *Klinická výživa v současné praxi*. Brno: NCONZO. ISBN 978-80-7013-525-9.

VORLÍČEK, Jiří, ZADÁK, Zdeněk, KLEINOVÁ, Jana, SOBOTKA, Luboš, TĚŠÍNSKÝ Pavel a Zdeněk Wilhelm, 2011. *Malnutrice nejen u nádorových onemocnění*. Olomouc: Solen. ISBN 978-80-87327-77-7.

VYSKOČIL, Ivan, 2010. *Osteoporóza a ostatní nejčastější onemocnění skeletu*. Praha: Galén.

ISBN 978-80-7262-637-3.

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

Doporučená:

ČEŠKOVÁ, Eva a Radovan PŘIKRYL, 2013. *Praktická psychiatrie*. Praha: Maxdorf.

ISBN 978-80-7345-316-9.

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

STARNOVSKÁ, M., CHOCENSKÁ, E, 2006. *Nutriční terapie*. 1. vyd. Praha: Galén, 2006. 39 s. ISBN 80-7262-387-7.

SVAČINA, Štěpán, 2004. *Metabolické účinky psychofarmak*. Praha: Triton. ISBN 80-7254-599-X.

STRÁNSKÝ, Miroslav a Lydie RYŠAVÁ, 2010. *Fyziologie a patofyziologie výživy*. České Budějovice. JČU. ISBN 978-80-7394-241-0.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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	5
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-VKZ, P-IVT		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- zprostředkovat studentům 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: <ul style="list-style-type: none">- 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 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 zprostředkovává studentům nejnovější poznatky o potravinách a nápojích. Dále prohlubuje vědomosti o chemickém složení potravin, jejich vlastnostech, druzích a možnostech využití ve výživě. Seznamuje s technologií výroby a základním zpracováním potravin v průmyslové a zemědělské výrobě a s riziky jejich kontaminace.

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 olejnin – 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 olejnin.

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.

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 % 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

- BULKOVÁ, Věra, 2012. *Rostlinné potraviny*. Vyd. 1. Brno: Národní centrum ošetrovatelství a nelékařských zdravotnických oborů. ISBN 978-807-0135-327.
- CHRPOVÁ, Diana, 2009. *S výživou zdravě po celý rok*. Praha: Grada, ISBN 80-247-2512-3.
- INGRAM, Christne, 2006. *Všechno o jídle: světová encyklopedie*. Praha: Fortuna Print. ISBN 80-7321-251-X.
- KALÁČ, Pavel, 2003. *Funkční potraviny: kroky ke zdraví*. České Budějovice: DONA. ISBN 80-7322-029-6.
- KOHOUT, Pavel, 2010. *Potraviny – součást zdravého životního stylu*. Praha: Forsapi. ISBN 978-80-7327-39-5.
- KOMPRDA, Tomáš, 2003. *Základy výživy člověka*. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita. ISBN 80-7157-655-7.
- MADŽUKOVÁ, Jarmila, 2011. *Potraviny pro zdravou výživu od A do Z*. 2. vydání. Praha: Vyšehrad. ISBN 978-80-7429-193-7.
- MICHAL, Anděl, 2012. *Sýry a tvarohy ve výživě*. Praha: Česká technologická platforma pro potraviny. ISBN 978-80-905096-2-7.
- VALÍČEK, Pavel, 2007. *Pochutiny a koření*. Brno: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita. ISBN 978-80-7375-049-7.
- VELÍŠEK, Jan, 2009. *Chemie potravin I. a II. díl*. 3. vyd. Tábor: OSSIS, ISBN 978-80-86659-17-6.
- Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu*. Praha: Výživa servis s. r. o.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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-VKZ, P-IVT		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- osvojit si zásady a metody správného vlivu na kulturu stravování a stolování- dbát na vytváření schopnosti a dovednosti samostatné, svědomité, pečlivé práce a je aktivní při aplikaci teoretických poznatků v praktické činnosti- schopnost vytvářet vlastní projekty realizace správné výživy- respektovat ochranu zdraví všech účastníků stravování dodržováním zásad osobní hygieny, ochrany a bezpečnosti při práci a zásad protipožární ochrany- získat nové poznatky z médií a internetu a vytvářet si vlastní názor			
Po absolvování modulu student: <ul style="list-style-type: none">- hodnotí jednotlivé druhy potravin podle chemického složení a je schopen zařadit je do reálných skupin;- využívá znalostí fyziologických funkcí pro nutriční potřebu člověka;- definuje technologické pojmy;- pochopí význam technologických procesů zpracování potravin a přípravy pokrmů a nápojů;- seznámí se teoreticky s technickým vybavením, stroji a zařízením stravovacích provozů;- zná a respektuje platnou legislativu hygienického zabezpečení zpracování potravin, technologických procesů a přípravy i konzumace pokrmů;- vysvětlí systém organizace a řízení stravovacích provozů;			
Metody výuky <p>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.</p>			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Vyučovací předmět základy přípravy pokrmů předává studentům vybrané poznatky o stravování jako užití potravin pro přípravu pokrmů a jejich zařazení do denní stravy. Naučí je hodnotit kvalitativní změny potravin, které vznikají použitím různých technologických procesů a ve svém důsledku ovlivňují biologickou a energetickou hodnotu přijaté potravy. Předmět poskytuje teoretické znalosti jednotlivých druhů technologického zpracování potravin a možnosti jejich kombinace do plánovaných sestav.

Obsahová náplň období

Význam výběru potravin a přípravy pokrmů - přehled vývoje stravování, hodnocení technologických procesů 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, HCCP, 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 zelenin a ovoce - předběžná příprava zeleniny a ovoce, úprava syrové zeleniny a ovoce, tepelné zpracování, doplňky a chuťová úprava, finální úprava zeleninových a ovocných pokrmů, použití a zpracování běžných i méně známých druhů zeleniny a ovoce, složitější úpravy zeleniny, ovoce a zelenina jako doplněk jiných pokrmů a úprav, způsoby konzervace zelenin a ovoce, využití méně známých a netradičních druhů ovoce a zeleniny

Pokrm 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

Pokrm 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 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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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 % 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:

CHRPOVÁ, Diana, Hester MUNDIS a Alena BRETŠNAJDROVÁ. *S výživou zdravě po celý rok: maso, drůbež, zelenina*. Vyd. 1. Překlad Miloš Máček. Praha: Grada, 2010, 211 s. Edice CARE, sv. IX. ISBN 978-802-4725-123.

INGRAM, Christine. *Všechno o jídle: světová encyklopedie*. 1. vyd. Praha: Fortuna Print, c2006, 512 s. ISBN 80-732-1251-X.

KOHOUT, Pavel. *Potraviny - součást zdravého životního stylu: světová encyklopedie*. 1. vyd. Olomouc: SOLEN, 2010, 106 s. ISBN 978-808-7327-395.

MANDŽUKOVÁ, Jarmila. *Potraviny pro zdravou výživu od A do Z: světová encyklopedie*. Vyd. 2., rozš. V Praze: Vyšehrad, 2011, 157 s., [8] s. obr. příl. ISBN 978-807-4291-937.

ANDĚL, Michal. *Sýry a tvarohy ve výživě: světová encyklopedie*. Vyd. 2., rozš. Praha: Potravinářská komora České republiky, 2012, 31 s. Publikace České technologické platformy pro potraviny. ISBN 978-80-905096-2-7.

MINDELL, Earl a Hester MUNDIS. *Nová vitaminová bible: vitaminy, minerální látky, antioxidanty, léčivé rostliny, doplňky stravy, léčebné účinky potravin i léky používané v homeopatii*. Vyd. 3. Překlad Miloš Máček. Praha: Ikar, 2010, 572 s. Publikace České technologické platformy pro potraviny. ISBN 978-80-249-1419-0.

MINDELL, Earl a Hester MUNDIS. *Referenční hodnoty pro příjem živin: vitaminy, minerální látky, antioxidanty, léčivé rostliny, doplňky stravy, léčebné účinky potravin i léky používané v homeopatii*. V ČR 1. vyd. Překlad Miloš Máček. Praha: Společnost pro výživu, 2011, 192 s. Publikace České technologické platformy pro potraviny. ISBN 978-80-254-6987-3.

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

VALÍČEK, Pavel a Hester MUNDIS. *Pochutiny a koření: vitaminy, minerální látky, antioxidanty, léčivé rostliny, doplňky stravy, léčebné účinky potravin i léky používané v homeopatii*. Vyd. 1. Překlad Miloš Máček. V Brně: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2007, 84 s. Publikace České technologické platformy pro potraviny. ISBN 978-80-7375-049-7.

www.e-kalkulacka.cz

www.nutriservis.cz

www.abcvyzivy.cz/vyzivove-tabulky.htm

Doporučená:

FOŘT, 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.

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.

POSTULKA, Vladimír a Hester MUNDIS. *Labužníkův lexikon: vitaminy, minerální látky, antioxidanty, léčivé rostliny, doplňky stravy, léčebné účinky potravin i léky používané v homeopatii*. Vyd. 1. Překlad Miloš Máček. Litomyšl: Paseka, 2004, 450 p., [16] p. of col. plates. Publikace České technologické platformy pro potraviny. ISBN 978-807-1856-290.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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	Microbiology, 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	5
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-ZOS Návaznost na moduly: P-FYV, P-CHB 02, P-NDP 02, P-NDP-02, P-LEV 02, P-KND 02		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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 % 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:

HOŘEJŠÍ, Václav a Jiřina BARTUŇKOVÁ, 2009. *Základy imunologie*. Vyd 4. Praha: Triton.

ISBN 978-80-7387-280-9.

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

PODSTATOVÁ, Hana, 2009. *Základy epidemiologie a hygieny*. Praha: Galén. ISBN 978-80-7262-597-0.

PODSTATOVÁ, Renata, 2010. *Hygienu a epidemiologie*. Praha: Maxdorf. ISBN 978-80-7345-212-4.

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

SCHINDLER, Jiří, 2009. *Mikrobiologie. Pro studenty zdravotnických oborů*. Praha: Grada.

ISBN 978-80-247-3170-4.

Doporučená:

KLABAN, Vladimír, 2005. *Ilustrovaný mikrobiologický slovník*. Praha: Galén. ISBN 80-7262-341-9.

VOTAVA, Miroslav a kol., 2006. *Lékařská mikrobiologie speciální*. Brno: Neptun. ISBN 80-902896-6-5.

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

Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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- ZOS, P- PKZ, P-ANF, P-CHB, P-POT, P- ZPP, P-TEC		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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 doporučeních 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: <ul style="list-style-type: none">- stanoví energetickou a biologickou potřebu jedince dle aktuálního stavu- vysvětlí vzájemnou souvislost výživy a zdraví, charakterizuje a vyhodnotí současný stav výživy;- vysvětlí potřeby organismu a množství živin v období vyšších nároků,- doporučuje změny ve výživě a stravovacím režimu;- zná potřeby organismu v období těhotenství, kojení, výživu batolat, dětí, výživu v dospívání a výživu dospělých, ve stáří a sportovců;- orientuje se v základních směrech způsobů alternativní výživy a sleduje populární výživové trendy			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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.

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 % 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

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

CLARK, Nancy, 2006. *Výživa ve sportu: příručka pro sportovní medicínu*. 1. české vyd. Praha: Galén, Informační servis pro lékaře. ISBN 80-726-2318-4.

GREGORA, Martin, 2004. *Výživa malých dětí: výchova ke správné výživě, skladba dětské výživy, obezita v dětském věku a jak jí předcházet, alergie a funkční potraviny*. Vyd. 1. Praha: Grada, Pro rodiče. ISBN 80-247-9022-X.

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

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

HRSTKOVÁ, Hana a kol., 2003. *Výživa kojenců a mladších batolat*. Brno: NCO NZO, ISBN 80-7013-385-6.

KAŇKOVÁ, Kateřina, 2005. *Poruchy metabolismu a výživy: vybrané kapitoly z patologické fyziologie*. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, ISBN 80-210-3670-2.

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

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

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

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

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, 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* [online]. 2012 [cit. 2012-11-04]. 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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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-VKZ, P-IVT, P- ZOS, P-ANF, P-POT, P-ZPP, P-TEC		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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 šetřící 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: <ul style="list-style-type: none">- 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;- specifikuje stravovací zvyklosti v souladu s dietou;- stanoví preventivní opatření ovlivnitelné výživou pro předcházení chorob hromadného výskytu- sestavuje a hodnotí dotazníky zjišťující nutriční stav;- monitoruje průběžně stav výživy klienta/pacienta, vede záznamy v souladu s požadavky jednotlivých typů zdravotnických zařízení;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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

Výukový modul poskytuje studentům soubor znalostí, vědomostí a dovedností konkrétní aplikace základů a znalostí anatomie a fyziologie, základů ošetřovatelství, chemie potravin a jejich technologické přípravy. Seznamuje studenty s rozdíly přípravy stravy v nemoci a ve zdraví. Specifikuje zásady šetrící 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 % 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

ANDEL, Michal, a kol. 2003. *Vliv výživy a intenzivní metabolické péče na orgánové funkce a pooperační stavy*. 1. vyd. Hradec Králové: Nukleus HK, ISBN 80-86225-35-6.

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

PELIKÁNOVÁ, Terezie a Vladimír BARTOŠ. 2010. *Praktická diabetologie*. 4., rozš. vyd. Praha:Maxdorf,

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

ISBN 978-80-7345-216-2.

BĚLOBRÁDKOVÁ, Jana a Ludmila BRÁZDOVÁ, 2006. *Diabetes mellitus*. 1. vyd. Brno: NCO NZO, ISBN 80-7013-446-1.

BUŠINOVÁ Iva, 2007. *Bezlepková kuchařka 1 a 2.díl*, Praha: Grada ISBN 978-80-247-1270-3.

ČERVENKOVÁ, Radka, 2006. *Celiakie*. 1. vyd. Praha: Galén, ISBN 80-7262-425-3.

GROFOVÁ, Zuzana, 2007. *Nutriční podpora: praktický rádce pro sestry*. 1. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-1868-2.

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

CHARVÁT, Jana Michal KVAPIL a kol., 2006. *Praktikum umělé výživy: učební texty k praktickým cvičením z umělé výživy*. 1. vyd. Praha: Karolinum, ISBN 80-246-1303-4.

KALVACH Zdeněk a kol., 2008. *Geriatrické syndromy a geriatrický pacient*, Praha: Grada, ISBN 978-80-247-2490-4

KAŇKOVÁ, Kateřina, 2005. *Poruchy metabolismu a výživy: vybrané kapitoly z patologické fyziologie*. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, ISBN 80-210-3670-2.

KOHOUT, Pavel, a kol., 2004. *Výživa u pacientů s idiopatickými střevními záněty*. 1. vyd. Praha: Maxdorf, ISBN 80-7345-023-2.

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.

KOHOUT, Pavel, a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ, 2006. *Celiakie a bezlepková dieta: dieta a rady lékaře*. 3.vyd. Praha: Maxdorf, ISBN 80-7345-070-4.

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

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

PAŘÍZKOVÁ, Jana a Lidka LISÁ et al., 2007. *Obezita v dětství a dospívání. Terapie a prevence*. Praha: Galén, Karolinum, ISBN 978-80-7262-466-9

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

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

SVAČINA, Štěpán a Alena BRETŠNAJDROVÁ, 2008. *Dietologický slovník*. Praha: Triton, ISBN 978-80-7387-062-1

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

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

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.

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

URBÁNKOVÁ, Pavla a Libor URBÁNEK, a kol., 2008 *Klinická výživa v současné praxi*. 1. vyd. Brno. NCO NZO, ISBN 978-80-7013-473-3.

WILHELM, Z. a kol., 2004. *Výživa v onkologii*. 2. přeprac. a dopl. vyd. Brno: NCO NZO, ISBN 80-7013-410-0.

TEPLAN, Vladimír a Olga MENGEROVÁ, 2010. *Dieta a nutriční opatření u chorob ledvin a močových cest*,

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Praha: Mladá fronta, ISBN 978-80-204-2208-8

TESAŘ, Vladimír a Otto SCHÜCK. 2006. *Klinická nefrologie*. 1. vyd. Praha: Grada, ISBN 80-247-0503-6.

ZADÁK Zdeněk 2008. *Výživa v intenzivní péči*, 2. rozšířené a aktualizované vydání, Praha:

Grada, ISBN 978-80-247-2844.

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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-ZVZ, P-VYC, P-KND 01, P-NDP 01, FYV,P-ODP 01, P-ANF 01, P-CHB 01, P-POT, P-ZPP, P-TEC, P-IVT Návaznost na moduly: P-LEV 02, P-KND 02, P-NDP 02, P-ODP 02, P-ANF 02, P-CHB 02, P-ENT		
Vyučující			

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:

- osvojí si 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

Výukový modul poskytuje studentům soubor znalostí, vědomostí a dovedností konkrétní aplikace základů a znalostí anatomie a fyziologie, základů ošetřovatelství, chemie potravin a jejich technologické přípravy. Seznamuje studenty s rozdíly přípravy stravy v nemoci a ve zdraví. Specifikuje zásady šetřící úpravy stravy. Specifikuje se na znalosti v oblasti chorob ledvin, nádorových onemocnění a metabolických onemocnění.

