

Minimální rámec odborného vzdělávání pro ŠVP 53-41-M/02 Nutriční asistent

1 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Vzdělávací oblast	RVP		Vzdělávací obor	ŠVP	
	Minimální počet vyučovacích hodin za studium			Minimální počet vyučovacích hodin za studium	
	týdně	celkem		týdně	celkem
Jazykové vzdělávání – český jazyk – cizí jazyk	5	160	Český jazyk a literatura	5 + 5 ² + 2 ^d	381
	10	320	Cizí jazyk ¹	10 + 3 ^d	410
Společenskovědní vzdělávání	5	160	Dějepis	2 + 1 ^d	102
			Občanská nauka	3	98
Přírodovědné vzdělávání	4	128	Fyzika	1 + 1 ^d	68
			Chemie	2 + 2 ^d	136
			Biologie	1 + 1 ^d	68
Matematické vzdělávání	7	224	Matematika	7	230
Estetické vzdělávání ²	5	160			
Vzdělávání pro zdraví	8	256	První pomoc	0 + 1 ³	34
			Tělesná výchova	8	254
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	4	128	Informační a komunikační technologie	4	136
Ekonomické vzdělávání	2	64	Ekonomika	2	64
ODBOURNÉ VZDĚLÁVÁNÍ					
Základy poskytování zdravotní péče ³	17	544	Somatologie	3	102
			Patologie a patofyziologie	2	68
			Klinika nemocí	5	147
			Odborná latinská terminologie	1	34
			Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena	1	34
			Výchova ke zdraví	1	34
			Základy ošetrovatelství	1	30
			Psychologie a komunikace	2	60
Specifická ošetrovatelská péče	48	1536	Technologie přípravy pokrmů I.	4	136
			Technologie přípravy pokrmů II.	10 + 1 ^d	374
			Nauka o potravinách	2	68
			Biochemie	1	30
			Potravinářská chemie	1	29
			Výživa člověka	1	34
			Léčebná výživa	4	118
			Nutriční a dietologická péče	25 + 2 ^d	796
			Odborná nutriční praxe		160 ⁴
Disponibilní hodiny	13	416		13	
Celkem	128	4096		128	4235

Poznámky: ¹ Anglický jazyk, Německý jazyk, Ruský jazyk; ² Estetické vzdělávání – hodinová dotace převedena do vzdělávací oblasti Jazykové vzdělávání, předmětu Český jazyk; ³ Základy poskytování zdravotní péče – 1 hodina přesunuta do obsahového okruhu vzdělávání pro zdraví; ⁴ Celkový počet hodin odborné nutriční praxe přepočítán na vyučovací hodiny; ^d Disponibilní hodiny

2 Učební plán s minimálním rámcem odborného vzdělávání

Vzdělávací oblasti, obsahové okruhy a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku				
	1.	2.	3.	4.	Celkem
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání					
Estetické vzdělávání					
Český jazyk	3	3	3	3	12
Cizí jazyk ¹	3	3	3	4	13
Společenskovední vzdělávání					
Dějepis	3				3
Občanská nauka	1	1	1		3
Přírodovědné vzdělávání					
Fyzika	1	1			2
Chemie	2	2			4
Biologie		2			2
Matematické vzdělávání					
Matematika	3	2	2		7
Vzdělávání pro zdraví					
První pomoc		1			1
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích					
Informační a komunikační technologie	2	2			4
Ekonomické vzdělávání					
Ekonomika		1	1		2
Základy poskytování zdravotní péče					
Somatologie	3				3
Patologie a patofyziologie		2			2
Klinika nemocí			2	3	5
Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena		1			1
Odborná latinská terminologie	1				1
Výchova ke zdraví		1			1
Základy ošetrovatelství			1		1
Psychologie a komunikace			2		2
Specifická ošetrovatelská péče					
Technologie přípravy pokrmů I.	2	2			4
Technologie přípravy pokrmů II.	5	6			11
Nauka o potravinách	2				2
Biochemie			1		1
Potravinářská chemie				1	1
Výživa člověka		1			1
Léčebná výživa			2	2	4
Nutriční a dietologická péče			13	14	27
Počet hodin týdně celkem	33	33	33	29	128

Poznámky:

Celkový rozsah praktického vyučování dle platného RVP a vyhlášky č. 39/2005 Sb., kterou se stanoví minimální požadavky na studijní programy k získání odborné způsobilosti k výkonu nelékařského zdravotnického povolání, ve znění pozdějších předpisů, je v denní formě vzdělávání minimálně 1 300 vyučujících hodin praktického vyučování za 4 roky. Do celkového počtu 1 300 vyučovacích hodin jsou započítány hodiny praktického vyučování:

- Technologie přípravy pokrmů II. 374 vyučovacích hodin
- Nutriční a dietologická péče 796 vyučovacích hodin
- Odborná nutriční praxe 160 vyučovacích hodin

Celkem v navrženém učebním plánu 1330 vyučovacích hodin

Odborná část profilové maturitní zkoušky se skládá ze tří povinných zkoušek:

- Klinika nemocí
- Výživa člověka a Léčebná výživa
- Nutriční a dietologická péče (praktická zkouška)

Přehled využití týdnů dle skutečných časových možností:

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
Výuka dle rozpisu	34	34	30	29
Odborná praxe	0	0	4	0
Časová rezerva	2	2	1	1
Celkem týdnů	36	36	36	30

3 Obsah vzdělávání – závazné názvy a anotace jednotlivých odborných předmětů s výsledky vzdělávání

Název předmětu	LATINSKÁ ODBORNÁ TERMINOLOGIE
Rozsah	34 hodin
Anotace	Předmět je koncipován jako teoretický k získání jazykových vědomostí nezbytných pro pochopení základních lékařských pojmů především z okruhu anatomie a vybraných klinických oborů. Předmět zprostředkovává základní odborný slovník, v němž dominují substantiva a adjektiva, poskytne informace o pravidelné jmenné flexi a uvede do nauky o slootovorbě na odborné úrovni. Usnadní žákům získat základní orientaci v odborném jazyce.
Výsledky vzdělávání	Žák: - ovládá základní lékařské pojmy především z okruhu anatomie a fyziologie; - ovládá odbornou latinskou lékařskou terminologii; - používá správně odbornou latinskou odbornou terminologii lékařských oborů; - integruje latinskou terminologii do odborných předmětů; - uplatňuje běžně užívané latinské obraty ve zdravotnické dokumentaci.
Název předmětu	NAUKA O POTRAVINÁCH
Rozsah	34 hodin
Anotace	Předmět je koncipován jako teoretický. Zprostředkovává žákům nejnovější poznatky a znalosti o základním členění potravin do skupin podle původu, vlastností a způsobu jejich zpracování. Cílem předmětu je podat žákům základní teoretické poznatky o jednotlivých typech a vlastnostech potravin rostlinného i živočišného původu, možnostech jejich zpracování a využití.
Výsledky vzdělávání	Žák: - dokáže systematicky rozdělit potraviny do legislativně daných skupin; - orientuje se ve složení potravin a je schopen je rozřadit podle nutričních komponent; - uvede druhy nápojů, jejich složení, nutriční hodnotu; - orientuje se ve složení minerálních vod a jejich léčebném využití; - popíše výrobu potravin a nápojů, jejich skladování a možnosti dalšího zpracování; - specifikuje význam jednotlivých potravin, nápojů a pochutin ve výživě člověka; - objasní význam použití doplňků stravy ve výživě člověka.
Název předmětu	TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ I. a II.
Rozsah	136 hodin a 374 hodin
Anotace	Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Obsahově je zaměřen především na základní poznatky o surovinách a správné výživě. Žáci se naučí využívat výhod základních tepelných postupů při přípravě pokrmů podle zásad správné výživy, orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti. Seznámí žáky s bezpečným používáním technických a technologických zařízení v gastronomickém provozu. Je zaměřen na informovanost o

	systému analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), jejich aplikace v provozu a dodržování hygienických předpisů, sestavování menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek. Nezbytnou součástí je praktická příprava pokrmů podle zásad technologického zpracování potravin a hygienických norem. Součástí předmětu je i problematika kultury stolování, hygienického a bezpečného zajištění přípravy, skladování i expedice stravy.
Výsledky vzdělávání	Žák: - objasní možnosti použití a způsoby úpravy potravin a surovin; - ovládá předběžnou přípravu a úpravu potravin a surovin; - charakterizuje jednotlivé technologické postupy přípravy teplých a studených pokrmů; - volí vhodné suroviny a technologické postupy pro přípravu běžných i dietních pokrmů; - ovládá zásady správné a bezpečné práce s kuchyňským zařízením, spotřebiči a kuchyňským inventářem; - dbá na dodržování hygieny a principů HACCP při přípravě pokrmů; - popíše technologii přípravy dietních pokrmů; - vysvětlí zásady mechanického, chemického a termického šetření; - dovede adekvátními způsoby připravovat stravu; - volí vhodné formy finální úpravy pokrmů; - dovede vhodným způsobem uchovávat a distribuovat stravu; - uplatňuje estetické požadavky na stolování a kulturu stolování; - vyhodnotí nutriční hodnoty pokrmů; - provádí základní operace v účetnictví, včetně finanční kalkulace a skladové evidence potravin; - hospodárně nakládá s energiemi, potravinami a pitnou vodou; - likviduje odpady správně a v souladu s předpisy.
Název předmětu	VÝŽIVA ČLOVĚKA
Rozsah	34 hodin
Anotace	Předmět je koncipován jako teoretický. Poskytuje ucelené informace z oblasti vědy o výživě s důrazem na energetickou potřebu organismu, na význam základních složek výživy včetně vitaminů, minerálních látek, stopových prvků a dalších složek výživy včetně příjmu tekutin v rámci potřeby organismu. Cílem předmětu je, aby žák na základě získaných poznatků uměl vysvětlit výživová doporučení na základě potravinových skupin a faktory ovlivňující výběr potravy člověka.
Výsledky vzdělávání	Žák: - specifikuje význam výživy pro lidský organismus a charakterizuje možnosti hodnocení stavu výživy; - orientuje se v nutriční terminologii vyplývající z energetické a biologické hodnoty stravy a správně ji používá; - používá základní a vedlejší živiny pro nastavení energetické a biologické potřeby organismu; - doporučuje vhodné nápoje a pitný režim jedinců; - definuje výživové nároky pro různé typy stravovacích kategorií;