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 bezsezbytková. 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 % 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

- Basics in clinical nutrition*, Fourth Edition, ESPEN 2011, Galén 2011, ISBN 978-80-7262-821-6.
- PELIKÁNOVÁ, Terezie a Vladimír BARTOŠ. 2010. *Praktická diabetologie*. 4., rozš. vyd. Praha:Maxdorf, ISBN 978-80-7345-216-2.
- BĚLOBRÁDKOVÁ, Jana a Ludmila BRÁZDOVÁ, 2006. *Diabetes mellitus*. 1. vyd. Brno: NCO NZO, ISBN 80-7013-446-1.
- BUŠINOVÁ Iva, 2007. *Bezlepková kuchařka 1 a 2.díl*, Praha: Grada, ISBN 978-80-247-1270-3.
- ČERVENKOVÁ, Radka, 2006. *Celiakie*. 1. vyd. Praha: Galén, ISBN 80-7262-425-3.
- GROFOVÁ, Zuzana, 2007. *Nutriční podpora: praktický rádce pro sestry*. 1. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-1868-2.
- HAINER, Vojtěch, 2011. *Základy klinické obezitologie*. 2., přeprac. a dopl. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-802-4732-527.
- CHARVÁT, Jana Michal KVAPIL a kol., 2006. *Praktikum umělé výživy: učební texty k praktickým cvičením z umělé výživy*. 1. vyd. Praha: Karolinum, ISBN 80-246-1303-4.
- KALVACH Zdeněk a kol., 2008. *Geriatrické syndromy a geriatrický pacient*, Praha:Grada, ISBN 978-80-247-2490-4
- KANĚKOVÁ, Kateřina, 2005. *Poruchy metabolismu a výživy: vybrané kapitoly z patologické fyziologie*. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, ISBN 80-210-3670-2.
- KOHOUT, Pavel, a kol., 2004. *Výživa u pacientů s idiopatickými střevními záněty*. 1. vyd. Praha: Maxdorf, ISBN 80-7345-023-2.
- 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.
- KOHOUT, Pavel, a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ, 2006. *Celiakie a bezlepková dieta: dieta a rady lékaře*. 3.vyd. Praha: Maxdorf, ISBN 80-7345-070-4.
- KŘEMEN, Jaromír, Eva KOTRLÍKOVÁ a Štěpán SVAČINA. 2009. *Enterální a parenterální výživa*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, ISBN 978-802-0420-701.
- 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
- PAŘÍZKOVÁ, Jana a Lidka LISÁ et al., 2007. *Obezita v dětství a dospívání. Terapie a prevence*. Praha: Galén, Karolinum, ISBN 978-80-7262-466-9
- Referenční hodnoty pro příjem živin*. V ČR 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2011, 192 s. ISBN 978-80-254-6987-3.
- SOBOTKA, Luboš a František NOVÁK a Dana VAŇKOVÁ, 2006. *Klinická výživa a metabolická péče v gastroenterologii a gerontologii*. 1. vyd.. Hradec Králové: Nucleus HK, ISBN 80-86225-91-7.
- SVAČINA, Štěpán a Alena BRETŠNAJDROVÁ, 2008. *Dietologický slovník*. Praha: Triton, ISBN 978-80-7387-062-1
- SVAČINA, Štěpán, 2008. *Klinická dietologie*. Vyd. 1. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2256-6.
- SVAČINA, Štěpán, 2010. *Poruchy metabolismu a výživy*. Praha: Galén, ISBN 978-807-2626-762.
- 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.
- SKŘÍČKA, Tomáš, 2009. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-01-3.
- URBÁNKOVÁ, Pavla a Libor URBÁNEK, a kol., 2008 *Klinická výživa v současné praxi*.1. vyd.Brno.NCO NZO, ISBN 978-80-7013-473-3.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

WILHELM, Z a kol., 2004. *Výživa v onkologii*. 2. přeprac. a dopl. vyd. Brno: NCO NZO, ISBN 80-7013-410-0.

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

TESAŘ, Vladimír a Otto SCHÜCK. 2006. *Klinická nefrologie*. 1. vyd. Praha: Grada, ISBN 80-247-0503-6.

ZADÁK Zdeněk, 2008. *Výživa v intenzivní péči*, 2. rozšířené a aktualizované vydání, Praha: Grada, ISBN 978-80-247-2844.

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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-ENT Návaznost na moduly: P-LEV 03, P-KND 03, P-NDP 03, P-ODP 03, P-CHP, P-EKM		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- doporučit výživu při metabolických onemocněních pohybového systému ve vztahu k výživě a metabolismu, stanovit potřebu jednotlivých živin;- charakterizovat krevní choroby, poruch krevtvorby, krevní malignity a specifika léčebné výživy;- hodnotit rizika alimentárních nákaz, infekčních onemocnění ve vztahu k postižení gastrointestinálního traktu ve vztahu k výživě;- sestavit nutriční plán v rámci léčebné výživy v chirurgii a postupech v rámci předoperačního a pooperačního režimu (onkologie, gastroenterologie, stomatologie, gynekologie, interna, neurologie, ortopedie v rámci všech věkových kategorií);- specifikovat alergie z potravin, anafylaktický šok, vytvořit anamnézu alergie v rámci eliminačních postupů;- určit a specifikovat individuální diety a výživová doporučení v pediatrii dle základního onemocnění a indikace lékaře; znát nutriční intervenci u duševních chorob, poruch příjmu potravy, Alzheimerově chorobě,- charakterizovat diety speciální a speciální dietní postupy;- hodnotit alternativní způsoby výživy.			
Po absolvování modulu student: <ul style="list-style-type: none">- doporučuje hlavní zásady výživy v rámci degenerativních kloubních onemocněních;- uvede způsoby výživy, vhodných potravin, alergenů při individuálních výživových plánech;- sestaví nutriční a diagnostické plány eliminační diety;- sestaví individuální a obecný nutriční postup před chirurgickým zákrokem a operací a po ní;- specifikuje nevhodné potraviny dle indikace lékaře a základního onemocnění včetně způsobů léčby			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

Výukový modul poskytuje studentům znalosti o nutriční podpoře a léčebné výživě při degenerativních kloubních onemocněních, při chorobách a onemocněních krve a krvetvorby, při různých typech a formách především potravinových alergií, ale také alergií ovlivnitelných výživou a eliminační dietou. Po absolvování modulu je student kompetentní sestavit individuální předoperační a pooperační výživový plán (krátkodobý a dlouhodobý) dle základního onemocnění.

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 nákazy 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 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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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 jednotlivými onemocněními a s výživou.

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 % 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

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

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

BĚLOBRÁDKOVÁ, Jana a Ludmila BRÁZDOVÁ, 2006. *Diabetes mellitus*. 1. vyd. Brno: NCO NZO, ISBN 80-7013-446-1.

BUŠINOVÁ Iva, 2007. *Bezlepková kuchařka 1 a 2.díl*, Praha: Grada ISBN 978-80-247-1270-3.

ČERVENKOVÁ, Radka, 2006. *Celiakie*. 1. vyd. Praha: Galén, ISBN 80-7262-425-3.

GROFOVÁ, Zuzana, 2007. *Nutriční podpora: praktický rádce pro sestry*. 1. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-1868-2.

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

CHARVÁT, Jana Michal KVAPIL a kol., 2006. *Praktikum umělé výživy: učební texty k praktickým cvičením z umělé výživy*. 1. vyd. Praha: Karolinum, ISBN 80-246-1303-4.

KALVACH Zdeněk a kol., 2008. *Geriatrické syndromy a geriatrický pacient*, Praha:Grada, ISBN 978-80-247-2490-4

KAŇKOVÁ, Kateřina, 2005. *Poruchy metabolismu a výživy: vybrané kapitoly z patologické fyziologie*. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, ISBN 80-210-3670-2.

KOHOUT, Pavel, a kol., 2004. *Výživa u pacientů s idiopatickými střevními záněty*. 1. vyd. Praha: Maxdorf, ISBN 80-7345-023-2.

KOHOUT, Pavel a Eva KOTRLÍKOVÁ, 2009. *Základy klinické výživy*. 1. vyd. v nakl. Forsapi. Praha: Forsapi,

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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.
- KOHOUT, Pavel, a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ, 2006. *Celiakie a bezlepková dieta: dieta a rady lékaře.* 3.vyd. Praha: Maxdorf, ISBN 80-7345-070-4.
- KŘEMEN, Jaromír, Eva KOTRLÍKOVÁ a Štěpán SVAČINA. 2009. *Enterální a parenterální výživa.* 1. vyd. Praha: Mladá fronta, ISBN 978-802-0420-701.
- 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
- PAŘÍZKOVÁ, Jana a Lidka LISÁ et al., 2007. *Obezita v dětství a dospívání. Terapie a prevence.* Praha: Galén, Karolinum, ISBN 978-80-7262-466-9
- Referenční hodnoty pro příjem živin.* V ČR 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2011, 192 s. ISBN 978-80-254-6987-3.
- SOBOTKA, Luboš a František NOVÁK a Dana VAŇKOVÁ, 2006. *Klinická výživa a metabolická péče v gastroenterologii a gerontologii.* 1. vyd.. Hradec Králové: Nucleus HK, ISBN 80-86225-91-7.
- SVAČINA, Štěpán a Alena BRETŠNAJDROVÁ, 2008. *Dietologický slovník.* Praha: Triton, ISBN 978-80-7387-062-1
- SVAČINA, Štěpán, 2008. *Klinická dietologie.* Vyd. 1. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2256-6.
- SVAČINA, Štěpán, 2010. *Poruchy metabolismu a výživy.* Praha: Galén, ISBN 978-807-2626-762.
- 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.
- SKŘÍČKA, Tomáš, 2009. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev.* Praha: Forsapi, ISBN 978-80-87250-01-3.
- URBÁNKOVÁ, Pavla a Libor URBÁNEK, a kol., 2008 *Klinická výživa v současné praxi.*1. vyd.Brno. NCO NZO, ISBN 978-80-7013-473-3.
- WILHELM, Zdeněk a kol., 2004. *Výživa v onkologii.* 2. přeprac. a dopl. vyd. Brno: NCO NZO, ISBN 80-7013-410-0.
- 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
- TESAŘ, Vladimír a Otto SCHÜCK. 2006. *Klinická nefrologie.* 1. vyd. Praha: Grada, ISBN 80-247-0503-6.
- ZADÁK, Zdeněk, 2008. *Výživa v intenzivní péči,* 2. rozšířené a aktualizované vydání, Praha: Grada, ISBN 978-80-247-2844.
- Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu.* Praha: Výživaservis s. r. o.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Základy ošetrovatelství		P-ZOS
Název modulu anglicky	Fundamentals of Nursing		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	2(p0/c2)	ECTS	1
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 26 hodin		
Forma hodnocení	LO – klasifikovaný zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-LEV 01, P-KND 01, P-NDP 01, P-ODP 01, P-PSK 01, P-ZSO, P-ANF, P-IKT, P-ZVZ		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- získávat informace a pracovat s nimi, sledovat nové poznatky a trendy v oboru a všestranně se vzdělávat- diskutovat o odborných problémech- 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 s odbornou dokumentací- komunikovat s klienty/pacienty, lékařem a ostatními pracovníky- plánovat a řídit své učení a pracovní činnost, kriticky vyhodnocovat dosažené výsledky			
Po absolvování modulu student: <ul style="list-style-type: none">- definuje základní biologické potřeby zdravého a nemocného člověka - voda, vzduch, potrava, spánek, odpočinek, aktivita, udržování tělesné teploty;- umí klasifikovat základní a specifické zásady péče o výživu hospitalizovaných i v domácí péči;- zná zásady organizace péče na lůžkovém oddělení;- zná typy zařízení a způsob realizace zdravotní a nutriční péče;- umí vysvětlit zásady a zvláštnosti podávání stravy nemocným ve vztahu k různým formám způsobu stravování;- dokáže popsat specifika stravování při diagnostických a terapeutických výkonech - před vyšetřením, před a po operačních zákrocích;- zná formu a průběh vizit se zaměřením na změny dietologie;- zná formy a aplikaci enterální a parenterální výživy.			

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 klinické praxe.

Anotace modulu

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

Obsahová náplň období

Základní biologické potřeby - voda, vzduch, potrava, spánek, odpočinek, aktivita, udržování tělesné teploty
Ošetrovací jednotka

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

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

Estetika stravování a kultura stolování v nemocničních a sociálních zařízeních

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

Základní péče o pomůcky – dezinfekce a sterilizace

Obecné zásady při manipulaci a ukládání léků

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 % 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:

MIKŠOVÁ, Zdeňka, FRONKOVÁ, Marie a kol., 2006. Vyd. 2. *Kapitoly z ošetrovatelské péče I.* Praha: Grada. ISBN 978-80-247-6877-9.

SIKOROVÁ, Lucie, 2011. *Potřeby dítěte v ošetrovatelském procesu.* Praha: Grada.

ISBN 978-80-247-3593-1.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

Doporučená:

NAVRÁTIL, Leoš a kol., 2008 *Vnitřní lékařství pro nelékařské zdravotnické obory*. Praha: Grada. 2008. ISBN 978-80-247-2319-8.

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

KALVACH, Zdeněk, 2004. *Geriatric*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-0786-1.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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	3
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-IVT, P-EKS 01, P-EKS 02 Návaznost na moduly: P-LEV 03, P-KND 03, P-NDP 03, P-ZPL P-ODP 03		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>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.</p>			

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 % 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:

ŠTOHL, Pavel, Jan PAVEL a Leoš VÍTEK. 2007. *Učebnice účetnictví pro střední školy a pro veřejnost: podle právního stavu k 1. 1. 2007*. 1. vyd. Znojmo: Vzdělávací středisko Ing. Pavel Štohl. ISBN 978-809-0391-505.

PALYZOVÁ, Martina, Romana LEŠENAROVÁ a Leoš VÍTEK. 2004. *Ekonomika 3 pro střední a vyšší hotelové školy: podle právního stavu k 1. 1. 2007*. 1. vyd. Praha: Fortuna. ISBN 80-716-8897-5.

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

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

SOJKA, Milan a Jan PUDLÁK. 2004. *Průvodce kapitálovým trhem: pro střední a vysoké školy*. Praha: Fortuna. ISBN 80-716-8883-5.

Doporučená:

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

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.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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-NDP 01, P-ODP 01, P-KND 01, P-LEV 01, P-VYC, P-ZVZ, P-ZOS		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- chápe sociologii jako vědu a rozumí možnostem jejího využití v oblasti nutriční terapie;- umí vymezit a správně používat sociologickou terminologii;- dovede používat metody a techniky sociologického výzkumu v praxi a umí interpretovat jeho výsledky;- rozumí struktuře společnosti a je schopen objasnit vybrané sociální jevy a procesy;- je schopen reflektovat sociální souvislosti nemocí a sociálně patologickou specifiku pacienta/klienta.			
Metody výuky <p>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.</p>			
Anotace modulu <p>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.</p>			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

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 % 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:

BÁRTLOVÁ, Sylva, 2008. *Sociologie medicíny a zdravotnictví*. Praha: Grada. ISBN 80-247-1197-4.

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

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

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

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

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

Doporučená:

BAUMAN, Zygmunt a Tim MAY, 2004. *Myslet sociologicky: netradiční uvedení do sociologie*. Praha : Sociologické nakladatelství. ISBN 8086429288

KELLER, Jan, 2005. *Dějiny klasické sociologie*. Vyd. 2. Praha : Sociologické nakladatelství. ISBN 8086429520.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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	3
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			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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.			
Po absolvování modulu student: <ul style="list-style-type: none">- chápe význam edukačního procesu pro sebe sama a pro klienty, spolupracovníky;- umí vysvětlit, jak se dělí edukace z pohledu informací a z pohledu edukovaných;- má přehled o jednotlivých edukačních metodách a umí je využít v praxi;- umí poskytnout informace týkající se nutričních opatření;- dokáže rozlišit rysy osobnosti za účelem volby adekvátních edukačních technik;- aplikuje osvojené poznatky do klinické praxe a zvolí nejvhodnější přístup ke klientům;- chápe vztah pedagogiky k jiným vědám a dokáže vysvětlit její význam pro práci nutričního terapeuta;- zná faktory ovlivňující psychiku a jednání nemocného, dokáže identifikovat změny v jeho chování;- chápe a umí objasnit podstatu psychosomatických onemocnění;- 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;- profesionálně vystupuje a kultivovaně se vyjadřuje;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- rozumí verbálním i neverbálním projevům klientů, a je schopen na tyto projevy adekvátně reagovat;
- dodržuje etická pravidla v rámci edukačního procesu.

Metody výuky

Instruktaž, 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

Obsahem modulu je nácvik komunikace, získávání a předávání informací v oblastech:

Výchovy jednotlivců a skupin klientů v otázkách primární prevence, především tzv. civilizačních chorob a v oblasti edukací diferencovaných skupin.

Edukací pacientů/klientů s probíhajícím onemocněním v rámci sekundární prevence – zabránění nebo oddálení vzniku komplikací.

Reedukací pacientů/klientů, u kterých došlo v důsledku nedodržování léčebného režimu ke vzniku komplikací.

Výchova, vedení a předávání poznatků z oblasti specializované nutriční péče o pacienty/klienty.

Všechny uvedené složky jsou uplatněny u pacientů/ klientů různých věkových skupin, u lidí zdravých, nemocných, s mentálním, psychickým nebo somatickým postižením. Nácvik komunikačních stylů neopomíjí též otázky minoritních skupin.

Komunikativní schopnosti a dovednosti s hlubokými kognitivními znalostmi dávají předpoklad vést rozhovor (edukaci, reedukaci) v otázce zdravé nebo léčebné výživy a vychovávat pacienta/klienta k větší zodpovědnosti za své zdraví.

Obsahová náplň období

Základy pedagogiky

Pedagogika jako vědní obor, pedagogické pojmy, pedagogické disciplíny

Základy speciální pedagogiky

Výchovně – vzdělávací (edukační) proces

Oddíly, fáze a vzájemné vztahy ve výchovně-vzdělávacím procesu

Systém didaktických zásad

Jednotlivé zásady a jejich souvislosti v souboru zásad.

Edukační proces

Fáze edukačního procesu

Edukační proces u jednotlivých věkových kategorií

Edukační proces u jednotlivých diagnóz

Edukační proces u klienta s handicapem

Význam edukace

Edukační proces jedince a diferencovaných skupin klientů

Individuální edukace, skupinová edukace

Základní edukace, specializovaná edukace, reedukace

Edukace jedince, rodinných příslušníků, masová výchova

Edukace cizinců

Dokumentace v edukačním procesu, edukační materiály

Edukační záznam a jeho náležitosti

Formy edukačních materiálů dle obsahu

Formy edukačních materiálů dle psychosomatického stavu klienta

Orientace v sortimentu nutričních zdrojů

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Potravinové skupiny – zastoupení jednotlivými produkty, složení produktů, nutriční hodnoty produktů a jejich význam ve výživě člověka

Potraviny určené pro zvláštní výživu

Funkční potraviny

Potravinové doplňky

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
- 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*. Editor Miloš Grim, Oldřich Fejfar. Praha: Hnutí R. ISBN 978-80-86798-07-3.