	- uvede principy výživy různých věkových skupin včetně specifických nároků těhotných a kojících žen a zvláštností dětského, dorostového a seniorského věku; - objasní rozdíly výživových zvyklostí různých národů a etnik; - vysvětlí rizika alternativních a netradičních forem výživy, zvláště u ohrožených skupin osob; - dokáže posoudit nutriční hodnotu stravy; - dokáže doporučit vhodnou technologickou úpravu stravy; - charakterizuje na základě získaných informací aktuální výživovou situaci v ČR, EU a ve světě.
Název předmětu	LÉČEBNÁ VÝŽIVA
Rozsah	118 hodin
Anotace	Předmět je koncipován jako teoretický. Poskytuje soubor ucelených poznatků léčebné výživy, princip dietní léčby vztahující se ke skupině jednotlivých systémových poruch a postup léčebné výživy u jednotlivých onemocnění. Objasňuje zásady prevence z pohledu výživy u jednotlivých onemocnění. Připravuje žáky k sestavení, hodnocení individuálních výživových plánů dieto-terapeutických postupů u jednotlivých onemocnění při respektování nutričních potřeb pacientů/klientů v návaznosti na poskytování specifické ošetrovatelské péče v oblasti preventivní a léčebné výživy s využitím informačních technologií.
Výsledky vzdělávání	Žák: - specifikuje význam výživy pro lidský organismus ve vztahu ke klinickým oborům; - používá metody hodnocení stavu výživy a zjišťování nutričních potřeb pacientů; - ovládá metody vyhledávání rizikových pacientů z pohledu výživy; - rozlišuje nároky různých věkových skupin od narození až po stáří včetně specifických požadavků těhotných a kojících žen v době nemoci; - popíše principy dietní léčby vztahující se ke skupině jednotlivých systémových poruch a postup léčebné výživy u jednotlivých onemocnění; - charakterizuje umělou enterální výživu a parenterální výživu; - specifikuje vhodné a nevhodné složky výživy u jednotlivých onemocnění; - specifikuje vhodné a nevhodné formy výživy u jednotlivých onemocnění; - popíše vhodný technologický postup u jednotlivých typů léčebné výživy; - vysvětlí důvody k dodržování správné volby a kombinace potravin včetně výživových doplňků; - doporučí dietu v rámci platného dietního systému; - navrhne způsob výživy u jednotlivých onemocnění při hospitalizaci a v domácí péči; - objasní principy prevence z pohledu výživy u jednotlivých onemocnění.
Název předmětu	PRVNÍ POMOC
Rozsah	34 hodin

Anotace	Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Žáci si osvojí základní znalosti první pomoci při různých zdravotních ohrožujících a poškozujících stavech. Výuka je zaměřena na osvojení si souboru jednoduchých úkonů a opatření, která při náhlém ohrožení nebo postižení zdraví člověka omezují rozsah a důsledky tohoto ohrožení či postižení. Součástí předmětu jsou i poznatky z medicíny katastrof, neodkladné péče a krizového řízení (aktivace složek Integrovaného záchranného systému).
Výsledky vzdělávání	Žák: - orientuje se ve složkách integrovaného záchranného systému; - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci podle typu poranění; - ovládá postup a resuscitační poměry u dospělého a dítěte; - objasní zásady jednání v krizových situacích na pracovišti; - vysvětlí úkoly zdravotnických pracovníků v případě mimořádných a krizových situací a způsob krizového řízení zdravotnického zařízení.
Název předmětu	ZÁKLADY OŠETŘOVATELSTVÍ
Rozsah	30 hodin
Anotace	Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Poskytuje poznatky o základních bio-psycho-sociálních potřebách pacienta/klienta a možnostech jejich uspokojování. Umožňuje první přímý kontakt s ošetrovatelskou péčí na lůžkovém oddělení v přímé návaznosti na poskytnutí služby pacientovi. Seznamuje s historickým vývojem ošetrovatelství v ČR i ve světě, s multikulturní dimenzí ošetrovatelské péče o individuální potřeby jedince, rodiny a komunity, s hlavními úkoly a funkcemi ošetrovatelství ve společnosti a se současnými trendy progresivního vývoje, jenž souvisí se zvyšováním efektivity zdravotních služeb a se zajišťováním kvality péče o zdraví populace. Učí žáky respektovat práva nemocných, dodržovat zásady zdravotnické etiky i dodržování ochrany a bezpečnosti práce a hygieny stravování.
Výsledky vzdělávání	Žák: - uvede nejznámější osobnosti světového i českého ošetrovatelství a lékařství; - respektuje zásady multikulturního ošetrovatelství; - uplatňuje holistické pojetí člověka v ošetrovatelství a nutriční péči; - rozlišuje a respektuje zvláštnosti poskytování ošetrovatelské péče dětem, skupinám osob s handicapem, seniorům; - uvede význam ochrany zdraví v práci nutričního asistenta a jeho zajištění; - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; - dodržuje zásady prevence přenosu infekčních chorob; - vysvětlí pojmy hospitalizace, adaptace, hospitalismus; - posoudí stupeň soběstačnosti nemocných; - aktivně využívá zásad správného polohování nemocných; - změří hodnoty tlaku, pulsu a dechu; - rozlišuje různé formy léků a způsoby jejich podávání.
Název předmětu	PSYCHOLOGIE A KOMUNIKACE

Rozsah	60 hodin
Anotace	Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Seznamuje se základní psychologickou terminologií, s psychickými procesy a jejich charakteristikou, s psychologickými teoriemi osobnosti, s poznatky o citovém prožívání, kognitivních procesech a chování člověka. Podává základní informace o ontogenezi lidské psychiky a vývoji psychosociálních potřeb jedince od narození až do smrti, které směřuje ke kvalitnějšímu pochopení chování nemocného jedince, k pochopení jeho potřeb i problémů, které nemoc přináší jemu i jeho rodině. Řeší problematiku psychologie nemocných jedinců všech věkových skupin v souvislosti s požadavky na výživu. Problematika komunikace tvoří základ profesionálních znalostí a dovedností nutričního asistenta při navazování kontaktu a získávání důvěry pacienta/klienta pro další účinnou a kvalitní péči o jeho individuální nutriční potřeby. Naučí zásadám a dovednostem adekvátní komunikace s pacienty/klienty, se spolupracovníky, popř. s rodinnými příslušníky a dalšími osobami. Žáci se seznámí s problematikou komunikace s osobami se specifickými potřebami (menšiny, etnika, agresivní pacienti, osoby závislé).
Výsledky vzdělávání	Žák: - definuje předmět psychologie; - vysvětlí na příkladech přínos a uplatnění psychologie v práci zdravotníka i v různých oblastech lidské činnosti; - vysvětlí biologickou a sociální determinaci lidské psychiky; - vytvoří na základě pozorování a rozhovoru jednoduchou charakteristiku člověka; - užívá techniky sebepoznání, sebevýchovy a sebehodnocení k učení, k rozvoji vlastní osobnosti a ke zvládání náročných životních a pracovních situací; - rozliší základní psychické procesy a stavy; - ovládá jednoduché techniky na rozvoj a posilování psychických procesů a stavů; - charakterizuje jednotlivé vývojové etapy v životě člověka; - vysvětlí pojem socializace a fáze socializačního procesu, formy sociálního učení; - vysvětlí na příkladech sociální vnímání a stereotypy v posuzování osobnosti; - definuje pojem sociální interakce a objasní jednotlivé typy sociálních vztahů; - charakterizuje základní typy sociálních skupin, vymezí jejich znaky; - uvede příznaky, příčiny a možné důsledky zátěžových situací, jako je stres, frustrace, deprivace, a vysvětlí, jak je eliminovat; - objasní pojmy klinická psychologie, zdravotnická psychologie, psychologie zdraví; - vyjmenuje a objasní faktory ovlivňující psychiku nemocného; - vysvětlí změny chování nemocného v souvislosti s prožíváním bolesti, strachu a úzkosti a vhodný přístup zdravotnického pracovníka; - popíše fáze procesu umírání;

	- charakterizuje empatický přístup zdravotnického pracovníka k umírajícímu nemocnému a pozůstalým; - vyjmenuje faktory, které mají vliv na psychický a fyzický stav zdravotnického pracovníka; - objasní příznaky syndromu vyhoření a účinné způsoby prevence vzniku syndromu; - diskutuje o vybraných etických problémech ve zdravotnictví; - vysvětlí pojem komunikace, rozdíl mezi verbální a neverbální komunikací; - řeší různé komunikační situace, volí vhodně prostředky verbální i neverbální komunikace; - rozliší na příkladech projevy asertivního a neasertivního chování; - identifikuje direktivní a nedirektivní způsob chování; - rozliší evalvační a devalvační chování, identifikuje prvky tohoto chování v komunikaci; - dodržuje zásady zdravotnické etiky a společenského chování; - vyjmenuje zásady komunikace s nemocným dítětem, dospělým a rodinnými příslušníky; - předvede taktiku komunikace s agresivním nemocným; - popíše zvláštnosti komunikace u nemocných s psychickými obtížemi; - uplatňuje zásady komunikace se smyslově i tělesně handicapovanými; - vyjmenuje specifika komunikace s pacienty s PAS (postižení autistického spektra) a mentálním postižením; - objasní zásady komunikace s pacienty – cizinci, nebo s pacienty s nedostatečnou znalostí češtiny; - volí vhodné formy komunikace a uplatňuje nedirektivní přístup k seniorům, nevyléčitelně nemocným a umírajícím; - komunikuje s pacienty vhodným způsobem s ohledem na jejich věk, osobnost a zdravotní stav a s vědomím respektování národnostních, náboženských, jazykových a jiných odlišností a zejména vlivu sociokulturního prostředí.
Název předmětu	SOMATOLOGIE
Rozsah	102 hodin
Anotace	Předmět je koncipován jako teoretický a obsahuje poznatky o stavbě jednotlivých orgánů a orgánových systémů člověka s důrazem na stavbu jednotlivých partií trávicího ústrojí od mikroskopické či submikroskopické úrovně po makroskopické uspořádání celých orgánů. Dále obsahuje základní poznatky o funkci zdravého organismu na úrovni buněčné, jednotlivých orgánů a na úrovni celého organismu tak, aby žáci pochopili reakce organismu za patologických podmínek znalosti potřebné pro navazující klinické a praktické předměty. Součástí předmětu jsou základní informace z oboru klinické genetiky, které mají vztah k determinantám výživy, spolu s nejčastějšími chorobami, jejichž terapie vyžaduje individualizované nutriční postupy.
Výsledky vzdělávání	Žák: - charakterizuje somatologii jako vědu sdružující poznatky z morfologických a funkčních oborů biologie člověka;