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

PÁVKOVÁ, Jiřina, Dana MAREŠOVÁ a Zuzana TURKOVÁ. 2008. *Pedagogika volného času: [teorie, praxe a perspektivy výchovy mimo vyučování a zařízení volného času]*. Editor Jiří Kolečák, Tomáš Meluzín. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-423-6.

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*. Editor Miloš Grim, Oldřich Fejfar. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-503-5.

PRŮCHA, Jan, Dana MAREŠOVÁ a Zuzana TURKOVÁ. 2008. *Rozvoj lidských zdrojů: Pedagogika v teorii a praxi*. Editor Jiří Kolečák, Tomáš Meluzín. Brno: Vysoké učení technické, Fakulta podnikatelská, 1 CD ROM. ISBN 978-80-214-3623-7.

Doporučená:

MACHOVÁ, Jitka, Dagmar KUBÁTOVÁ a Eva URBANOVSKÁ. 2009. *Výchova ke zdraví: Pedagogika v teorii a praxi*. Editor Jiří Kolečák, Tomáš Meluzín. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2715-8.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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 uplatnit znalosti práce s výpočetní technikou při realizaci výzkumné činnosti ustanovení základů kritického myšlení			
Po absolvování modulu student: <ul style="list-style-type: none">- umí vysvětlit přínos výzkumu v oblasti zdravotnictví;- vymezí oblasti výzkumu, pozná jednotlivé etapy výzkumu;- popíše metodiku výzkumu, vysvětlí základní pojmy;- dokáže aplikovat vhodné výzkumné metody a techniky ve zdravotnictví;- umí se zapojit do výzkumného projektu;- statisticky zpracuje data z výzkumné činnosti pomocí tabulkových kalkulačtorů;- analyzuje, interpretuje a prezentuje získaná data a výsledky výzkumu.			
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 je koncipován jako teoreticko-praktický a předpokládá aplikaci znalostí a dovedností získaných v ostatních odborných a humanitních předmětech. Předpokládá určitou úroveň schopnosti kreativity. Naučí studenty základům kritického vědeckého myšlení: pochopení potřeby a významu vědeckého přístupu ve zdravotnictví. Naučí je základním krokům výzkumného procesu, výběru vhodných metod a technik, základům statistického zpracování dat, jejich analýze a interpretaci výsledků.

Obsahová náplň zimního období

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
Realizace a organizace výzkumné činnosti

Obsahová náplň letního období

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 % 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:

KUTNOHORSKÁ, Jana a Miroslav OREL. 2008. *Výzkum ve zdravotnictví: metodika a metodologie výzkumu*. 1. vyd. Překlad Libor Páč, Petr Dubový. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci. Psyché (Grada). ISBN 978-80-244-1877-3.

WALKER, Ian a Miroslav OREL. 2013. *Výzkumné metody a statistika: metodika a metodologie výzkumu*. Vyd. 1. Editor Nigel Holt, Robert Lewis. Překlad Libor Páč, Petr Dubový. Praha: Grada, ISBN 978-802-4739-205.

Doporučená:

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

HENDL, Jan a Miroslav OREL. 2004. *Přehled statistických metod zpracování dat: analýza a metaanalýza dat*. 1. vyd. Editor Nigel Holt, Robert Lewis. Překlad Libor Páč, Petr Dubový. Praha: Portál, 2004, 583 s. Z pohledu psychologie. ISBN 80-717-8820-1.

MUNZAROVÁ, Marta a Miroslav OREL. 2005. *Lékařský výzkum a etika: analýza a metaanalýza dat*. 1. vyd. Editor Nigel Holt, Robert Lewis. Překlad Libor Páč, Petr Dubový. Praha: Grada, ISBN 80-247-0924-4.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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-IVT, P-ZMS Návaznost na: ABP		
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- dokázat vyhledat a hodnotit požadované informace a jejich zdroje, uchovat je a správně je používat- orientovat se v typu absolventských prací- citovat literaturu- spravovat získaná data- stanovit a formulovat základní teze práce Po absolvování modulu student: <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>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.</p>			

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

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 % 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.

MAŇÁK, Josef a Vlastimil ŠVEC, ed., 2004. *Cesty pedagogického výzkumu*. Brno: Paido. ISBN 80-7315-078-6.

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

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

Doporučená:

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

Zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon). Dostupné z <http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2000-121#cast8>.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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-LEV 01, P-KND 01, P-CHB 01		
Vyučující			
Cíle modulu			
<ul style="list-style-type: none">- 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 účetnictví a skladové evidence- běžně provádět vyúčtování potravin a připravené stravy včetně inventarizace- hospodárně využívat jednotlivé druhy potravin- definovat význam správného technologického zpracování pokrmů- osvojit si základní a moderní technologické postupy přípravy rozličných pokrmů- pochopit význam dodržování správného poměru základních surovin při přípravě stravy- dokázat zvolit nejvhodnější varianty technologických postupů při přípravě různých druhů poživatin v oblasti předběžné přípravy, studené kuchyně, tepelných úprav jednoduchých i složitějších, při konzervaci surovin a při finální úpravě připravovaných pokrmů a jídel- znát a respektovat probíhající kvalitativní změny, které ovlivňují biologickou a energetickou hodnotu připravované stravy- uplatňovat požadavky kladené na výrobu a distribuci pokrmů- získat manuální zručnost při přípravě stravy- naučit se bezpečně obsluhovat základní stroje a zařízení užívané ve stravovacích provozech- kontrolovat dodržování Systému kritických kontrolních bodů v rámci provozovaných činností- prokázat schopnost organizovat a řídit výdej a expedici stravy včetně správného stolování a servírování- znát správné zásady servírování a obsluhy strážníků			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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

Po absolvování modulu student:

- uplatňuje nejnovější trendy v přípravě pokrmů;
- vytvoří si návyky účelné a efektivní organizace práce;
- dokáže účelně organizovat práci sobě i kolektivu;
- dokáže se orientovat v sortimentu potravin a nápojů dostupných na našem trhu;

Metody výuky

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

Anotace modulu

Modul umožňuje studentům praktickou aplikaci teoretických vědomostí získaných v předmětech potravin, základy přípravy pokrmů a výživy člověka. Poskytuje studentům podmínky pro praktické osvojení základních manuálních dovedností při přípravě stravy. Dále si osvojí a prakticky uplatní teoretické poznatky v oblasti uchovávání potravin, hygienického zabezpečení stravovacích provozů a v oblasti správného stolování.

Nedílnou součástí výuky je také seznámení studentů s jednotlivými druhy poživatin v obchodní síti a následně i hodnocení ekonomického zabezpečení modelového provozu. Celým studiem prolíná přísné dodržování hygienických zásad a předpisů BOZP týkající se individuálního i společného stravování.

Výuka je realizována v odborných učebnách formou cvičení. Studijní skupina je rozdělena do skupin, ve kterých si studenti snadněji prakticky ověří získané vědomosti z teoretických odborných předmětů. 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, nutriční a dietologická praxe a odborná praxe.

Obsahová náplň období:

Práce s potravinami ve stravovacích provozech z hlediska dodržování hygienických zásad, platných předpisů BOZP a protipožárních směrnic

Kultura stolování a estetické úpravy jídel

Základní a speciální technologické postupy užívané při přípravě pokrmů - 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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

propojení skladu s kuchyní pomocí PC programu, využití počítačové technologie při propočtech EH a BH, prezentace výživových doporučení

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 % 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:

GROFOVÁ, Zuzana. *Dieta pro vyšší věk*. 1. vyd. Praha: Forsapi, 2011, 155 s. Rady lékaře, průvodce dietou. ISBN 9788087250112

HOLUB, Karel. *Umění a gastronomie*. Praha: Libertas [u.a.]. ISBN 978-809-0428-317.

HRUBÝ, Milan a Olga MENGEROVÁ. *Dieta u chronických onemocnění ledvin*. 1. vyd. Praha: Forsapi, c2010, 148 s. Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 7. ISBN 978-808-7250-075.

INGRAM, Christine a Olga MENGEROVÁ. *Všechno o jídle: světová encyklopedie*. 1. vyd. Praha: Fortuna Print, 2006, 512 s. Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 7. ISBN 80-732-1251-X.

KUŽELA, Lubomír a Věra STEJSKALOVÁ. *Dna - nemoc králů. Je nutná bezpurinová dieta?: světová encyklopedie*. 1. vyd. Praha: Forsapi, 2007, 70 s. Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 5. ISBN 978-809-0382-053.

HRUBÝ, Milan a Olga MENGEROVÁ. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení: světová encyklopedie*. 1. vyd. Praha: Forsapi, c2009, 118 s. Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 11. ISBN 978-808-7250-068.

HRUBÝ, Milan a Olga MENGEROVÁ. *Referenční hodnoty pro příjem živin: světová encyklopedie*. V ČR 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2011, 192 s. Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 11. ISBN 978-80-254-6987-3.

MÜLLEROVÁ, Dana a Olga MENGEROVÁ. *Výživa těhotných a kojících žen: světová encyklopedie*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, 2004, 119 s. Žijeme s dětmi, sv. 7. ISBN 80-204-1023-6.

ŘEHOŘKOVÁ, Pavla, Monika ŠPIČKOVÁ a Miroslava ŠPIČKOVÁ. *Odvápnění kostí čili osteoporóza. Dieta bohatá vápníkem: světová encyklopedie*. 1. vyd. Praha: Forsapi, 2008, 104 s. Rady lékaře, průvodce dietou, sv. IX. ISBN 978-808-7250-006.

STARNOVSKÁ, Tamara, Eva CHOCENSKÁ a Miroslava ŠPIČKOVÁ. *Nutriční terapie: světová encyklopedie*. 1. vyd. Praha: Galén, 2006, 39 s. Edice CARE, sv. IX. ISBN 80-726-2387-7.

VALÍČEK, Pavel, Eva CHOCENSKÁ a Miroslava ŠPIČKOVÁ. *Pochutiny a koření: světová encyklopedie*. Vyd. 1. V Brně: Mendelova zemědělská a lesnická univerzita, 2007, 84 s. Edice CARE, sv. IX. ISBN 978-80-7375-049-7.

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

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.

ŠINDELKOVÁ, Alena, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. *Stolnění: 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. *Receptury pokrmů pro školní stravování*. 3. zcela přeprac. a rozš. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2007, 291 s. ISBN 978-802-3989-106

KOLEKTIV VYUČUJÍCÍCH: *Soubor receptů na technologické cvičení a přípravu dietního stravování*. Interní skripta SZŠ a VOŠZ Plzeň. Plzeň: 2011.

www.e-kalkulacka.cz

www.nutriservis.cz

www.abcvyzyvy.cz/vyzivove-tabulky.htm

Doporučená:

ASTL, Jaromír, Eliška ASTLOVÁ a Eva MARKOVÁ. *Jak jíst a udržet si zdraví, aneb, Vyvážený zdravý životní styl pro každý den: příručka poradce*. 1. vyd. Překlad Miloš Máček. Praha: Maxdorf, c2009, 328 s. Lékař radí, sv. IX. ISBN 978-80-7345-175-2.

DIEHL, Hans, Aileen LUDINGTON a Eva MARKOVÁ. *Síla zdraví: příručka poradce*. Vyd. 1. Překlad Peter Pribiš. Praha: Advent-Orion, 2006, 349 s. Zdraví pro třetí tisíciletí, sv. IX. ISBN 80-717-2183-2.

CHRPOVÁ, Diana, Hester MUNDIS a Alena BRETŠNAJDROVÁ. *S výživou zdravě po celý rok: maso, drůbež, zelenina*. Vyd. 1. Překlad Miloš Máček. Praha: Grada, 2010, 211 s. Edice CARE, sv. IX. ISBN 978-802-4725-123.

KOHOUT, Pavel, Dana MÜLLEROVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. *Potraviny - součást zdravého životního stylu: učebnice pro odborná učiliště, obor kuchařské práce*. 2. vyd. Olomouc: SOLEN, 2010, 106 s. Edice CARE, sv. IX. ISBN 978-808-7327-395.

MANDELOVÁ, Lucie, Iva HRNČÍŘÍKOVÁ a Alena BRETŠNAJDROVÁ. *Základy výživy ve sportu: správně načasovaný jídelníček*. 1. vyd. Překlad Miloš Máček. Brno: Masarykova univerzita, 2007, 71 s. Edice CARE, sv. IX. ISBN 978-802-1042-810.

MINDELL, Earl, Hester MUNDIS a Alena BRETŠNAJDROVÁ. *Nová vitaminová bible: vitaminy, minerální látky, antioxidanty, léčivé rostliny, doplňky stravy, léčebné účinky potravin i léky používané v homeopatii*. Vyd. 3. Překlad Miloš Máček. Praha: Ikar, 2010, 572 s. Edice CARE, sv. IX. ISBN 978-80-249-1419-0.

SKOLNIK, Heidi, Andrea CHERNUS a Alena BRETŠNAJDROVÁ. *Výživa pro maximální sportovní výkon: správně načasovaný jídelníček*. 1. vyd. Překlad Miloš Máček. Praha: Grada, 2011, 240 s. Edice CARE, sv. IX. ISBN 978-802-4738-475.

THIELEMANN, Thomas, Hester MUNDIS a Alena BRETŠNAJDROVÁ. *Biokuchařka: maso, drůbež, zelenina*. Vyd. 1. Překlad Miloš Máček. Praha: Grada, 2010, 211 s. Edice CARE, sv. IX. ISBN 978-80-247-2983-1.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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 - Practice01		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	1. ročník LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	5(p0/c5)	ECTS	1
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 65 hodin		
Forma hodnocení	LO – zápočet		
Vstupní požadavky na studenta	Návaznost na moduly: P-ZPP, P-LEV, P-TEC, P-IVT, P-POT, P-VYC, P-LEV 01, P-KND 01, P-CHB 01, P-ANF 01, P-PSY 01		
Vyučující			
Cíle modulu: 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: <ul style="list-style-type: none">- vykonává základní administrativní úkony, zpracovat tiskopisy a evidenci dle potřeb různých zdravotnických a nezdravotnických provozů a zařízení;- seznámí s novými poznatky založenými na důkazech podle spolehlivosti a věrohodnosti informací;- orientuje v dostupných tabulkách výživových hodnot potravin a dokázat posoudit nutriční hodnotu potravin;- zná zásady správné výživy a aplikovat je při plánování pokrmů;- specifikuje druhovou kvalifikaci potravin;- zná zásady pro sestavování a skladbu jídelních lístků;- specifikuje vhodné a nevhodné potraviny podle typů léčebné výživy;- hodnotí klady a zápory výživy jedince i skupiny v prevence i v léčbě v oblasti dietologie a nutriční terapie;- stanovuje a vypočítá na základě vzorců a rovnic základní bazální metabolismus jedince a jeho energetickou potřebu, množství jednotlivých živin a jejich procentuální zastoupení v rámci celkové energetické potřeby;- zpracuje cenovou kalkulaci jednotlivých pokrmů a jídelních sestav;- vyhodnocuje a posuzuje aktuálnost své činnosti;- zná platnou legislativu hygieny, zpracování, distribuce a uchování potravin.			
Po absolvování modulu student: <ul style="list-style-type: none">- sbírá a analyzuje relevantní informace, které se vztahují k příslušné tematice;			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- umí sestavovat a plánovat pokrmy na základě správných kombinací potravin a technologických postupů;
- zvládne nákup potravin, jejich skladování, evidenci, provádí zúčtování připravované stravy a inventarizaci, objasní význam ekonomiky stravovacích provozů;
- vytváří dlouhodobé a krátkodobé sestavy (rozvrhy stravy) pro různé stravovací kategorie;
- hodnotí nutriční stav připravených sestav ve vztahu k doporučeným výživovým normám;
- dokáže sestavit jednotlivé rozpisy jídel podle specifického nutričního zadání;
- sestaví týdenní jídelní lístky s ohledem na individuální odlišnosti;
- propočítává a zhodnotí energetickou a biologickou hodnotu naplánované stravy;
- zpracuje a zdokumentuje nutriční anamnestické údaje na jejich základu;
- sestaví nutriční (dietoterapeutické) plány;
- využívá své odborné znalosti;
- konkretizuje obecné zásady výživy, dokáže vysvětlit potřebu změn ve stravování, dokáže se přizpůsobit aktuálním změnám.

Metody výuky

Přednášky, diskuze, praktická cvičení, průběžné zpracovávání samostatných úkolů (cvičení).

Anotace modulu

Jedná se o odborný praktický modul, který formou zpracování samostatných úkolů a cvičení upevňuje znalosti a vědomosti získané v odborných teoretických předmětech. Po jejich procvičení a zvládnutí základů v odborných učebnách jsou studenti schopni uplatnit své poznatky v podmínkách zdravotnické praxe v různých typech zařízení. Osvojení učiva je předpokladem pro výkon povolání nutričního terapeuta.

Nutriční a dietologická praxe přispívá k pochopení, propojení a praktické aplikaci znalostí z chemie, potravin, anatomie a fyziologie, výživy člověka, ze základů přípravy pokrmů, z technologického cvičení, z léčebné výživy a klinické dietologie. Výuka probíhá ve skupinách.

Obsahová náplň období:

Administrativa stravovacích provozů, zpracování tiskopisů používaných ve stravovacích provozech, seznámení se s používanými PC programy pro evidenci pacientů a diet, sestavování a plánování stravy, jednotlivých pokrmů a celých sestav, skladová evidence, vyúčtování nákladů.

Tabulky výživových hodnot potravin, tištěné a internetové zdroje a jejich použití. Základní početní úkony, převody měrných jednotek, propočet určených (specifikovaných) živin a energetické hodnoty jako podklad pro nutriční hodnocení plánovaných sestav.

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 živin.

Plánování jídelních lístků na podkladě léčebné výživy – celotýdenní jídelní lístky pro stravu základní, stravu se zvýšeným obsahem vápníku, železa, vlákniny, stravu se sníženým množstvím cholesterolu. Hodnocení nutričního stavu jednotlivých sestav ve vztahu k doporučeným výživovým normám.

Energeticky limitované diety, práce s tabulkami, rámcovými jídelními lístky, výměnnými jednotkami, procentuální rozdělení základních živin, určení dávek potravin a jejich rozdělení v rámci dne pro jednotlivé diety, sestavování týdenních jídelních lístků s ohledem na individuální odlišnosti.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Forma a váha hodnocení

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

- splnění % 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

BURKET, Pavel a Tamara STARNOVSKÁ. 2003. *Diety při onemocnění atopickým ekzémem: recepty, rady lékaře*. 2. vyd. Praha: Sdružení MAC. ISBN 80-86015-97-1.

FRANĚKOVÁ, Slávka a Věra DVOŘÁKOVÁ-JANŮ. 2003. *Psychologie výživy a sociální aspekty jídla*. 1. vyd. Praha: Karolinum. ISBN 80-246-0548-1.

HRUBÝ, Milan a Olga MENGEROVÁ. 2009. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení*. 1. vyd. Forsapi. Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 11. ISBN 978-808-7250-068.

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

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

KUŽELA, Lubomír a Věra STEJSKALOVÁ. 2007. *Dna - nemoc králů. Je nutná bezpurinová dieta?*. 1. vyd. Praha: Forsapi. Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 5. ISBN 978-809-0382-053.

KOHOUT, Pavel. 2004. *Výživa u pacientů s idiopatickými střevními záněty*. 1. vyd. Praha: MAXDORF. ISBN 80-734-5023-2.

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

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

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

KOHOUT, Pavel a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ. 2010. *Celiakie: víte si rady s bezlepkovou dietou?*. 1., přeprac. vyd. Praha: Forsapi. Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 10. ISBN 978-808-7250-099.

KOHOUT, Pavel a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ. 2006. *Crohnova choroba, ulcerózní kolitida*. 1. vyd. Praha: Forsapi. Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 1. ISBN 80-903-8200-2.

KOHOUT, Pavel. 2011. *Dokumentace a hodnocení nutričního stavu pacientů*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Informační servis pro lékaře. ISBN 978-808-7250-129.

OTRADOVCOVÁ, Iva a Lucie KUBÁTOVÁ. 2006. *Komplexní péče o pacienta se stomií*. 1. vyd. Praha: Galén. Edice CARE. ISBN 80-726-2432-6.

SHERWOOD, Alice. 2009. *Kuchařka pro alergiky: [pokrmý bez vajec, bez mléka, bez lepku, bez ořechů]*.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Vyd. 1. V Praze: Ikar. ISBN 978-80-249-1187-8.

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

SVĚŘÁKOVÁ, Marcela. 2012. *Edukační činnost sestry: úvod do problematiky*. 1. vyd. Praha: Galén. ISBN 978-807-2628-452.

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

Flora e-kalkulačka. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: http://www.priteltvehosrdce.cz/ekalkulacka/e_index.htm

Nutriservis. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: <http://www.nutriservis.cz/cs/>

Centrum pro databázi složení potravin. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: <http://www.czfcdb.cz/>

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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 - Practice 02		
Typ modulu	Povinný	Doporučené období	2. ročník ZO/LO
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))	14(p0/c14), 14(p 0 /c 14)	ECTS	10
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 364 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-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 Průkaz pracovníka v potravinářství		
Vyučující			

Cíle modulu:

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:

- seznámí se s prací nutriční/ho terapeutky/terapeuta a asistentky/asistenta na oddělení, v poradnách a ve stravovacím provozu, využije odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti při práci na konkrétním nemocničním oddělení i na jiných odborných pracovištích;
- orientuje se v systému poskytování nutriční péče včetně způsobů nutriční podpory nemocných včetně aplikace enterální výživy a parenterální výživy;
- orientuje se v problematice plošného nutričního screeningu a jeho zpracování a využívá při zjišťování výživového stavu běžně využívaných antropometrických metod;
- 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;
- u pacientů v závažných stavech provádí bilanci stravy přijímané ústy;
- navrhuje prostřednictvím nutriční terapeutky lékaři, případně všeobecné sestře změny v předepsané

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- 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;
 - připravuje podklady pro poradenskou a edukační činnost podle požadavků nutričního terapeuta, příp. dietologa, odborného a ošetřujícího lékaře;
 - je součástí poradenského a edukačního procesu jedinců, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy, včetně doporučení vhodných výživových doplňků;
 - konkretizuje obecné zásady dle stavu výživy a klinického stavu edukovaného pacienta;
 - dokáže vysvětlit potřebu změn ve stravování pacientovi i jeho rodinným příslušníkům;
 - osvojí si dovednost biopsychosociologického přístupu a správné komunikace s klientem;
 - dbá na zásady zdravotnické etiky;
 - využívá informační systém zdravotnického či jiného zařízení;
 - sestaví jídelní lístky a doporučení v rámci diet základních, speciálních, standardizovaných, individuálních a zvláštních dietních či nutričních postupů;
 - propočítá a upraví (doporučit změnu) aktuálního množství živin a energetické hodnoty dle předloženého jídelního plánu jednotlivce;
 - umí využívat kvalitní odborné zdroje výživových tabulek a hodnot potravin, sestaví nutriční plán (krátkodobý a dlouhodobý);
 - používá odborné programy pro plánování a hodnocení stravy ve zdravotnickém a jiném zařízení;
 - určí hodnotu nutrientů, makroelementů a mikroelementů, stopových prvků dle aktuálního zadání;
 - navrhne náhradní řešení v rámci změny výživy a množství doporučených živin;
 - určí výživový plán, navrhne vzorový jídelní lístek, navrhne dávku potravin pro přípravu pokrmů a vyhodnotí celkový energetický a biologický příjem;
 - orientuje se v ekonomických nákladech stravovacích provozů v obecném rámci;
 - orientuje se v provozních podmínkách jednotlivých zdravotnických a nezdravotnických zařízeních;
 - umí naplánovat stravu a připravit dle zásad správné výživy, diet při onemocnění GIT, metabolických, střevních chorobách, onemocnění krve, nádorových nemocech, dětské stravě, malnutrici, popáleninách, metabolickém syndromu aj.;
 - dokáže specifikovat rozdíly a požadavky na technologické zpracování stravy z pohledu zásad zdravé výživy a léčebné výživy;
 - zpracuje pokyny pro zajištění celého procesu přípravy stravy včetně seznamu vhodných potravin na základě naplánovaného rozvrhu stravy pro celé zdravotnické či jiné zařízení;
 - vysvětlí, dodržuje a vyžaduje od ostatních pracovníků uplatnění zásad hygieny a bezpečnosti při práci stravovacího úseku tak na odděleních.

Metody výuky

Praktická cvičení, individuální, skupinová, praktické řešení problémových situací, zážitkové, týmové vyučování s využitím diaprojektoru, PC a textových materiálů, procvičování dovedností, instruktáž, brainstorming, trénink v prezentování informací či faktů, e – learning, domácí práce.

Anotace modulu

Odborný praktický modul upevňuje teoretické a odborné znalosti a dovednosti v rámci mezipředmětových vztahů (výše uvedených modulů) a rozvíjí a uplatňuje praktické dovednosti v rámci jednotlivých úseků nutriční péče zdravotnické praxe. Student si osvojí samostatnost, spolupráci, kooperaci, aktivní přístup k práci v rámci poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

oblasti preventivní a léčebné výživy. Získá poznatky o nových trendech ve výživových doporučeních pro jednotlivé věkové kategorie, ve výživě zdravé populace a ve výživě nemocných. Hodnotí výživový stav jedince různými metodami včetně bioimpedance a je schopen provádět vyšetření nutná ke zjištění stavu výživy pacientů. Student je veden k tomu, aby byl v rámci procesu poskytování nutriční péče schopen osvojit si a respektovat zásadu biopsychosociálního přístupu a správné komunikace s klientem/pacientem. Při své činnosti dbá principů zdravotnické etiky.

Zpracuje a hodnotí jídelní plány v rámci zásad pro stravu jednotlivých stravovacích kategorií a zásad léčebné výživy jak z pohledu výběru vhodných a nevhodných potravin tak technologického zpracování s respektováním individuálních rozdílů konkrétních nemocných. Ke zpracování využívá nejaktuálnější dostupný software, který využívá k hodnocení jídelních plánů pro celé zařízení, ale i individuálních nutričních plánů.

V rámci procesu přípravy stravy respektuje hygienické zabezpečení a zásady bezpečnosti práce při poskytování dietoterapeutických služeb, dodržování hygienicko-epidemiologického režimu ve stravovacích provozech, na odděleních a systému kritických bodů HACCP.

Obsahová náplň období:

1. Léčebná výživa v procesu poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů v různých typech zařízení (zdravotnických, sociálních)

Léčebná výživa při chorobách žaludku, tekuté, kašovitě a šetřící diety. Speciální a standardní tekuté diety.

Léčebná výživa při chorobách jater, slinivky břišní a žlučníku, diety pankreatické, s omezením tuků a s vyloučením volného tuku.

Léčebná výživa při onemocnění střev, strava s omezením nestravitelných zbytků, strava s vyšším obsahem vlákniny, výživa při divertikulóze a divertikulitidě.

Strava bezlepková, výživa při fenylketonurii. Strava bezmléčná a strava bezlaktózová/bezkaseinová.

Strava základní a výživná. Zásady správné výživy s respektováním platných výživových doporučení.

Léčebná výživa a nutriční podpora při dyslipidemiích, ateroskleróze a ostatních kardiovaskulárních chorobách, diety s omezením sodíku, neslaná strava, strava s nízkým obsahem cholesterolu.

Léčebná výživa při chorobách ledvin, diety se sníženým množstvím bílkovin a dalších nutrientů, výživa při dialýze, po transplantacích.

Léčebná výživa při popáleninách, v těžkých stavech a při malnutricích.

Nutriční podpora při onkologických onemocněních a při komplikacích spojených s onkologickou léčbou.

Výživa při různých formách anémií a krevních chorobách. Strava se zvýšeným množstvím železa, vit. B₉ a B₁₂, kyseliny listové.

Nové trendy v redukčních režimech. Diety redukční.

Metabolické diety, diabetická dieta s různým obsahem sacharidů dle doporučení ČDS, dieta diabetická šetřící, výživa při dně.

Strava kojenců a batolat, dětí předškolního, školního věku a v dospívání.

Strava těhotných a kojících žen.

2. Zdravotnická 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. Tvorba a prezentace odborných témat pomocí prezentačního softwaru pro pacienty v rámci hospitalizace, případně s využitím informačního systému konkrétního zdravotnického či jiného zařízení, tak i do domácího léčení.

7. Odborný software.

8. Edukace

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

9. Skupinové a individuální edukace v rámci ambulantní zdravotnické péče a při hospitalizaci v oblasti preventivní a léčebné výživy.
10. Hodnocení nutričního stavu jedince, bilance stravy, spolupráce na nutriční podpoře nemocných
11. Plánování, zpracování a hodnocení léčebné výživy
12. Plánování, příprava a propočet energetické i biologické hodnoty stravy v rámci jednodenních i týdenních jídelních lístků s respektováním rozdílů v potřebě technologického zpracování stravy a výběru vhodných a nevhodných potravin a důrazem na zařazení pozitivně působících složek výživy.
13. Propočty nutričních hodnot, rozpisy dávek potravin pro 1 osobu, samostatné zpracování rozvrhu stravy pro oddělení a výkazu spotřebovaných potravin s využitím textového, tabulkového a odborného softwaru.
14. Zpracování diet terapeutických plánů vztahujících se ke konkrétní diagnóze.

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 % 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

ANDĚL, Michal. 2003. *Vliv výživy a intenzivní metabolické péče na orgánové funkce a pooperační stavy*. 1. vyd. Hradec Králové: Nucleus HK. ISBN 80-86225-35-6.

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

BENTLEY, Donald, Carlos LIFSCHITZ a Margaret LAWSON. 2002. *Pediatric gastroenterology and clinical nutrition*. London [u.a.]: Remedica. ISBN 19-013-4643-9.

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

BĚLOBRÁDKOVÁ, Jana a Ludmila BRÁZDOVÁ. 2006. *Diabetes mellitus*. V Brně: Národní centrum ošetřovatelství a nelékařských zdravotnických oborů. ISBN 80-701-3446-1.

BURKET, Pavel a Tamara STARNOVSKÁ. 2003. *Diety při onemocnění atopickým ekzémem: recepty, rady lékaře*. Praha: Sdružení MAC. ISBN 80-86015-97-1.

BUŠINOVÁ, Iva. 2007. *Bezlepková kuchařka II*. Praha: Grada. ISBN 978-802-4712-703.

ČERVENKOVÁ, Renata. 2006. *Celiakie*. Praha: Galén. ISBN 80-726-2425-3.

FRAŇKOVÁ, Slávka a Věra DVOŘÁKOVÁ-JANŮ. 2003. *Psychologie výživy a sociální aspekty jídla*. 1. vyd. Praha: Karolinum. ISBN 80-246-0548-1.

GROFOVÁ, Zuzana. 2007. *Nutriční podpora: praktický rádce pro sestry*. Praha: Grada, [8] s. barev. obr. příl. Sestra. ISBN 978-802-4718-682.

HAINER, Vojtěch. 2011. *Základy klinické obezitologie*. Praha: Grada. ISBN 978-802-4732-527.

HRUBÝ, Milan a Olga MENGEROVÁ. 2009. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení*. Forsapi, Rady

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

lékaře, průvodce dietou, sv. 11. ISBN 978-808-7250-068.

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

CHARVÁT, Jiří a Milan KVAPIL. 2006. *Praktikum umělé výživy: učební texty k praktickým cvičením z umělé výživy*. Praha: Karolinum. Učební texty Univerzity Karlovy v Praze. ISBN 80-246-1303-4.

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

KALVACH, Zdeněk. 2008. *Geriatrické syndromy a geriatrický pacient*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2490-4

KAŇKOVÁ, Kateřina. 2005. *Poruchy metabolismu a výživy: vybrané kapitoly z patologické fyziologie*. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita. ISBN 80-210-3670-2.

KOHOUT, Pavel. 2004. *Výživa u pacientů s idiopatickými střevními záněty*. Praha: MAXDORF. ISBN 80-734-5023-2.

KOHOUT, Pavel, Marie LIŠKOVÁ a Olga MENGEROVÁ. 2007. *Onemocnění slinivky břišní - dieta pankreatická*. Praha: Forsapi. Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 3. ISBN 978-80-903820-3-9.

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

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

KOHOUT, Pavel a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ. 2010. *Celiakie: víte si rady s bezlepkovou dietou?*. 1., přeprac. vyd. Praha: Forsapi. Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 10. ISBN 978-808-7250-099.

KOHOUT, Pavel a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ. 2006. *Crohnova choroba, ulcerózní kolitida*. 1. vyd. Praha: Forsapi. Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 1. ISBN 80-903-8200-2.

KOHOUT, Pavel. 2011. *Dokumentace a hodnocení nutričního stavu pacientů*. 1. vyd. v nakl. Forsapi. Praha: Forsapi. Informační servis pro lékaře. ISBN 978-808-7250-129.

KOHOUT, P., 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.

KUŽELA, Lubomír a Věra STEJSKALOVÁ. 2007. *Dna - nemoc králů. Je nutná bezpurinová dieta?*. 1. vyd. Praha: Forsapi. Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 5. ISBN 978-809-0382-053.

KRCH, František David. 2008. *Bulimie: jak bojovat s přejídáním*. Praha: Grada. Psychologie pro každého. ISBN 978-802-4721-309.

KRCH, František David. 2010. *Mentální anorexie*. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-807-4.

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

OLŠOVSKÝ, Jindřich. 2012. *Diabetes mellitus 2. typu: průvodce ošetřujícího lékaře*. Praha: Maxdorf. Farmakoterapie pro praxi. ISBN 978-807-3452-773.

OWEN, Klára. 2012. *Moderní terapie obezity*. Praha: Maxdorf. ISBN 978-807-3453-015.

PAŘÍZKOVÁ, Jana a Lidka LISÁ. 2007. *Obezita v dětství a dospívání: terapie a prevence*. 1. vyd. Praha: Galén. ISBN 978-80-7262-466-9.