	- popíše funkční morfologii tkání; - prezentuje topografické krajiny a oblasti těla včetně uložení orgánů a jejich vzájemných prostorových vztahů; - určí základní anatomické postavení lidského těla, základní roviny, směry a pohyby; - popíše stavbu a funkci orgánových soustav a jednotlivých orgánů se zaměřením na trávicí systém; - objasní vzájemné vztahy a koordinaci orgánových soustav; - vysvětlí postavení fyziologie výživy v soustavě funkčních oborů biologie člověka; - popíše přeměnu výživových složek v průběhu metabolismu; - ovládá základní lékařské pojmy především z okruhu anatomie a fyziologie - používá správně odbornou českou i latinskou odbornou terminologii.
Název předmětu	CHEMIE
Rozsah	136 hodin
Anotace	Předmět je koncipován jako teoretický celek, který žákům poskytne ucelený soubor znalostí, které jsou nezbytné pro porozumění chemických principů uplatňujících se v dalších předmětech, zejména v biochemii. V obecné chemii se seznámí s vlastnostmi roztoků a obecnými fyzikálně chemickými zákony. Anorganická chemie poskytne informace o vlastnostech prvků a sloučenin významných v lékařství, výživě a toxikologii. V organické chemii získá žák přehled o sloučeninách a reakcích uplatňujících se v metabolismu a o toxikologicky významných organických sloučeninách nutných pro profesionální a odbornou orientaci v nutriční problematice. Žáci získají základní informace o analytické chemii, prohloubí znalosti z organické a anorganické chemie v souvislosti s jejich uplatněním ve zdravotnictví.
Výsledky vzdělávání	Žák: - rozlišuje pojmy těleso a chemická látka; - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek; - popíše stavbu atomu, rozlišuje atom, ion, izotop, nuklid; - vysvětlí vznik chemické vazby a charakterizuje typy vazeb; - rozlišuje pojmy prvek, sloučenina a používá je ve správných souvislostech; - zná názvy a značky vybraných chemických prvků; - dokáže zapsat vzorec a název jednoduché sloučeniny, umí využívat oxidační číslo atomu prvku při odvozování vzorců a názvů sloučenin; - vysvětlí obecně platné zákonitosti vyplývající z periodické soustavy prvků; - charakterizuje obecné vlastnosti nekovů a kovů; - popíše metody oddělování složek ze směsí a uvede příklady využití těchto metod v praxi; - vyjádří složení roztoků různým způsobem, připraví roztok požadovaného složení; - vysvětlí podstatu chemických reakcí a dokáže popsat faktory, které ovlivňují průběh reakce; - запиše chemickou reakci chemickou rovnicí a vyčíslí ji;

	- provádí jednoduché chemické výpočty při řešení praktických chemických problémů; - vysvětlí vlastnosti anorganických látek; - tvoří chemické vzorce a názvy anorganických sloučenin; - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí; - uplatňuje poznatky o určitých chemických reakcích v chemické analýze; - zhodnotí postavení atomu uhlíku v periodické soustavě prvků z hlediska počtu a vlastností organických sloučenin; - charakterizuje skupiny uhlovodíků a jejich deriváty a tvoří jejich chemické vzorce a názvy; - uvede významné zástupce organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí; - charakterizuje typy reakcí organických sloučenin a dokáže je využít v chemické analýze v daném oboru.
Název předmětu	BIOCHEMIE
Rozsah	30 hodin
Anotace	Předmět je koncipován jako teoretický celek, který žákům poskytne základní znalosti z obecné a lékařské biochemie pro potřeby navazujících předmětů, fyziologie i dalších předmětů, týkajících se výživy. Výuka biochemie navazuje na základní znalosti chemie s cílem prohloubit je a rozšířit na biochemicky významné typy sloučenin, zejména na strukturu a vlastnosti sacharidů, nukleových kyselin, lipidů, steroidů, aminokyselin a proteinů. Biochemie se zaměřuje na chemické děje v živém organismu po stránce chemické reaktivity, struktury, bioenergetiky a regulačních pochodů na všech úrovních organismu.
Výsledky vzdělávání	Žák: - charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny; - uvede složení, výskyt a funkce nejdůležitějších přírodních látek; - vysvětlí podstatu biochemických dějů; - popíše a zhodnotí význam dýchání a fotosyntézy; - aplikuje základní poznatky z chemie a biochemie přírodních látek; - objasní funkci hormonů; - popíše enzymy a jejich funkce v organismu; - vysvětlí strukturu a význam nukleových kyselin; - vysvětlí základní metabolické děje bílkovin, lipidů a sacharidů; - objasní biochemické působení vybraných minerálních látek, stopových prvků, vitamínů, sterolů, antioxidantů a dalších látek; - orientuje se v problematice biochemických dějů a jejich regulaci v organismu; - vysvětlí homeostázu.
Název předmětu	POTRAVINÁŘSKÁ CHEMIE
Rozsah	29 hodin