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

OTRADOVCOVÁ, Iva a Lucie KUBÁTOVÁ. 2006. *Komplexní péče o pacienta se stomií*. 1. vyd. Praha: Galén. Edice CARE. ISBN 80-726-2432-6.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

- SHERWOOD, Alice. 2009. *Kuchařka pro alergiky: [pokrmý bez vajec, bez mléka, bez lepku, bez ořechů]*. Vyd. 1. V Praze: Ikar. ISBN 978-80-249-1187-8.
- SKŘIČKA, Tomáš, Pavel KOHOUT a Marieta BALÍKOVÁ. 2009. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. 2. vyd. Praha: Forsapi. Rady lékaře, průvodce dietou. ISBN 978-80-87250-01-3.
- SOBOTKA, Luboš, František NOVÁK a Dana VAŇKOVÁ. 2006. *Klinická výživa a metabolická péče v gastroenterologii a gerontologii*. 1. vyd.. Hradec Králové: Nucleus HK. ISBN 80-86225-91-7.
- STARNOVSKÁ, Tamara a Eva CHOCENSKÁ. 2006. *Nutriční terapie*. 1. vyd. Praha: Galén. Edice CARE. ISBN 80-726-2387-7.
- SVAČINA, Štěpán a Alena BRETŠNAJDROVÁ. 2008. *Dietologický slovník*. 1. vyd. V Praze. ISBN 978-80-7387-062-1.
- SVAČINA, Štěpán. 2008. *Klinická dietologie*. Vyd. 1. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2256-6.
- SVAČINA, Štěpán. 2010. *Poruchy metabolismu a výživy*. Praha: Galén. ISBN 978-807-2626-762.
- SVAČINA, Štěpán. 2011. *Metabolický syndrom: nové postupy*. 1. vyd. 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.
- SVĚRÁKOVÁ, Marcela. 2012. *Edukační činnost sestry: úvod do problematiky*. 1. vyd. Praha: Galén. ISBN 978-807-2628-452.
- TEPLAN, Vladimír a Olga MENGEROVÁ. 2010. *Dieta a nutriční opatření u chorob ledvin a močových cest*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta. Aeskulap. ISBN 978-802-0422-088.
- TESAŘ, Vladimír a Otto SCHÜCK. 2006. *Klinická nefrologie*. 1. vyd. Praha: Grada. ISBN 80-247-0503-6.
- TUREK, Bohumil. 2004. *Výživový stav populace a nutriční rizika*. 1. vyd. Praha: Státní zdravotní ústav. ISBN 80-7071-243-0.
- URBÁNEK, Libor a Pavla URBÁNKOVÁ. 2008. *Klinická výživa v současné praxi*. 1. vyd. Brno: NCONZO. ISBN 978-807-0134-733.
- VORLÍČEK, Jiří, Jitka ABRAHÁMOVÁ a Hilda VORLÍČKOVÁ. 2012. *Klinická onkologie pro sestry*. Praha: Grada. Sestra (Grada). ISBN 978-802-4737-423.
- WILHELM, Zdeněk. 2004. *Výživa v onkologii*. Brno. ISBN 80-701-3410-0.
- ZADÁK, Zdeněk. 2009. *Výživa v intenzivní péči*. Praha: Grada. ISBN 978-802-4728-445.
- ŽÁČEK, Miloš, Václav HOREJŠ a Emanuel TESAŘ. 2002. *Správná výrobní praxe a kontrolní systémy ve stravovacích službách: vaříte podle zákona?*. Vyd. 1. Praha: HASAP Gastro Consulting. ISBN 80-86605-02-7.
- © MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L, BRÁZDOVÁ, Z: *Softwarový program NutriDAN*. Podporováno grantem Institutu Danone
- 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/>
- Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky. *Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky* [online]. 2012 [cit. 2012-11-04]. Dostupné z: <http://www.vyzivaspol.cz/rubrika-dokumenty/konecne-zneni-vyzivovych-doporuceni.html>
- Flora e-kalkulačka. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: http://www.priteltvehosrdce.cz/ekalkulacka/e_index.htm
- Nutriservis. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: <http://www.nutriservis.cz/cs/>
- Centrum pro databázi složení potravin. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: <http://www.czfcdb.cz/>
- Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu*. Praha: Výživaservis s. r. o.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Nutriční a dietologická praxe 03		P-NDP 03
Název modulu anglicky	Nutrition and Dietology – Practice 03		
Typ modulu	Povinný	Doporučené 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-IVT, P-POT, P-VYC, P-ANF, P-LOT, P-PSY 01, P-NDP 01, ODP 01, P-KND 02, P-CHB 02, P-PSY 02, P-MEH, P-ZAO, P-NDP 02, P-ODP 02, P-FYV, P-ZPE Návaznost na moduly: P-LEV 03, P-KND 03, P-CHP, P-PSY 03, ODP 03 Průkaz pracovníka v potravinářství		
Vyučující			
Cíle modulu: 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:			
<ul style="list-style-type: none">– seznámí se s dokumentací, se systémem práce nutriční/ho terapeutky/terapeuta a asistentky/asistenta na jednotlivých klinikách, odděleních, v poradnách a v různých typech zdravotnických, sociálních a školních zařízeních a ve stravovacích provozech a je si vědoma/a návaznosti na další pracovní úseky těchto zařízení;– využívá odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti při práci na konkrétním nemocničním oddělení i na jiných odborných pracovištích;– ovládá interpersonální komunikaci, včetně písemné i ústní komunikace s profesionály i uživateli služeb, při práci ve skupině a mezioborové týmové spolupráci v oblasti zdravotnictví;– orientuje se v systému poskytování nutriční péče včetně způsobů nutriční podpory nemocných včetně aplikace enterální výživy a parenterální výživy;– orientuje se v problematice plošného nutričního screeningu a jeho zpracování a využívá při zjišťování výživového stavu běžně využívaných antropometrických metod;– zpracuje nutriční protokol, nutriční anamnézu a její hodnocení jak v obecné rovině, tak se zaměřením			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

na individuální rozdíly konkrétního nemocného a konkrétní diagnózy;

- 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;
- je schopen provádět vyšetření nutná ke zjištění stavu výživy pacientů;
- specifikuje individuální potřebu živin v rámci stravovacích kategorií;
- 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;
- 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, naplánuje jednotlivé pokrmy a celodenní stravu;
- specifikuje nutriční nedostatky a navrhuje nová vhodná řešení úpravy výživy/diety u konkrétních diagnóz případně u diagnóz kombinovaných;
- samostatně vyhodnocuje výsledky dietoterapeutického plánu a navrhuje potřebné změny;
- připravuje podklady pro poradenskou a edukační činnost podle požadavků nutričního terapeuta, příp. dietologa, odborného a ošetřujícího lékaře;
- vede edukaci klientů na základě klinické, ošetrovateľské 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;
- využívá informační systém zdravotnického či jiného zařízení;
- zná vhodné zdroje k vyhledávání a získávání informací;
- používá v praxi současné technologie;
- přejímá, kontrolovat a ukládat zdravotnické prostředky a prádlo, manipulovat s nimi a zajišťovat jejich dezinfekci a sterilizaci a jejich dostatečnou zásobu;
- sestaví jídelní lístky a doporučení v rámci diet základních, speciálních, standardizovaných, individuálních a zvláštních dietních či nutričních postupů;
- na základě získaných znalostí a dovedností je schopen rámcově určit příjem živin i bez použití nutričních tabulek a počítačového softwaru;
- propočítá a upraví (doporučit změnu) aktuálního množství živin a energetické hodnoty dle

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

předloženého jídelního plánu jednotlivce;

- umět využívat kvalitní odborné zdroje výživových tabulek a hodnot potravin, sestaví nutriční plán (krátkodobý a dlouhodobý);
- používá odborné programy pro plánování a hodnocení stravy ve zdravotnickém a jiném zařízení;
- určí hodnotu nutrientů, makroelementů a mikroelementů, stopových prvků dle aktuálního zadání;
- navrhne náhradní řešení v rámci změny výživy a množství doporučených živin;
- určí výživový plán, navrhne vzorový jídelní lístek, navrhne dávku potravin pro přípravu pokrmů a vyhodnotí celkový energetický a biologický příjem;
- samostatně zpracuje rámcový jídelní lístek dle konkrétního zadání;
- orientuje se v ekonomických nákladech stravovacích provozů v obecném rámci;
- orientuje se v provozních podmínkách jednotlivých zdravotnických a nezdravotnických zařízeních;
- kontroluje, 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;
- dokáže specifikovat rozdíly a požadavky na technologické zpracování stravy z pohledu zásad zdravé výživy a léčebné výživy;
- zpracuje pokyny pro zajištění celého procesu přípravy stravy včetně seznamu vhodných potravin na základě naplánovaného rozvrhu stravy pro celé zdravotnické či jiné zařízení;
- vysvětlí, dodržuje a vyžaduje od ostatních pracovníků uplatnění zásad hygieny a bezpečnosti při práci stravovacího úseku tak na odděleních;
- sleduje rozvoj vědy a techniky, lékařských oborů a přírodních věd v oblasti prevence, péče o zdraví a dietoterapie;
- aktivně se účastní odborné práce v nutričním týmu, na oddělení, ve stravovacím provozu, v poradenské a jiné činnosti souvisejícím s ošetrovatelským procesem;
- dodržuje etické a právní normy platné ve zdravotnictví;
- podílí se na přípravě a účastní se různých odborných akcí, seminářů, kongresů, přednášek, workshopů a kurzů.

Metody výuky

Praktická cvičení, individuální, skupinová, praktické řešení problémových situací, zážitkové, týmové vyučování s využitím diaprojektoru, PC a textových materiálů, procvičování dovedností, instruktáž, brainstorming, trénink v prezentování informací či faktů, e – learning, domácí práce.

Anotace modulu

Odborný praktický modul upevňuje teoretické a odborné znalosti a dovednosti v rámci mezipředmětových vztahů (výše uvedených modulů) a rozvíjí a uplatňuje praktické dovednosti v rámci jednotlivých úseků nutriční péče zdravotnické praxe logickým postupem od obecného ke konkrétnímu. Student si osvojí samostatnost, spolupráci, kooperaci, aktivní přístup k práci v rámci poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy jak na interních, chirurgických, dětských, geriatrických odděleních, ale i na specializovaných pracovištích (diabetologie, obezitologie, onkologie, ORL, JIP) poskytujících specifickou nutriční péči, tak ve speciálních zařízeních poskytující péči různým věkovým skupinám (sociální zařízení, školská zařízení). Získá poznatky o nových trendech ve výživových doporučeních pro jednotlivé věkové kategorie, ve výživě zdravé populace a ve výživě nemocných, které samostatně umí aplikovat při poskytování nutriční péče.

Samostatně provádí vyšetření nutná ke zjištění stavu výživy a jejich zhodnocení, navrhne krátkodobý a dlouhodobý dietoterapeutický plán a aplikuje ho v procesu zdravotní péče o ambulantního či hospitalizovaného klienta/pacienta.

Student je veden k tomu, aby byl nejenom v rámci edukačního procesu při poskytování nutriční péče schopen

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

osvojit si a respektovat zásadu biopsychosociálního přístupu a správné komunikace s klientem/pacientem. Při své práci dbá principů zdravotnické etiky. Při osvětové a edukační činnosti spolupracuje při realizaci různých přednášek, kurzů, workshopů, které jsou součástí prevence a léčby z pohledu výživy.

Zpracuje a hodnotí jídelní plány v rámci zásad pro stravu jednotlivých stravovacích kategorií a zásad léčebné výživy jak z pohledu výběru vhodných a nevhodných potravin tak technologického zpracování s respektováním individuálních rozdílů konkrétních nemocných. Ke zpracování využívá nejaktuálnější dostupný software, který využívá k hodnocení jídelních plánů pro celé zařízení, ale i individuálních nutričních plánů.

V rámci procesu přípravy stravy respektuje hygienické zabezpečení a zásady bezpečnosti práce při poskytování dietoterapeutických služeb, dodržování hygienicko-epidemiologického režimu ve stravovacích provozech, na odděleních a systému kritických bodů HACCP.

Obsahová náplň:

1. Léčebná výživa v procesu poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů v různých typech zařízení (zdravotnických, sociálních...)

Zajišťování nutričních potřeb pacientů v různých typech zařízení, včetně specializovaných pracovišť.

2. Zdravotnická dokumentace

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

4. ICT v práci nutričního terapeuta

Zpracování edukačních materiálů v tištěné a elektronické podobě.

Tvorba a prezentace odborných témat pomocí prezentačního softwaru pro pacienty v rámci hospitalizace, případně s využitím informačního systému konkrétního zdravotnického či jiného zařízení, tak i do domácího léčení.

Odborný software.

5. Edukace

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

6. Hodnocení nutričního stavu jedince, bilance stravy, spolupráce na nutriční podpoře nemocných

Plánování, zpracování a hodnocení léčebné výživy

Plánování, příprava a propočet energetické i biologické hodnoty stravy v rámci jednodenních i týdenních jídelních lístků s respektováním rozdílů v potřebě technologického zpracování stravy a výběru vhodných a nevhodných potravin a důrazem na zařazení pozitivně působících složek výživy.

Propočty nutričních hodnot, rozpisy dávek potravin pro 1 osobu, samostatné zpracování rozvrhu stravy pro oddělení a výkazu spotřebovaných potravin s využitím textového, tabulkového a odborného softwaru.

Zpracování dietoterapeutických plánů vztahujících se ke konkrétní diagnóze.

Zpracování kazuistik.

7. Motivace NT k celoživotnímu vzdělávání

Aktivní a pasivní účast na různých odborných akcích, seminářích, kongresech, přednáškách, workshopech a kurzech pro odbornou tak 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.

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 % 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 jevy.

Studijní literatura a pomůcky

ANDEĚL, Michal. 2003. Vliv výživy a intenzivní metabolické péče na orgánové funkce a pooperační stavy. 1. vyd. Hradec Králové: Nucleus HK. ISBN 80-86225-35-6.

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

BENTLEY, Donald, Carlos LIFSCHITZ a Margaret LAWSON. 2002. Pediatric gastroenterology and clinical nutrition. London [u.a.]: Remedica. ISBN 19-013-4643-9.

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

BĚLOBRÁDKOVÁ, Jana a Ludmila BRÁZDOVÁ. Diabetes mellitus. 2006. V Brně: Národní centrum ošetrovatelství a nelékařských zdravotnických oborů. ISBN 80-701-3446-1.

BURKET, Pavel a Tamara STARNOVSKÁ. 2003. Diety při onemocnění atopickým ekzémem: recepty, rady lékaře. 2. vyd. Praha: Sdružení MAC. ISBN 80-86015-97-1.

BUŠINOVÁ, Iva. Bezlepková kuchařka. 2007. Praha: Grada. ISBN 978-802-4712-703.

ČERVENKOVÁ, Renata. 2006. Celiakie. Praha: Galén. ISBN 80-726-2425-3.

FRAŇKOVÁ, Slávka a Věra DVOŘÁKOVÁ-JANŮ. 2003. Psychologie výživy a sociální aspekty jídla. Praha: Karolinum. ISBN 80-246-0548-1.

GROFOVÁ, Zuzana. 2007. Nutriční podpora: praktický rádce pro sestry. Praha: Grada, [8] s. barev. obr. příl. Sestra. ISBN 978-802-4718-682.

HAINER, Vojtěch. 2011. Základy klinické obezitologie. Praha: Grada. ISBN 978-802-4732-527.

HRUBÝ, Milan a Olga MENGEROVÁ. 2009. Výživa při pravidelném dialyzačním léčení. Rady lékaře, průvodce dietou. ISBN 978-808-7250-068.

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

CHARVÁT, Jiří a Milan KVAPIL. 2006. Praktikum umělé výživy: učební texty k praktickým cvičením z umělé výživy. Praha: Karolinum. Učební texty Univerzity Karlovy v Praze. ISBN 80-246-1303-4.

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

KALVACH, Zdeněk. 2008. Geriatrické syndromy a geriatrický pacient. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2490-4

KAŇKOVÁ, Kateřina. 2005. Poruchy metabolismu a výživy: vybrané kapitoly z patologické fyziologie. Brno: Masarykova univerzita. ISBN 80-210-3670-2.

KOHOUT, Pavel. 2004. Výživa u pacientů s idiopatickými střevními záněty. Praha: MAXDORF. ISBN 80-734-5023-2.

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

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

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

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

7327-395.

KOHOUT, Pavel a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ. 2010. Celiakie: víte si rady s bezlepkovou dietou?. Praha: Forsapi. ISBN 978-808-7250-099.

KOHOUT, Pavel a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ. 2006. Crohnova choroba, ulcerózní kolitida. Praha: Forsapi. ISBN 80-903-8200-2.

KOHOUT, Pavel. 2011. Dokumentace a hodnocení nutričního stavu pacientů. Praha: Forsapi. ISBN 978-808-7250-129.

KOHOUT, P., KOHOUT, Pavel a Eva KOTRLÍKOVÁ. 2009. Základy klinické výživy. Praha: Forsapi. ISBN 978-80-87250-05-1.

KOHOUT, Pavel, Zdeněk RUŠAVÝ a Zuzana ŠERCLOVÁ. 2010. Vybrané kapitoly z klinické výživy I. Praha: Forsapi. ISBN 978-808-7250-082.

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

KRCH, František David. 2008. Bulimie: jak bojovat s přejídáním. Praha: Grada, ISBN 978-802-4721-309.

KRCH, František David. Mentální anorexie. 2010. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-807-4.

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

OLŠOVSKÝ, Jindřich. 2012. Diabetes mellitus 2. typu: průvodce ošetřujícího lékaře. Praha: Maxdorf. ISBN 978-807-3452-773.

OWEN, Klára. 2012. Moderní terapie obezity. Praha: Maxdorf. ISBN 978-807-3453-015.

PAŘÍZKOVÁ, Jana a Lidka LISÁ. 2007. Obezita v dětství a dospívání: terapie a prevence. Praha: Galén. ISBN 978-80-7262-466-9.

2011. Referenční hodnoty pro příjem živin. Praha: Společnost pro výživu. ISBN 978-80-254-6987-3.

OTRADOVCOVÁ, Iva a Lucie KUBÁTOVÁ. 2006. Komplexní péče o pacienta se stomií. Praha: Galén. ISBN 80-726-2432-6.

SHERWOOD, Alice. 2009. Kuchařka pro alergiky: [pokrmů bez vajec, bez mléka, bez lepku, bez ořechů]. Praha: Ikar. ISBN 978-80-249-1187-8.

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

SVAČINA, Štěpán a Alena BRETŠNAJDROVÁ. 2008. Dietologický slovník. Praha: Grada. ISBN 978-80-7387-062-1.

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

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

SVAČINA, Štěpán. 2011. Metabolický syndrom: nové postupy. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4092-8.

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

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

STARNOVSKÁ, Tamara a Eva CHOCENSKÁ. 2006. Nutriční terapie. Praha: Galén. ISBN 80-726-2387-7.

SVĚŘÁKOVÁ, Marcela. 2012. Edukační činnost sestry: úvod do problematiky. Praha: Galén. ISBN 978-807-2628-452.

TEPLAN, Vladimír a Olga MENGEROVÁ. 2010. Dieta a nutriční opatření u chorob ledvin a močových cest. Praha: Mladá fronta. ISBN 978-802-0422-088.

TESAŘ, Vladimír a Otto SCHÜCK. 2006. Klinická nefrologie. Praha: Grada. ISBN 80-247-0503-6.

URBÁNEK, Libor a Pavla URBÁNKOVÁ. 2008. Klinická výživa v současné praxi. Brno: NCONZO. ISBN

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

978-807-0134-733.

VORLÍČEK, Jiří, Jitka ABRAHÁMOVÁ a Hilda VORLÍČKOVÁ. 2012. Klinická onkologie pro sestry. Praha: Grada. ISBN 978-802-4737-423.

WILHELM, Zdeněk. 2004. Výživa v onkologii. Brno. ISBN 80-701-3410-0.

ZADÁK, Zdeněk. 2009. Výživa v intenzivní péči. Praha: Grada. ISBN 978-802-4728-445.

ŽÁČEK, Miloš, Václav HOREJŠ a Emanuel TESAŘ. 2002. Správná výrobní praxe a kontrolní systémy ve stravovacích službách: vaříte podle zákona?. Praha: HASAP Gastro Consulting, [800] s. ISBN 80-86605-02-7.

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

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/>

Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky. Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky [online]. 2012 [cit. 2012-11-04]. Dostupné z: <http://www.vyzivaspol.cz/rubrika-dokumenty/konecne-zneni-vyzivovych-doporuceni.html>

Flora e-kalkulačka. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: http://www.priteltvehosrdce.cz/ekalkulacka/e_index.htm

Nutriservis. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: <http://www.nutriservis.cz/cs/>

Centrum pro databázi složení potravin. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: <http://www.czfcdb.cz/>

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

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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	
Jiný způsob vyjádření rozsahu	Celkem 240		
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-NDP 01, P-CHB 01, P-ZPP, P-TEC, P-IVT, P-POT, P-VYC Průkaz pracovníka v potravinářství BOZP školení		
Vyučující			
Cíle a pojetí modulu odborné praxe: 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: <ul style="list-style-type: none">- 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;- seznámí se s prací nutriční/ho terapeutky/terapeuta a asistentky/asistenta na oddělení, v poradnách, případně specializovaných ambulancích, využije odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti při práci na konkrétním nemocničním oddělení i na jiných odborných pracovištích;- aktivně uplatňuje hygienické požadavky na stravovací služby;- bude se podílet na dodržování pravidel BOZP ve stravovacích provozech, systému kritických bodů HACCP;- seznámí se s vedením skladového hospodářství a ekonomické agendy;- ve spolupráci s odbornými pracovníky zajistí administrativní zpracování všech požadavků kladených na činnost stravovacích provozů;- prakticky uplatní své teoretické znalosti v plánování stravy pro jednotlivé stravovací kategorie a dietoterapeutické skupiny;- dle podmínek jednotlivých pracovišť se seznámí s odborným softwarem užívanými k vedení agendy stravovacích provozů a s tiskopisy pro zabezpečení stravování;			

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- 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;
- účastní se spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu (vizita, zjištění požadavků ošetrujících 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;
- v rámci nutričního týmu se podílí na rozpisu, přípravě a sledování aplikace enterální a parenterální výživy;
- aktivně se účastní edukačních kurzů organizovaných pro nemocné/klienty a jejich rodinné příslušníky;
- spolupodílí se na činnosti dispenzární péče, stacionářů, agentur domácí péče, poraden zdravé výživy atd.;
- podílí se na přípravě a účastní se různých odborných akcí, seminářů, kongresů, přednášek, workshopů a kurzů;
- objasní používání technologických postupů při přípravě léčebné výživy, dokáže vysvětlit zásady výběru poživatin a technologického zpracování základních druhů léčebné výživy, vysvětlí rozdíly jednotlivých druhů léčebné výživy;
- organizuje a kontroluje přípravu stravy v souladu s poznatky zdravé a léčebné výživy, zejména ve stravovacích provozech zdravotnických zařízení;
- připraví léčebnou výživu podle charakteru jednotlivých diet;
- umí popsat a užívat technické, technologické zařízení a vybavení provozu;
- zpracuje administrativu stravovacího provozu ve vztahu k poskytování léčebné výživy, vyplní tiskopisy potřebných a předepsaných pro zajištění stravování, objasní význam ekonomiky stravovacích provozů;
- objasní rozdíly zajištění léčebné výživy v provozech veřejného stravování;
- zná, respektuje, užívá a vyžaduje dodržování platné legislativní úpravy hygienického zabezpečení zpracování a podání jídel zvláště v provozech veřejného stravování;
- je si vědom/a návaznosti na další pracovní a provozní úseky nemocnice a jiných zařízení;
- vysvětlí, dodržuje a vyžaduje od ostatních pracovníků uplatnění zásad hygieny a bezpečnosti při práci ve stravovacím úseku;
- dbá na dodržování požadavků hygienického zabezpečení zpracování potravin, technologických procesů a přípravy i konzumace pokrmů;
- vysvětlí důvody dodržování zásad správné kombinace potravin a technologických procesů,

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

charakterizuje zásady zdravé výživy;

- zpracuje pokyny pro zajištění celého procesu přípravy stravy včetně seznamu vhodných potravin na základě naplánovaného rozvrhu stravy pro celé zdravotnické či jiné zařízení;
- zpracuje jídelní plány pro různé stravovací kategorie, sestavuje jídelníčky na určené období, hodnotí stanovené jídelní plány podle obecných zásad;
- osvojí si schopnost tvorby rozpisů pokrmů pro plánovanou jídelní lístky;
- sestavuje jídelní plány a předpis stravy pro jednotlivé diety i pro celé zdravotnické zařízení, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet;
- plánuje sestavy jídel pro základní i speciální diety obecného charakteru a individuální plány pro konkrétní nemocné;
- zpracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu;
- aplikuje teoretické poznatky při zpracování nutriční anamnézy i při vypracování obecných a zvláště individuálních plánů léčebné výživy;
- zajistí a zdokumentuje nutriční anamnestické údaje, dovede přizpůsobit výživu konkrétnímu stavu nemocného na základě sestaveného dietoterapeutického plánu;
- zpracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu, u pacientů v závažných stavech provádí bilanci stravy přijímané ústy, navrhuje nutriční terapeuta, lékaři, případně všeobecné sestře změny v předepsané dietě, způsobu přijímání stravy či doplnění potravinovými doplňky;
- spolupracuje při tvorbě nutričního plánu a při hodnocení průběhu terapie;
- vede zdravotnickou dokumentaci a další dokumentaci, vyplývající z jiných právních předpisů;
- přejímá, kontroluje a ukládá léčivé přípravky;
- připravuje podklady pro poradenskou a edukační činnost podle požadavků nutričního terapeuta, příp. dietologa, odborného a ošetřujícího lékaře;
- 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.

Účelem odborné praxe je ověření a uplatnění teoretických znalostí, vědomostí a praktických dovedností na konkrétním pracovišti a 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. 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 respektování práv pacientů, k ochraně jejich soukromí, a to i ve vztahu k informacím o jejich zdravotním stavu. Celým studiem prolíná přísné dodržování hygienických zásad, předpisů BOZP, systému kritických bodů HACCP týkající se individuálního i společného stravování.

K dokonalému osvojení odborné problematiky je student veden od nejjednodušších praktických výkonů až k výkonům složitým a specializovaným, které na konci studia musí být schopen provádět zcela samostatně. Studenti vykonávají činnosti v rozsahu odborné způsobilosti stanovené vyhláškou č. 55/2011 Sb. o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná 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.

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.

Základní principy jsou:

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

Forma organizace odborné praxe, návrhy pozic a pracovišť

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

1. **Příprava základní stravy pro zdravé jedince v rámci jednotlivých stravovacích kategorií** - stravování kojenců a batolat, stravování dětí předškolního a školního věku, stravování dospělých, stravování gerontologických klientů, stravování sportovců.
2. **Léčebná výživa a stravování v různých typech zdravotnických zařízení a v dalších oblastech veřejného stravování** - prezentace jednotlivých typů veřejného stravování, zdravotnické zabezpečení v různých oblastech péče (zdravotnická zařízení, nemocnice, léčebny, 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. **Oblast hospodářsko-ekonomická, oblast technologická, dokumentace nutričně – zdravotnická, dokumentace stravovacího provozu, bezpečnostní předpisy a hygienické požadavky na stravování, systém kritických bodů HACCP.**
4. **Administrativa stravovacího provozu** - organizace stravování v různých typech zařízení, hospodářsko-ekonomická agenda, odborná administrativa, kontrolní činnost zajištění léčebné výživy.
5. **Práce odborných pracovníků v dietoterapii a ve zdravotnickém týmu** - práce a spolupráce nutričního 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-

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

epidemiologického režimu na odděleních, systému kritických bodu HACCP.

6. **Jídelní lístky** - tvorba obecných a speciálních sestav dle rozličných kritérií a požadavků.
7. **Zásady pro plánování a pro technologické zpracování léčebné výživy** - obecné zásady plánování a technologického zpracování léčebné stravy, nutriční a dietetické hodnocení potravin, potravinové tabulky, schéma definovaných dávek, tabulky ekvivalentů, příprava léčebné výživy, předběžná a tepelná příprava, finální úprava pokrmů, technologické zpracování různých typů, druhů a forem výživy a léčebných diet
8. **Zajištění přesného dávkování potravin dle nutriční tolerance jednotlivých diagnóz** - stanovení energetické potřeby organismu, doporučené dávky energie, živin, vitaminů a minerálů základních druhů léčebné výživy, určení individuální nutriční potřeby, energeticky a nutričně limitované diety
9. **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.).
10. **Edukace pacientů/klientů.**
11. **Sestavování individuálních jídelních plánů, sestavování speciální dietní stravy.**
12. **Prezentace** odborných témat v rámci edukace a prevence onemocnění.

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, láně, předškolní a školní zařízení, jídelny, provozovny veřejného stravování, aj.
2. **LO – 3 týdny:** realizace technologického zpracování léčebné výživy, jídelních lístků, administrativy oddělení léčebné výživy a stravování: zdravotnická a sociální zařízení – oddělení léčebné výživy a stravování.

Popis řízení praxe a vyhodnocování

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. Odborná praxe je systematicky plánována, koordinována a hodnocena. Studenti plní během praxe zadané úkoly v souladu s platnými kompetencemi nutričního terapeuta.

Plnění úkolů dokládají v záznamech - deník 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.

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 % účasti v kontaktních hodinách;

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- 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

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

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

Studijní literatura a pomůcky

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

Bentley, D. Lifschitz C. a Lawson M. 2002. *Pediatric gastroenterology and clinical nutrition*. London, UK: Remedica. ISBN 1-901346-43-9.

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

BUŠINOVÁ, Iva. 2007. *Bezlepková kuchařka II*. Vyd. 1. Praha: Grada, ISBN 978-802-4712-703.

GROFOVÁ, Zuzana. 2007. *Nutriční podpora: praktický rádce pro sestry*. Vyd. 1. Praha: Grada, [8] s. barev. obr. příl. Sestra, sv. 11. ISBN 978-802-4718-682.

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

HRUBÝ, Milan a Olga MENGEROVÁ. 2009. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení: učební texty k praktickým cvičením z umělé výživy*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 11. ISBN 978-808-7250-068.

HRUBÝ, Milan a Olga MENGEROVÁ. 2010. *Dieta u chronických onemocnění ledvin: učební texty k praktickým cvičením z umělé výživy*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 7. ISBN 978-808-7250-075.

CHARVÁT, Jiří a Milan KVAPIL. 2006. *Praktikum umělé výživy: učební texty k praktickým cvičením z umělé výživy*. 1. vyd. Praha: Karolinum, Učební texty Univerzity Karlovy v Praze. ISBN 80-246-1303-4.

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

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

KOHOUT, P. 2007. *Dieta při antikoagulační léčbě*. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-903820-1-5.

KOHOUT, Pavel a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ. 2010. *Celiakie: víte si rady s bezlepkovou dietou?*. 1., přeprac. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 10. ISBN 978-808-7250-099.

KOHOUT, Pavel a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ. 2006. *Crohnova choroba, ulcerózní kolitida*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 1. ISBN 80-903-8200-2.

KOHOUT, Pavel. 2011. *Dokumentace a hodnocení nutričního stavu pacientů*. 1. vyd. v nakl. Forsapi. Praha: Forsapi, Informační servis pro lékaře. ISBN 978-808-7250-129.

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.

- KUŽELA, Lubomír a Věra STEJSKALOVÁ. 2007. *Dna - nemoc králů. Je nutná bezpurinová dieta?*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 5. ISBN 978-809-0382-053.
- KRCH, František David. 2008. *Bulimie: jak bojovat s přejídáním*. 3. dopl. a přeprac. vyd. Praha: Grada, Psychologie pro každého. ISBN 978-802-4721-309.
- KRCH, František David. 2010. *Mentální anorexie*. 2., přeprac. vyd. Praha: Portál, ISBN 978-80-7367-807-4.
- KŘEMEN, Jaromír, Eva KOTRLÍKOVÁ a Štěpán SVAČINA. 2009. *Enterální a parenterální výživa*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, ISBN 978-802-0420-701.
- © MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L, BRÁZDOVÁ, Z: *Softwarový program NutriDAN*. Podporováno grantem Institutu Danone
- OLŠOVSKÝ, Jindřich. 2012. *Diabetes mellitus 2. typu: průvodce ošetřujícího lékaře*. Praha: Maxdorf, Farmakoterapie pro praxi. ISBN 978-807-3452-773.
- OWEN, Klára. 2012. *Moderní terapie obezity*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-807-3453-015.
- Referenční hodnoty pro příjem živin*. V ČR 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2011, 192 s. ISBN 978-80-254-6987-3.
- OTRADOVCOVÁ, Iva a Lucie KUBÁTOVÁ. 2006. *Komplexní péče o pacienta se stomií* 1. vyd. Praha: Galén, Edice CARE. ISBN 80-726-2432-6.
- SHERWOOD, Alice. 2009. *Kuchařka pro alergiky: [pokrmý bez vajec, bez mléka, bez lepku, bez ořechů]*. Vyd. 1. V Praze: Ikar, ISBN 978-80-249-1187-8.
- SOBOTKA, Luboš, František NOVÁK a Dana VAŇKOVÁ. 2006. *Klinická výživa a metabolická péče v gastroenterologii a gerontologii*. 1. vyd.. Hradec Králové: Nucleus HK, ISBN 80-86225-91-7.
- SVAČINA, Štěpán. 2008. *Klinická dietologie*. Vyd. 1. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-2256-6.
- 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.
- SKŘÍČKA, Tomáš, Pavel KOHOUT a Marieta BALÍKOVÁ. 2009. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. 2. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou. ISBN 978-80-87250-01-3.
- STARNOVSKÁ, Tamara a Eva CHOCENSKÁ. 2006. *Nutriční terapie*. 1. vyd. Praha: Galén, Edice CARE. ISBN 80-726-2387-7.
- SVĚRÁKOVÁ, Marcela. 2012. *Edukační činnost sestry: úvod do problematiky*. 1. vyd. Praha: Galén, ISBN 978-807-2628-452.
- TEPLAN, Vladimír a Olga MENGEROVÁ. 2010. *Dieta a nutriční opatření u chorob ledvin a močových cest*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, Aeskulap. ISBN 978-802-0422-088.
- URBÁNEK, Libor a Pavla URBÁNKOVÁ. 2008. *Klinická výživa v současné praxi*. 1. vyd. Brno: NCONZO, ISBN 978-807-0134-733.
- VORLÍČEK, Jiří, Jitka ABRAHÁMOVÁ a Hilda VORLÍČKOVÁ. 2012. *Klinická onkologie pro sestry*. 2., přeprac. a dopl. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-802-4737-423.
- WILHELM, Zdeněk. 2004. *Výživa v onkologii*. Vyd. 2., přeprac. a dopl. Brno, ISBN 80-701-3410-0.
- ZADÁK, Zdeněk. 2009. *Výživa v intenzivní péči*. 2. rozš. a aktualiz. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-802-4728-445.
- 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/>
- Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky. *Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky* [online]. 2012 [cit. 2012-11-04]. Dostupné z: <http://www.vyzivapol.cz/rubrika-dokumenty/konecne-zneni-vyzivovych-doporuceni.html>
- Flora e-kalkulačka. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: http://www.priteltvehosrdce.cz/ekalkulacka/e_index.htm
- Nutriservis. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: <http://www.nutriservis.cz/cs/>
- Centrum pro databázi složení potravin. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: <http://www.czfcdb.cz/>
- odborný software jednotlivých zařízení
- edukační materiál jednotlivých zařízení

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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-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 Průkaz pracovníka v potravinářství BOZP školení		
Vyučující			

Cíle a pojetí modulu odborné praxe

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:

- 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;
- seznámí se s prací nutriční/ho terapeutky/terapeuta a asistentky/asistenta na oddělení, v poradnách, případně specializovaných ambulancích, využije odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti při práci na konkrétním nemocničním oddělení i na jiných odborných pracovištích;
- aktivně uplatňuje hygienické požadavky na stravovací služby;
- bude se podílet na dodržování pravidel BOZP ve stravovacích provozech, systému kritických bodů HACCP;
- seznámí se s vedením skladového hospodářství a ekonomické agendy;
- ve spolupráci s odbornými pracovníky zajistí administrativní zpracování všech požadavků kladených na činnost stravovacích provozů;
- prakticky uplatní své teoretické znalosti v plánování stravy pro jednotlivé stravovací kategorie a dietoterapeutické skupiny;
- dle podmínek jednotlivých pracovišť se seznámí s odborným softwarem užívanými k vedení agendy stravovacích provozů a s tiskopisy pro zabezpečení stravování;

- stanoví, realizuje a hodnotí správné technologické postupy pokrmů po stránce chuťové i vzhledové s důrazem na zachování nutriční hodnoty, na respektování odborných požadavků léčebné výživy;
- spolupracuje při technologickém zpracování stravy pro vybrané klienty;
- kontroluje správné technologické postupy, bezchybný výdej stravy po stránce hygienické, estetické úpravy a podání stravy včetně kultury stolování;
- samostatně pracuje se základními normami, systémem diet, s tabulkami potravin, diferencí a záměn, zvládá propočty energetické a biologické hodnoty pokrmů a sestav jídel;
- dokáže sestavit jídelní plán individuálního charakteru, ale také společný pro zařízení, a to denní, týdenní či na stanovené období při respektování nejnovějších poznatků v oblasti dietetiky;
- účastní se spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu (vizita, zjištění požadavků ošetrujících 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;
- v rámci nutričního týmu se podílí na rozpisu, přípravě a sledování aplikace enterální a parenterální výživy;
- aktivně se účastní edukačních kurzů organizovaných pro nemocné/klienty a jejich rodinné příslušníky;
- spolupodílí se na činnosti dispenzární péče, stacionářů, agentur domácí péče, poraden zdravé výživy atd.;
- podílí se na přípravě a účastní se různých odborných akcí, seminářů, kongresů, přednášek, workshopů a kurzů;
- objasní používání technologických postupů při přípravě léčebné výživy, dokáže vysvětlit zásady výběru poživatin a technologického zpracování základních druhů léčebné výživy, vysvětlí rozdíly jednotlivých druhů léčebné výživy;
- organizuje a kontroluje přípravu stravy v souladu s poznatky zdravé a léčebné výživy, zejména ve stravovacích provozech zdravotnických zařízení;
- připraví léčebnou výživu podle charakteru jednotlivých diet;
- umí popsat a užívat technické, technologické zařízení a vybavení provozu;
- zpracuje administrativu stravovacího provozu ve vztahu k poskytování léčebné výživy, vyplní tiskopisy potřebných a předepsaných pro zajištění stravování, objasní význam ekonomiky stravovacích provozů;
- objasní rozdíly zajištění léčebné výživy v provozech veřejného stravování;
- zná, respektuje, užívá a vyžaduje dodržování platné legislativní úpravy hygienického zabezpečení zpracování a podání jídel zvláště v provozech veřejného stravování;
- je si vědom/a návaznosti na další pracovní a provozní úseky nemocnice a jiných zařízení;
- vysvětlí, dodržuje a vyžaduje od ostatních pracovníků uplatnění zásad hygieny a bezpečnosti při práci stravovacího úseku;
- dbá na dodržování požadavků hygienického zabezpečení zpracování potravin, technologických procesů a přípravy i konzumace pokrmů;
- vysvětlí důvody dodržování zásad správné kombinace potravin a technologických procesů, charakterizuje zásady zdravé výživy;

- zpracuje pokyny pro zajištění celého procesu přípravy stravy včetně seznamu vhodných potravin na základě naplánovaného rozvrhu stravy pro celé zdravotnické či jiné zařízení;
- zpracuje jídelní plány pro různé stravovací kategorie, sestavuje jídelníčky na určené období, hodnotí stanovené jídelní plány podle obecných zásad;
- osvojí si schopnost tvorby rozpisů pokrmů pro plánované jídelní lístky;
- sestavuje jídelní plány a předpis stravy pro jednotlivé diety i pro celé zdravotnické zařízení, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet;
- plánuje sestavy jídel pro základní i speciální diety obecného charakteru a individuální plány pro konkrétní nemocné;
- zpracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu;
- aplikuje teoretické poznatky při zpracování nutriční anamnézy i při vypracování obecných a zvláště individuálních plánů léčebné výživy;
- zajistí a zdokumentuje nutriční anamnestické údaje, dovede přizpůsobit výživu konkrétnímu stavu nemocného na základě sestaveného dietoterapeutického plánu;
- zpracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu, u pacientů v závažných stavech provádí bilanci stravy přijímané ústy, navrhuje nutriční terapeuta, lékaři, případně všeobecné sestře změny v předepsané dietě, způsobu přijímání stravy či doplnění potravinovými doplňky;
- spolupracuje při tvorbě nutričního plánu a při hodnocení průběhu terapie;
- vede zdravotnickou dokumentaci a další dokumentaci, vyplývající z jiných právních předpisů,
- přejímá, kontroluje a ukládá léčivé přípravky;
- připravuje podklady pro poradenskou a edukační činnost podle požadavků nutričního terapeuta, příp. dietologa, odborného a ošetřujícího lékaře;
- 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.