Anotace	Předmět má teoretický charakter. Žáci se v průběhu studia seznamují s chemickými změnami během technologického zpracování potravin, aditiv, kontaminantů, způsoby úschovy potravin a způsoby, kterými jsou potraviny kontrolovány z hlediska jejich bezpečnosti. Žák je veden k tomu, aby získal: poznatky o chemickém složení základních druhů potravin, znalosti o chemických procesech vznikajících během výroby a zpracování potravin, poznatky o uchovávání potravin, získané vědomosti uplatnil v ostatních odborných předmětech.
Výsledky vzdělávání	Žák: - vysvětlí chemické složení potravin; - objasní chemické děje, které probíhají při výrobě, technologickém zpracování a skladování vybraných skupin potravin a nápojů; - dokáže popsat a vysvětlit, k jakým změnám v potravinách a nápojích při těchto dějích dochází; - objasní technologii úpravy a zpracování vody, udržování její kvality; - popíše jednotlivé skupiny přídatných látek a jejich použití; - vysvětlí rizika potravinových kontaminantů; - vysvětlí, jak je zajišťována bezpečnost potravin a doplňků stravy, vyhledá konkrétní informace; - orientuje se v analytických postupech důležitých pro zjištění kvality potravin; - charakterizuje kontrolu jakosti potravin.
Název předmětu	PATOLOGIE A PATOFYZIOLOGIE
Rozsah	68 hodin
Anotace	Předmět je koncipován jako teoretický. Zprostředkuje žákům základní poznatky o činnosti organismu jako celku, řízení jednotlivých funkčních soustav, jejich souhry – integrity a vztahy člověka k prostředí. Navazuje se na poznatky z fyziologie. Žáci se seznámí také s poruchami funkce buněk, tkání, orgánových systémů, s poruchami vnitřního metabolismu, s poruchami imunity, poruchami trávicího systému a organismu jako celku.

Výsledky vzdělávání	Žák: - ovládá odbornou českou i latinskou lékařskou terminologii; - objasní příčiny a patogenezi onemocnění na podkladě znalostí anatomické struktury a fyziologické funkce orgánů lidského těla; - vysvětlí význam pojmů, definuje klinickou a biologickou smrt, známky smrti; - umí definovat nekrózu a jiné regresivní změny, příčiny vzniku a další vývoj; - vysvětlí změny v organismu při jednotlivých poruchách tkání, orgánů; - popíše a vysvětlí podstatu vzniku konkrementů a patologických pigmentací; - umí popsat a vysvětlit podstatu, průběh, projevy a příčiny zánětu, popíše specifický a nespecifický zánět; - definuje obecné vlastnosti nádorů, vysvětlí příčiny nádorového růstu a stanoví zásady prevence, objasní pojem prekanceróza; - popíše pojmy patřící do progresivních změn; - umí vysvětlit zevní a vnitřní příčiny nemoci; - vysvětlí změny v organismu při jednotlivých poruchách tkání, orgánů a orgánových soustav; - umí zařadit jednotlivá onemocnění všech důležitých systémů a orgánových soustav; - orientuje se v nemocech krve a krevetvorby; - vyjmenuje choroby srdce a cév; - rozdělí nemoci dýchacího ústrojí; - vysvětlí onemocnění trávicího ústrojí; - orientuje se v nemocech nervového systému; - umí popsat choroby žláz s vnitřní sekrecí; - pojmenuje choroby pohybového systému; - zná onemocnění ledvin a močových cest; - ovládá základy z dalších klinických oborů.
Název předmětu	KLINIKA NEMOCÍ
Rozsah	147 hodin
Anotace	Předmět je koncipován jako teoretický. Předmět Klinika nemocí je důležitou součástí odborného vzdělávání a poskytuje komplexní teoretické znalosti pro pochopení příčin a klinického obrazu nemocí se zaměřením na možnost ovlivnění patologických jevů výživou. Probírá onemocnění jednotlivých systémů lidského organismu v návaznosti na znalosti anatomických a fyziologických poměrů daných systémů, které vždy v úvodu každého tematického celku využívá k pochopení patofyziologie určitého onemocnění. Vzdělávání předmětu směřuje ke schopnosti a dovednosti orientovat se v poznatcích o příčinách, příznacích a projevech onemocnění jednotlivých systémů lidského organismu s důrazem na specifika u dětí, dospělých a seniorů. Zaměřuje se také na poskytnutí základních informací o diagnostických a léčebných postupech a prevenci nemocí.
Výsledky vzdělávání	Žák: - charakterizuje klinické obory, zejména vnitřní lékařství, chirurgii, pediatrii, gynekologii, geriatrii, psychiatrii, onkologii a infekční lékařství;