Účelem odborné praxe je ověření a uplatnění teoretických znalostí, vědomostí a praktických dovedností na konkrétním pracovišti a 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. 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 respektování práv pacientů, k ochraně jejich soukromí, a to i ve vztahu k informacím o jejich zdravotnímu stavu. Celým studiem prolíná přísné dodržování hygienických zásad, předpisů BOZP, systému kritických bodů HACCP týkající se individuálního i společného stravování.

K dokonalému osvojení odborné problematiky je student veden od nejjednodušších praktických výkonů až k výkonům složitým a specializovaným, které na konci studia musí být schopen provádět zcela samostatně. Studenti vykonávají činnosti v rozsahu odborné způsobilosti stanovené vyhláškou č. 55/2011 Sb. o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků.

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.

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.

Základní principy jsou:

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

Forma organizace odborné praxe, návrhy pozic a pracovišť

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

1. **Příprava základní stravy pro zdravé jedince v rámci jednotlivých stravovacích kategorií** - stravování 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. **Oblast hospodářsko-ekonomická, oblast technologická, dokumentace nutričně – zdravotnická, dokumentace stravovacího provozu, bezpečnostní předpisy a hygienické požadavky na stravování, systém kritických bodů HACCP.**
4. **Administrativa stravovacího provozu** - organizace stravování v různých typech zařízení, hospodářsko-ekonomická agenda, odborná administrativa, kontrolní činnost zajištění léčebné výživy.
5. **Práce odborných pracovníků v dietoterapii a ve zdravotnickém týmu** - práce a spolupráce nutričního terapeuta na odděleních klinické dietologie (léčebné výživy) a OLVaS, nutričního asistenta, spolupráce s ostatními nelékařskými zdravotnickými pracovníky a lékaři, hygienické zabezpečení a zásady bezpečnosti práce při poskytování dietoterapeutických služeb, dodržování hygienicko-epidemiologického režimu na odděleních, systému kritických bodů HACCP.
6. **Jídelní lístky** - tvorba obecných a speciálních sestav dle rozličných kritérií a požadavků.
7. **Zásady pro plánování a pro technologické zpracování léčebné výživy** - obecné zásady plánování a

technologického zpracování léčebné stravy, nutriční a dietetické hodnocení potravin, potravinové tabulky, schéma definovaných dávek, tabulky ekvivalentů, příprava léčebné výživy, předběžná a tepelná příprava, finální úprava pokrmů, technologické zpracování různých typů, druhů a forem výživy a léčebných diet

8. **Zajištění přesného dávkování potravin dle nutriční tolerance jednotlivých diagnóz** - stanovení energetické potřeby organismu, doporučené dávky energie, živin, vitaminů a minerálů základních druhů léčebné výživy, určení individuální nutriční potřeby, energeticky a nutričně limitované diety
9. **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.).
10. **Hodnocení nutričního stavu jedince, bilance stravy, spolupráce na nutriční podpoře nemocných při speciální enterální výživě**
11. **Edukace pacientů/klientů.**
12. **Sestavování individuálních jídelních plánů, sestavování speciální dietní stravy.**
13. **Prezentace** odborných témat v rámci edukace a prevence onemocnění.
14. **Zpracování dietoterapeutických plánů vztahujících se ke konkrétní diagnóze a zpracování kazuistik.**

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:

1. **ZO – 3 týdny:** realizace technologického zpracování léčebné výživy, jídelních listků, administrativy oddělení léčebné výživy a stravování: zdravotnická a sociální zařízení – oddělení léčebné výživy a stravování,
2. **LO – 3 týdny:** realizace procesu začlenění nutričního terapeuta do ošetrovatelského týmu a uspokojování individuálních nutričních potřeb klienta/ pacienta v oblasti preventivní a léčebné výživy: zdravotnická (nemocnice různého typu, LDN, hospice) a sociální zařízení (domovy pro seniory, stacionáře, odborné ústavy), lázně.

Popis řízení praxe a vyhodnocování

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. Odborná praxe je systematicky plánována, koordinována a hodnocena. Studenti plní během praxe zadané úkoly v souladu s platnými kompetencemi nutričního terapeuta.

Plnění úkolů dokládají v záznamech - deník 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.

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 % 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

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

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

Studijní literatura a pomůcky

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

Bentley, D. Lifschitz C. a Lawson M. 2002. *Pediatric gastroenterology and clinical nutrition*. London, UK: Remedica. ISBN 1-901346-43-9.

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

BUŠINOVÁ, Iva. 2007. *Bezlepková kuchařka II*. Vyd. 1. Praha: Grada, ISBN 978-802-4712-703.

GROFOVÁ, Zuzana. 2007. *Nutriční podpora: praktický rádce pro sestry*. Vyd. 1. Praha: Grada, [8] s. barev. obr. příl. Sestra, sv. 11. ISBN 978-802-4718-682.

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

HRUBÝ, Milan a Olga MENGEROVÁ. 2009. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení: učební texty k praktickým cvičením z umělé výživy*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 11. ISBN 978-808-7250-068.

HRUBÝ, Milan a Olga MENGEROVÁ. 2010. *Dieta u chronických onemocnění ledvin: učební texty k praktickým cvičením z umělé výživy*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 7. ISBN 978-808-7250-075.

CHARVÁT, Jiří a Milan KVAPIL. 2006. *Praktikum umělé výživy: učební texty k praktickým cvičením z umělé výživy*. 1. vyd. Praha: Karolinum, Učební texty Univerzity Karlovy v Praze. ISBN 80-246-1303-4.

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

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

KOHOUT, P. 2007. *Dieta při antikoagulační léčbě*. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-903820-1-5.

KOHOUT, Pavel a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ. 2010. *Celiakie: víte si rady s bezlepkovou dietou?*. 1., přeprac. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 10. ISBN 978-808-7250-099.

KOHOUT, Pavel a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ. 2006. *Crohnova choroba, ulcerózní kolitida*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 1. ISBN 80-903-8200-2.

KOHOUT, Pavel. 2011. *Dokumentace a hodnocení nutričního stavu pacientů*. 1. vyd. v nakl. Forsapi. Praha: Forsapi, Informační servis pro lékaře. ISBN 978-808-7250-129.

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.

- KUŽELA, Lubomír a Věra STEJSKALOVÁ. 2007. *Dna - nemoc králů. Je nutná bezpurinová dieta?*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 5. ISBN 978-809-0382-053.
- KRCH, František David. 2008. *Bulimie: jak bojovat s přejídáním*. 3. dopl. a přeprac. vyd. Praha: Grada, Psychologie pro každého. ISBN 978-802-4721-309.
- KRCH, František David. 2010. *Mentální anorexie*. 2., přeprac. vyd. Praha: Portál, ISBN 978-80-7367-807-4.
- KŘEMEN, Jaromír, Eva KOTRLÍKOVÁ a Štěpán SVAČINA. 2009. *Enterální a parenterální výživa*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, ISBN 978-802-0420-701.
- © MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L, BRÁZDOVÁ, Z: *Softwarový program NutriDAN*. Podporováno grantem Institutu Danone
- OLŠOVSKÝ, Jindřich. 2012. *Diabetes mellitus 2. typu: průvodce ošetřujícího lékaře*. Praha: Maxdorf, Farmakoterapie pro praxi. ISBN 978-807-3452-773.
- OWEN, Klára. 2012. *Moderní terapie obezity*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-807-3453-015.
- Referenční hodnoty pro příjem živin*. V ČR 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2011, 192 s. ISBN 978-80-254-6987-3.
- OTRADOVCOVÁ, Iva a Lucie KUBÁTOVÁ. 2006. *Komplexní péče o pacienta se stomií*. 1. vyd. Praha: Galén, Edice CARE. ISBN 80-726-2432-6.
- SHERWOOD, Alice. 2009. *Kuchařka pro alergiky: [pokrmů bez vajec, bez mléka, bez lepku, bez ořechů]*. Vyd. 1. V Praze: Ikar, ISBN 978-80-249-1187-8.
- SOBOTKA, Luboš, František NOVÁK a Dana VAŇKOVÁ. 2006. *Klinická výživa a metabolická péče v gastroenterologii a gerontologii*. 1. vyd.. Hradec Králové: Nucleus HK, ISBN 80-86225-91-7.
- SVAČINA, Štěpán. 2008. *Klinická dietologie*. Vyd. 1. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-2256-6.
- 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.
- SKŘÍČKA, Tomáš, Pavel KOHOUT a Marieta BALÍKOVÁ. 2009. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. 2. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou. ISBN 978-80-87250-01-3.
- STARNOVSKÁ, Tamara a Eva CHOCENSKÁ. 2006. *Nutriční terapie*. 1. vyd. Praha: Galén, Edice CARE. ISBN 80-726-2387-7.
- SVĚRÁKOVÁ, Marcela. 2012. *Edukační činnost sestry: úvod do problematiky*. 1. vyd. Praha: Galén, ISBN 978-807-2628-452.
- TEPLAN, Vladimír a Olga MENGEROVÁ. 2010. *Dieta a nutriční opatření u chorob ledvin a močových cest*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, Aeskulap. ISBN 978-802-0422-088.
- URBÁNEK, Libor a Pavla URBÁNKOVÁ. 2008. *Klinická výživa v současné praxi*. 1. vyd. Brno: NCONZO, ISBN 978-807-0134-733.
- VORLÍČEK, Jiří, Jitka ABRAHÁMOVÁ a Hilda VORLÍČKOVÁ. 2012. *Klinická onkologie pro sestry*. 2., přeprac. a dopl. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-802-4737-423.
- WILHELM, Zdeněk. 2004. *Výživa v onkologii*. Vyd. 2., přeprac. a dopl. Brno, ISBN 80-701-3410-0.
- ZADÁK, Zdeněk. 2009. *Výživa v intenzivní péči*. 2. rozš. a aktualiz. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-802-4728-445.
- 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/>
- Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky. *Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky* [online]. 2012 [cit. 2012-11-04]. Dostupné z: <http://www.vyzivapol.cz/rubrika-dokumenty/konecne-zneni-vyzivovych-doporuceni.html>
- Flora e-kalkulačka. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: http://www.priteltvehosrdce.cz/ekalkulacka/e_index.htm
- Nutriservis. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: <http://www.nutriservis.cz/cs/>
- Centrum pro databázi složení potravin. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: <http://www.czfcdb.cz/>
- odborný software jednotlivých zařízení
- edukační materiál jednotlivých zařízení

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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	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-TEC, P-LEV 01, P-LEV 02, P-IVT, P-POT, P-VYC, P-ANF, P-LOT, P-PSY 01, P-NDP 01, ODP 01, P-KND 02, P-CHB 02, P-PSY 02, P-MEH, P-ZAO, P-NDP 02, ODP 02, P-FYV, P-ZPE Návaznost na moduly: P-LEV 03, P-KND 03, P-CHP, P-PSY 03, P-EKZ, P-ZPL, P-EKM, P-ODP 03 Průkaz pracovníka v potravinářství BOZP školení		
Vyučující			

Cíle a pojetí modulu odborné praxe

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:

- 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;
- seznámí se s prací nutriční/ho terapeutky/terapeuta a asistentky/asistenta na oddělení, v poradnách, případně specializovaných ambulancích, využije odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti při práci na konkrétním nemocničním oddělení i na jiných odborných pracovištích;
- aktivně uplatňuje hygienické požadavky na stravovací služby;
- bude se podílet na dodržování pravidel BOZP ve stravovacích provozech, systému kritických bodů HACCP;
- seznámí se s vedením skladového hospodářství a ekonomické agendy;
- ve spolupráci s odbornými pracovníky zajistí administrativní zpracování všech požadavků kladených na činnost stravovacích provozů;
- prakticky uplatní své teoretické znalosti v plánování stravy pro jednotlivé stravovací kategorie a

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

dietoterapeutické skupiny;

- dle podmínek jednotlivých pracovišť se seznámí s odborným softwarem užívanými k vedení agendy stravovacích provozů a s tiskopisy pro zabezpečení stravování;
- stanoví, realizuje a hodnotí správné technologické postupy pokrmů po stránce chuťové i vzhledové s důrazem na zachování nutriční hodnoty, na respektování odborných požadavků léčebné výživy;
- spolupracuje při technologickém zpracování stravy pro vybrané klienty;
- kontroluje správné technologické postupy, bezchybný výdej stravy po stránce hygienické, estetické úpravy a podání stravy včetně kultury stolování;
- samostatně pracuje se základními normami, systémem diet, s tabulkami potravin, diferencí a záměn, zvládá propočty energetické a biologické hodnoty pokrmů a sestav jídel;
- dokáže sestavit jídelní plán individuálního charakteru, ale také společný pro zařízení, a to denní, týdenní či na stanovené období při respektování nejnovějších poznatků v oblasti dietetiky;
- účastní se spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu (vizita, zjištění požadavků ošetrujících 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;
- v rámci nutričního týmu se podílí na rozpisu, přípravě a sledování aplikace enterální a parenterální výživy;
- aktivně se účastní edukačních kurzů organizovaných pro nemocné/klienty a jejich rodinné příslušníky;
- spolupodílí se na činnosti dispenzární péče, stacionářů, agentur domácí péče, poraden zdravé výživy atd.;
- podílí se na přípravě a účastní se různých odborných akcí, seminářů, kongresů, přednášek, workshopů a kurzů;
- objasní používání technologických postupů při přípravě léčebné výživy, dokáže vysvětlit zásady výběru poživatin a technologického zpracování základních druhů léčebné výživy, vysvětlí rozdíly jednotlivých druhů léčebné výživy;
- organizuje a kontroluje přípravu stravy v souladu s poznatky zdravé a léčebné výživy, zejména ve stravovacích provozech zdravotnických zařízení;
- připraví léčebnou výživu podle charakteru jednotlivých diet;
- umí popsat a užívat technické, technologické zařízení a vybavení provozu;
- zpracuje administrativu stravovacího provozu ve vztahu k poskytování léčebné výživy, vyplní tiskopisy potřebných a předepsaných pro zajištění stravování, objasní význam ekonomiky stravovacích provozů;
- objasní rozdíly zajištění léčebné výživy v provozech veřejného stravování;
- zná, respektuje, užívá a vyžaduje dodržování platné legislativní úpravy hygienického zabezpečení zpracování a podání jídel zvláště v provozech veřejného stravování;
- je si vědom/a návaznosti na další pracovní a provozní úseky nemocnice a jiných zařízení
- vysvětlí, dodržuje a vyžaduje od ostatních pracovníků uplatnění zásad hygieny a bezpečnosti při práci stravovacího úseku;

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- dbá na dodržování požadavků hygienického zabezpečení zpracování potravin, technologických procesů a přípravy i konzumace pokrmů;
- vysvětlí důvody dodržování zásad správné kombinace potravin a technologických procesů, charakterizuje zásady zdravé výživy;
- zpracuje pokyny pro zajištění celého procesu přípravy stravy včetně seznamu vhodných potravin na základě naplánovaného rozvrhu stravy pro celé zdravotnické či jiné zařízení;
- zpracuje jídelní plány pro různé stravovací kategorie, sestavuje jídelníčky na určené období, hodnotí stanovené jídelní plány podle obecných zásad;
- osvojí si schopnost tvorby rozpisů pokrmů pro plánované jídelní lístky;
- sestavuje jídelní plány a předpis stravy pro jednotlivé diety i pro celé zdravotnické zařízení, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet;
- plánuje sestavy jídel pro základní i speciální diety obecného charakteru a individuální plány pro konkrétní nemocné;
- zpracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu;
- aplikuje teoretické poznatky při zpracování nutriční anamnézy i při vypracování obecných a zvláště individuálních plánů léčebné výživy;
- zajistí a zdokumentuje nutriční anamnestické údaje, dovede přizpůsobit výživu konkrétnímu stavu nemocného na základě sestaveného dietoterapeutického plánu;
- zpracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu, u pacientů v závažných stavech provádí bilanci stravy přijímané ústy, navrhuje nutriční terapeutce, lékaři, případně všeobecné sestře změny v předepsané dietě, způsobu přijímání stravy či doplnění potravinovými doplňky;
- spolupracuje při tvorbě nutričního plánu a při hodnocení průběhu terapie;
- vede zdravotnickou dokumentaci a další dokumentaci, vyplývající z jiných právních předpisů,
- přejímá, kontroluje a ukládá léčivé přípravky;
- připravuje podklady pro poradenskou a edukační činnost podle požadavků nutričního terapeuta, příp. dietologa, odborného a ošetřujícího lékaře;
- 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.