	- ovládá odbornou českou i latinskou lékařskou terminologii; - integruje latinskou terminologii do odborných předmětů; - objasní příčiny a patogenezi onemocnění na podkladě znalostí anatomické struktury a fyziologické funkce orgánů lidského těla; - uvede nejdůležitější zásady prevence nemocí; - popíše objektivní a subjektivní příznaky jednotlivých onemocnění; - vysvětlí možné komplikace u jednotlivých onemocnění; - vysvětlí princip základních diagnostických metod; - rozumí záznamům ve zdravotnické dokumentaci a správně s ní pracuje; - specifikuje terapeutické postupy u jednotlivých onemocnění; - popíše základní rozdělení klinické farmakologie; - objasní vztah farmakoterapie a výživy; - objasní principy nutriční terapie u jednotlivých onemocnění; - rozlišuje základní a speciální dietoterapeutické postupy u jednotlivých onemocnění; - charakterizuje význam dietní léčby u jednotlivých onemocnění; - zdůvodní nutnost dodržování zásad zdravé životosprávy.
Název předmětu	MIKROBIOLOGIE, EPIDEMIOLOGIE A HYGIENA
Rozsah	34 hodin
Anotace	Předmět je koncipován jako teoretický. Žáci se seznámí se základy z obecné, speciální a potravinářské mikrobiologie, epidemiologie a hygieny a s vybranými aplikacemi poznatků v praktických tématech, aby je dokázali samostatně rozvíjet v prevenci alimentárních nákaz. Předmět poskytuje základní poznatky o obecných vlastnostech mikroorganismů ve vztahu k člověku, složení a funkci imunitního systému člověka, vzniku a šíření infekčních nemocí. Dále žáci získají informace o zásadách bezpečnosti práce na rizikových pracovištích, prevence nákaz vzniklých v přímé souvislosti s pobytem ve zdravotnickém zařízení (nozokomiálních nákaz). Žáci budou seznámeni se základy hygieny životního a pracovního prostředí, nutriční epidemiologií a hygienou výživy a hygienou dětí a mladistvých. Zprostředkuje zákonitosti vztahů mezi člověkem a prostředím, vztahy makroorganismu k životnímu prostředí a jejich vzájemné působení a významu pro lidské zdraví.
Výsledky vzdělávání	Žák: - popíše druhy patogenních mikroorganismů; - vysvětlí účinek antibiotik a zásady léčby antibiotiky; - popíše mikrobiální osídlení u zdravého člověka; - popíše imunitní reakce organismu; - definuje pojmy z epidemiologie; - charakterizuje alimentární nákazy, zoonózy, sexuálně přenosné nemoci; - vysvětlí funkci a princip HACCP a požadavky na hygienu ve stravovacích provozech; - orientuje se ve zvláštních požadavcích při přípravě enterální výživy;

	- charakterizuje nozokomiální nákazy včetně způsobu jejich prevence a opatření na jejich eliminaci; - vyhledá informace a předpisy týkající se stravovacích provozů.
Název předmětu	NUTRIČNÍ A DIETOLOGICKÁ PÉČE
Rozsah	796 hodin
Anotace	Předmět nutriční a dietologická péče zahrnuje učivo spadající do dvou okruhů odborného vzdělávání. Využívá vědomosti a dovednosti získané v ostatních odborných vzdělávacích předmětech. V okruhu základy poskytování zdravotní péče je pozornost věnována k získání znalostí a dovedností pro zpracovávání nutriční dokumentace, posouzení nutriční hodnoty stravy podle stanovených zásad při využití znalostí speciálních technologických procesů a zásad plánování stravy. V okruhu specifická ošetrovatelská péče je věnována pozornost ve vzdělávání posilování znalostí a dovedností vztahujících se ke sféře zdravotní výchovy a podpory veřejného zdraví ve vztahu k výživě a k oblasti preventivní, diagnostické a léčebné nutriční péče.
Výsledky vzdělávání	Žák: - uplatňuje znalosti z oblasti zdravotní výchovy a podpory veřejného zdraví ve vztahu k výživě; - charakterizuje zdravotní a nutriční stav; - objasní zásady zdravé a léčebné výživy; - charakterizuje výživové požadavky jednotlivých stravovacích kategorií; - objasní možnosti využití léčebné výživy; - hodnotí a upravuje způsob stravování podle požadavků výživových doporučení; - zpracovává nutriční anamnézu; - uplatňuje běžně užívané latinské obraty ve zdravotnické dokumentaci; - sestavuje jídelní plány léčebné výživy; - stanoví a realizuje individuální terapeutické plány výživy podle potřeb nemocného a při různých typech onemocnění; - normuje pokrmy na základě znalostí dávek potravin pro jednotlivé stravovací kategorie; - provádí výpočet a vyhodnocení nutričních hodnot jídelních plánů a individuálních terapeutických plánů výživy; - připravuje pokrmy základních a speciálních druhů diet léčebné výživy s využitím zásad racionální výživy; - zpracovává edukační materiály; - poskytuje výživové poradenství; - podílí se na edukaci klientů k odpovědnosti za své zdraví; - vhodně komunikuje s pacienty/klienty o řešení jejich problémů souvisejících s výživou a stravovacími návyky; - spolupůsobí při realizaci výživových projektů; - ovládá administrativní činnosti ve zdravotnictví, zejména vedení dokumentace; - ovládá organizaci práce v rámci týmové spolupráce.
Název předmětu	ODBORNÁ NUTRIČNÍ PRAXE (je součástí předmětu NUTRIČNÍ A DIETOLOGICKÁ PÉČE)
Rozsah	120 hodin, tj. 160 vyučujících hodin

Anotace	Odborná nutriční praxe je zařazena do předmětu nutriční a dietologická péče. Obecným cílem je naučit žáky aplikovat získané odborné vědomosti, dovednosti v praxi a pracovat jako člen týmu. Odborná praxe přispívá k získání základních dovedností organizace práce a k rozšiřování komunikativních dovedností a způsobilost poskytovat specifickou ošetrovatelskou péči, a to pod odborným dohledem nebo přímým vedením nutričního terapeuta, popř. lékaře. Vzdělávání je zaměřeno na osvojení základních a speciálních znalostí z oblasti výživy, léčebné výživy, základního ošetrovatelství a péče o zdraví uplatňovaného v prevenci i v léčbě nemoci v rozsahu své odborné způsobilosti stanovené vyhláškou MZ ČR č. 55/2011 Sb., o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků, ve znění pozdějších předpisů. Odborná praxe probíhá ve stravovacích provozech zdravotnických a sociálních zařízeních, ve státních zdravotních ústavech, v zařízeních zajišťujících nutriční a dietetickou péči zejména v dietních jídelnách, klinických a ambulantních zdravotnických zařízeních, edukačních centrech, lázeňských a léčebných ústavech, sanatoriích, zařízeních sociální péče a geriatrické péče, zejména v léčebnách dlouhodobě nemocných a ve stacionářích; případně ve školních jídelnách poskytujících dietní stravování.
Výsledky vzdělávání	Žák: - dodržuje zásady, ochrany bezpečnosti a protipožární ochrany při práci ve stravování; - dodržuje zásady ochrany zdraví při práci s potravinami; - předvídá možnost úrazů; - používá principy HACCP v procesu zajištění stravovacích služeb; - ovládá vhodné technologické postupy při zpracování potravin a přípravě pokrmů běžné a léčebné stravy; - propaguje a respektuje způsoby zpracování a distribuce potravin s minimalizovanými negativními dopady na přírodu a minimalizuje při své činnosti plýtvání jídlem; - nakládá s veškerými materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekologicky a ve prospěch životního prostředí; - provádí hodnocení potravin z dietetického hlediska; - hodnotí připravené pokrmy z pohledu požadovaných organoleptických parametrů; - kontroluje kvalitu pokrmů, správnost podávané stravy/diety a respektuje obecně platné principy kultury stolování; - podílí se na administrativních činnostech zajišťujících fungování stravovacího provozu, vede skladovou dokumentaci, zpracovává podklady k účtování a skladovému hospodářství; - účelně a efektivně si organizuje vlastní práci; - plánuje denní stravu pro určené diety a stravovací kategorie podle požadavků jednotlivých pracovišť/oddělení; - plánuje denní stravu podle individuální potřeby a indikace ošetřujícího lékaře; - vybírá potraviny v souladu s jejich využitím z pohledu dietetického, hygienického, bezpečnostního a principu využití v souladu s jejich udržitelností;

	- stanovuje správné a vhodné technologické postupy a úpravy potravin v základních, dietních a vybraných speciálních pokrmů; - hodnotí organoleptické vlastnosti pokrmů a mimo jiné také po stránce estetické s ohledem na zachování biologické a energetické hodnoty potravin/pokrmů; - sestavuje jídelní lístky (denní, týdenní) a respektuje platná výživová doporučení; - sestavuje jídelní lístky a uplatňuje nejnovějších poznatků nutriční vědy; - dodržuje etický kodex zdravotnického pracovníka a respektuje pravidla GDPR; - respektuje práva pacientů; - vede odborný rozhovor s pacientem/klientem/rodinným příslušníkem; - zpracovává edukační materiál; - komunikuje kultivovaně s využitím vhodně zvolené odborné terminologie; - při komunikaci s pacientem/klientem volí vhodné komunikační prostředky s individuálními rozdíly; - orientuje se ve zdravotnické dokumentaci; - edukuje pacienty/klienty při hospitalizaci nebo ambulantní sféře v rozsahu kompetencí nutričního asistenta.
--	---