Účelem odborné praxe je ověření a uplatnění teoretických znalostí, vědomostí a praktických dovedností na konkrétním pracovišti a 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. 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 respektování práv pacientů, k ochraně jejich soukromí, a to i ve vztahu k informacím o jejich zdravotním stavu. Celým studiem prolíná přísné dodržování hygienických zásad, předpisů BOZP, systému kritických bodů HACCP týkající se individuálního i společného stravování.

K dokonalému osvojení odborné problematiky je student veden od nejjednodušších praktických výkonů až k

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

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. o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků.

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.

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.

Základní principy jsou:

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

Forma organizace odborné praxe, návrhy pozic a pracovišť

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

1. ***Příprava základní stravy pro zdravé jedince v rámci jednotlivých stravovacích kategorií*** - stravování 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. ***Oblast hospodářsko-ekonomická, oblast technologická, dokumentace nutričně – zdravotnická, dokumentace stravovacího provozu, bezpečnostní předpisy a hygienické požadavky na stravování, systém kritických bodů HACCP.***
4. ***Administrativa stravovacího provozu*** - organizace stravování v různých typech zařízení, hospodářsko-

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

ekonomická agenda, odborná administrativa, kontrolní činnost zajištění léčebné výživy.

5. **Práce odborných pracovníků v dietoterapii a ve zdravotnickém týmu** - práce a spolupráce nutričního terapeuta na odděleních klinické dietologie (léčebné výživy) a OLVaS, nutričního asistenta, spolupráce s ostatními nelékařskými zdravotnickými pracovníky a lékaři, hygienické zabezpečení a zásady bezpečnosti práce při poskytování dietoterapeutických služeb, dodržování hygienicko-epidemiologického režimu na odděleních, systému kritických bodů HACCP.
6. **Jídelní lístky** - tvorba obecných a speciálních sestav dle rozličných kritérií a požadavků.
7. **Zásady pro plánování a pro technologické zpracování léčebné výživy** - obecné zásady plánování a technologického zpracování léčebné stravy, nutriční a dietetické hodnocení potravin, potravinové tabulky, schéma definovaných dávek, tabulky ekvivalentů, příprava léčebné výživy, předběžná a tepelná příprava, finální úprava pokrmů, technologické zpracování různých typů, druhů a forem výživy a léčebných diet
8. **Zajištění přesného dávkování potravin dle nutriční tolerance jednotlivých diagnóz** - stanovení energetické potřeby organismu, doporučené dávky energie, živin, vitaminů a minerálů základních druhů léčebné výživy, určení individuální nutriční potřeby, energeticky a nutričně limitované diety
9. **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.).
10. **Hodnocení nutričního stavu jedince, bilance stravy, spolupráce na nutriční podpoře nemocných při speciální enterální výživě**
11. **Edukace pacientů/klientů.**
12. **Sestavování individuálních jídelních plánů, sestavování speciální dietní stravy.**
13. **Prezentace** odborných témat v rámci edukace a prevence onemocnění.
14. **Zpracování dietoterapeutických plánů vztahujících se ke konkrétní diagnóze a zpracování kazuistik.**

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 procesu začlenění nutričního terapeuta do ošetrovatelského 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)
2. **LO – 3 týdny:** realizace procesu začlenění nutričního terapeuta do ošetrovatelského 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

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. Odborná praxe je systematicky plánována, koordinována a hodnocena. Studenti plní během praxe zadané úkoly v souladu s platnými kompetencemi nutričního terapeuta.

Plnění úkolů dokládají v záznamech - deník 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.

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 % 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

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

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

Studijní literatura a pomůcky

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

Bentley, D. Lifschitz C. a Lawson M. 2002. *Pediatric gastroenterology and clinical nutrition*. London, UK: Remedica. ISBN 1-901346-43-9.

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

BUŠINOVÁ, Iva. 2007. *Bezlepková kuchařka II*. Vyd. 1. Praha: Grada, ISBN 978-802-4712-703.

GROFOVÁ, Zuzana. 2007. *Nutriční podpora: praktický rádce pro sestry*. Vyd. 1. Praha: Grada, [8] s. barev. obr. příl. Sestra, sv. 11. ISBN 978-802-4718-682.

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

HRUBÝ, Milan a Olga MENEROVÁ. 2009. *Výživa při pravidelném dialyzačním léčení: učební texty k praktickým cvičením z umělé výživy*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 11. ISBN 978-808-7250-068.

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

- HRUBÝ, Milan a Olga MENGEROVÁ. 2010. *Dieta u chronických onemocnění ledvin: učební texty k praktickým cvičením z umělé výživy*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 7. ISBN 978-808-7250-075.
- CHARVÁT, Jiří a Milan KVAPIL. 2006. *Praktikum umělé výživy: učební texty k praktickým cvičením z umělé výživy*. 1. vyd. Praha: Karolinum, Učební texty Univerzity Karlovy v Praze. ISBN 80-246-1303-4.
- JUŘENÍKOVÁ, Petra. 2010. *Zásady edukace v ošetrovatelské praxi*. 1. vyd. Praha: Grada Publishing, ISBN 978-802-4721-712.
- KOHOUT, Pavel, Marie LIŠKOVÁ a Olga MENGEROVÁ. 2007. *Onemocnění slinivky břišní - dieta pankreatická*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 3. ISBN 978-80-903820-3-9.
- KOHOUT, P. 2007. *Dieta při antikoagulační léčbě*. Praha: Forsapi, ISBN 978-80-903820-1-5.
- KOHOUT, Pavel a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ. 2010. *Celiakie: víte si rady s bezlepkovou dietou?*. 1., přeprac. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 10. ISBN 978-808-7250-099.
- KOHOUT, Pavel a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ. 2006. *Crohnova choroba, ulcerózní kolitida*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 1. ISBN 80-903-8200-2.
- KOHOUT, Pavel. 2011. *Dokumentace a hodnocení nutričního stavu pacientů*. 1. vyd. v nakl. Forsapi. Praha: Forsapi, Informační servis pro lékaře. ISBN 978-808-7250-129.
- 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.
- KUŽELA, Lubomír a Věra STEJSKALOVÁ. 2007. *Dna - nemoc králů. Je nutná bezpurinová dieta?*. 1. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou, sv. 5. ISBN 978-809-0382-053.
- KRCH, František David. 2008. *Bulimie: jak bojovat s přejídáním*. 3. dopl. a přeprac. vyd. Praha: Grada, Psychologie pro každého. ISBN 978-802-4721-309.
- KRCH, František David. 2010. *Mentální anorexie*. 2., přeprac. vyd. Praha: Portál, ISBN 978-80-7367-807-4.
- KŘEMEN, Jaromír, Eva KOTRLÍKOVÁ a Štěpán SVAČINA. 2009. *Enterální a parenterální výživa*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, ISBN 978-802-0420-701.
- © MÜLLEROVÁ, D., TYCHTL, Z., MÜLLER, L, BRÁZDOVÁ, Z: *Softwarový program NutriDAN*. Podporováno grantem Institutu Danone
- OLŠOVSKÝ, Jindřich. 2012. *Diabetes mellitus 2. typu: průvodce ošetřujícího lékaře*. Praha: Maxdorf, Farmakoterapie pro praxi. ISBN 978-807-3452-773.
- OWEN, Klára. 2012. *Moderní terapie obezity*. Praha: Maxdorf, ISBN 978-807-3453-015.
- Referenční hodnoty pro příjem živin*. V ČR 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2011, 192 s. ISBN 978-80-254-6987-3.
- OTRADOVCOVÁ, Iva a Lucie KUBÁTOVÁ. 2006. *Komplexní péče o pacienta se stomií*. 1. vyd. Praha: Galén, Edice CARE. ISBN 80-726-2432-6.
- SHERWOOD, Alice. 2009. *Kuchařka pro alergiky: [pokrmů bez vajec, bez mléka, bez lepku, bez ořechů]*. Vyd. 1. V Praze: Ikar, ISBN 978-80-249-1187-8.
- SOBOTKA, Luboš, František NOVÁK a Dana VAŇKOVÁ. 2006. *Klinická výživa a metabolická péče v gastroenterologii a gerontologii*. 1. vyd.. Hradec Králové: Nucleus HK, ISBN 80-86225-91-7.
- SVAČINA, Štěpán. 2008. *Klinická dietologie*. Vyd. 1. Praha: Grada, ISBN 978-80-247-2256-6.
- 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.
- SKŘÍČKA, Tomáš, Pavel KOHOUT a Marieta BALÍKOVÁ. 2009. *Dieta u pacientů se střevními vývody a po operaci střev*. 2. vyd. Praha: Forsapi, Rady lékaře, průvodce dietou. ISBN 978-80-87250-01-3.
- STARNOVSKÁ, Tamara a Eva CHOCENSKÁ. 2006. *Nutriční terapie*. 1. vyd. Praha: Galén, Edice CARE. ISBN 80-726-2387-7.
- SVĚRÁKOVÁ, Marcela. 2012. *Edukační činnost sestry: úvod do problematiky*. 1. vyd. Praha: Galén, ISBN

Ce - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu odborná praxe

978-807-2628-452.

TEPLAN, Vladimír a Olga MENGEROVÁ. 2010. *Dieta a nutriční opatření u chorob ledvin a močových cest*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, Aeskulap. ISBN 978-802-0422-088.

URBÁNEK, Libor a Pavla URBÁNKOVÁ. 2008. *Klinická výživa v současné praxi*. 1. vyd. Brno: NCONZO, ISBN 978-807-0134-733.

VORLÍČEK, Jiří, Jitka ABRAHÁMOVÁ a Hilda VORLÍČKOVÁ. 2012. *Klinická onkologie pro sestry*. 2., přeprac. a dopl. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-802-4737-423.

WILHELM, Zdeněk. 2004. *Výživa v onkologii*. Vyd. 2., přeprac. a dopl. Brno, ISBN 80-701-3410-0.

ZADÁK, Zdeněk. 2009. *Výživa v intenzivní péči*. 2. rozš. a aktualiz. vyd. Praha: Grada, ISBN 978-802-4728-445.

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/>

Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky. *Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky* [online]. 2012 [cit. 2012-11-04]. Dostupné z: <http://www.vyzivapol.cz/rubrika-dokumenty/konecne-zneni-vyzivovych-doporuceni.html>

Flora e-kalkulačka. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: http://www.priteltvehosrdce.cz/ekalkulacka/e_index.htm

Nutriservis. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: <http://www.nutriservis.cz/cs/>

Centrum pro databázi složení potravin. [online]. [cit. 2013-09-09]. Dostupné z: <http://www.czfcdb.cz/>

odborný software jednotlivých zařízení

edukační materiál jednotlivých zařízení

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Seminář z tělesných aktivit	N - STA	
Název modulu anglicky	Seminar on physical activity		
Typ modulu	Volitelný	dopor. období	
Rozsah modulu (hodin týdně (p + c))		ECTS	
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení			
Vstupní požadavky na studenta			
Vyučující			
Cíle modulu - znát kompenzace jednostranné zátěže se zřetelem k výkonu povolání - mít základní poznatky týkající se technik, napomáhajících ke zvládání stresových situací a majících harmonizující účinky na organismus - umět obohatit zdravý životní stylu 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. Všeobecné poznatky z teorie tělesné výchovy Význam, technika a metodika probíraných činností, odborná terminologie Hygienické a bezpečnostní zásady Denní režim zdravého člověka, zdravotní aspekty tělesných aktivit			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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

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 gymaballů, 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 metabolickém (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 % účasti v kontaktních hodinách

- aktivní spolupráce v kontaktních hodinách

Studijní literatura a pomůcky

Tělocvičné nářadí, cvičební pomůcky, instruktážní videa, hudební projekce

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
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	
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))		ECTS	
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení			
Vstupní požadavky na studenta			
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- 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: <ul style="list-style-type: none">- 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 <p>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.</p>			
Anotace modulu <p>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.</p>			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

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 % 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:

IVANOVÁ, Kateřina a kol, 2005. *Multikulturní ošetřovatelství I*. Praha: Grada. ISBN-80-247-1212-1.
KOLEKTIV AUTORŮ, 2003. *Komunikace s cizinci při poskytování zdravotní péče*. Ostrava: ZSF Ostrava, ISBN 80-7042-344-7.
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.
ŠPIRUDOVÁ, Lenka a kol., 2006. *Multikulturní ošetřovatelství II*. Praha: Grada. ISBN-80-247-1213-X.

Doporučená:

PRŮCHA, Jan, 2011. *Multikulturní výchova*. Vyd. 2. Praha: Triton. ISBN 978-80-7387-502-2.

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu			
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická		
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut		
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.		
Forma vzdělávání	Denní		
Název a kód modulu	Seminář z potravinářské legislativy a bezpečnosti potravin		N-SPB
Název modulu anglicky	Seminar on Food Legislation and Food Safety		
Typ modulu	Volitelný	Doporučené období	
Rozsah modulu (hodin týdně (p+c))		ECTS	
Jiný způsob vyjádření rozsahu			
Forma hodnocení			
Vstupní požadavky na studenta			
Vyučující			
Cíle modulu <ul style="list-style-type: none">- analyzovat a řešit problémy, vyhodnocovat nutriční potřeby klientů z pohledu bezpečnosti potravin;- pracovat s informacemi, výsledky výzkumu, odbornou literaturou;- diskutovat o otázkách potravinářské legislativy a bezpečnosti potravin;- objasnit principy současného toxikologického hodnocení možného zdravotního rizika z kontaminantů v potravních řetězcích a dalších sloučenin vznikajících v průběhu produkce a technologického zpracování potravin;- rozlišit vhodnost či nutnost použití potravin pro zvláštní výživu;- uplatnit získané vědomosti v praktické výuce a profesním životě.			
Po absolvování modulu student: <ul style="list-style-type: none">- dokáže si osvojit schopnosti logického myšlení a uvažování, je schopen systematicky třídit a užívat získané poznatky;- umí diskutovat v rámci problematiky potravinářské legislativy a bezpečnosti potravin;- umí objasnit a hodnotit principy zdravotních rizik kontaminantů v potravních řetězcích a dalších sloučenin vznikajících v průběhu produkce a technologického zpracování potravin;- rozliší vhodnost či nutnost použití potravin pro zvláštní výživu;- umí si vyhledat informace z potravinářské legislativy a bezpečnosti potravin;- používá získané znalosti v procesu specifické nutriční péče v prevenci i léčbě.			
Metody výuky <p>Přednášky, 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.</p>			

Cd - Informace o vzdělávacím programu - charakteristika modulu

Anotace modulu

Předmět přináší komplexní souhrn informací o problematice potravinářské legislativy a bezpečnosti potravin. Pozornost je věnována rizikovým složkám potravin, které vznikají při jejich zpracování z běžných prekurzorů, přídatným látkám v potravinách i kontaminantům různého původu, ať již z životního prostředí, chemizace zemědělství či materiálů přicházejících do kontaktu s potravinami. U jednotlivých "cizorodých" látek jsou diskutovány fyzikálně-chemické i toxikologické aspekty, pozornost je zaměřena i na možnosti ochrany konzumentů, resp. minimalizaci jejich dietární expozice těmito škodlivinami. Předmět dále seznamuje studenty s příslušnou legislativou ČR a EU. Zvláštní místo zde zaujímají potraviny pro zvláštní výživu.

Obsahová náplň modulu

Potravinové právo v ČR a EU: cíle a principy, bezpečnost výrobků, odpovědnost, ochrana spotřebitele; zákon o potravinách, obecné povinnosti výrobců a distributorů, komoditní vyhlášky; ochrana před falšováním, původ potravin; biopotraviny; GMO; chemická kontaminace potravin, rezidua pesticidů a veterinárních léčiv; přírodní toxické látky; mykotoxiny a bakteriální toxiny; procesní kontaminanty; perzistentní organické polutanty; pravidla pro označování potravin, informace na obalech, výpočet a uvádění výživové hodnoty, výživová a zdravotní tvrzení; potraviny pro zvláštní výživu, doplňky stravy.

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 % 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

Velíšek J. a J. Hajšlová: Chemie potravin, 2. díl, 3. vydání, Ossis Tábor, 2009. ISBN 978-80-86659-16-9

<http://www.bezpecnostpotravin.cz/>

<http://www.szpi.gov.cz/>

[Zákon č. 110/1997 Sb.](#), o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

[Vyhláška č. 54/2004 Sb.](#), o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití

[Vyhláška č. 113/2005 Sb.](#), o způsobu označování potravin a tabákových výrobků

[Vyhláška č. 450/2004 Sb.](#), o označování výživové hodnoty potravin

[Vyhláška č. 225/2008 Sb.](#), kterou se stanoví požadavky na doplňky stravy a na obohacování potravin

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) týkající se potravin a výživy v aktualizovaných zněních

L - Seznam příloh žádosti	
Název školy	Vyšší odborná škola zdravotnická
Název vzdělávacího programu	Diplomovaný nutriční terapeut
Kód oboru vzdělání	53-41-N/4.
Forma vzdělávání	Denní
<p>Přílohy:</p> <p>Příloha č. 1 – Porovnání vzdělávacího programu s vyhláškou č. 39/2005 Sb.</p> <p>Příloha č. 2 – Učební plán</p> <p>Příloha č. 3 – Vymezení rozsahu výuky</p> <p>Příloha č. 4 – Přehled kreditů za studium</p>	