

FORMULÁŘ B

1. Profil absolventa vzdělávacího programu

Charakteristika profilu absolventa:

Absolvent vzdělávacího programu Diplomovaný nutriční terapeut je připraven pro výkon profese bez odborného dohledu, k nimž má oprávnění vyplývající ze současné legislativy. Absolvent umí samostatně řešit úkoly v souvislosti s preventivní a léčebnou výživou. Z pohledu adekvátního nutričního zajištění pacientů se podílí na zkrácení doby hospitalizace. Zabezpečuje na základě vlastního posouzení a rozhodnutí a v souladu s diagnózou a pokynem lékaře nebo jiného způsobilého odborníka specifickou ošetrovatelskou péčí jedincům, rodinám nebo skupinám pacientů/klientů s ohledem na jejich psychologické, sociální, ekonomické, společensko-kulturní odlišnosti v rozsahu své odborné způsobilosti.

Vymezení získaných klíčových kompetencí (nepovinné):

Autonomní kompetence nutričního terapeuta:

- Uspokojuje nutriční potřeby v souvislosti s poruchami výživy u pacientů včetně pacientů v těžkých stavech. Nutriční terapeut bez odborného dohledu a bez indikace lékaře, v rozsahu své odborné způsobilosti, poskytuje specifickou ošetrovatelskou péči při zabezpečování nutričních potřeb pacientů v oblasti preventivní a léčebné péče na úseku klinické výživy v souladu s právními předpisy a standardy.
- Vyhodnocuje a zpracovává nutriční anamnézy u pacientů, u pacientů v těžkých stavech provádět bilanci stravy přijímané ústy.
- Navrhuje lékaři, případně všeobecné sestře nebo porodní asistentce změny v předepsané dietě, způsobu přijímání stravy či doplnění potravinovými doplňky.
- Provádí vyšetření nutná ke zjištění stavu výživy pacientů.
- Kontroluje, metodicky vede a organizuje přípravu stravy v souladu s poznatky zdravé a léčebné výživy, zejména ve stravovacích provozech zdravotnických zařízení a v případě speciálních diet stravu i připravovat.
- Sestavuje jídelní plány a předpis stravy pro jednotlivé diety i pro celá zdravotnická a sociální zařízení, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet.

Kompetence v oblasti podpory zdraví a prevence vzniku onemocnění:

- V rámci preventivní péče sleduje stav výživy jednotlivců i komunity, bere v úvahu prostředí, ve kterém žijí a jejich způsob života z hlediska zdravé výživy.
- Informuje pacienty/klienty i příslušné zdravotnické pracovníky i pracovníky stravovacího provozu o změnách ve stravování konkrétních pacientů a tyto změny organizačně zajišťuje.
- Vytváří odbornou síť, statistická hlášení, vede záznamy o průběhu nutriční terapie.
- Zdůvodňuje a vysvětluje technologické zpracování pokrmů z hlediska vhodné nutriční péče a zdravé výživy.
- Informuje v rámci primární prevence o nemocnosti, její prevenci i léčbě výživou, provádí opatření při řešení následků mimořádné události nebo krizové situace.

Kompetence v oblasti zdravotní výchovy a poskytování informací:

- Zprostředkovává pacientům/klientům, jejich blízkým, skupinám potřebné informace o adekvátním způsobu stravování a připravuje pro ně názorné odborné propagační materiály.
- Poskytuje poradenské služby a edukuje pacienty/klienty i jejich rodiny a skupiny v oblasti zdravé výživy.
- Navrhuje změny ve stravování včetně doporučení vhodných výživových doplňků.
- Organizuje a účastní se kampaní na podporu zdraví z hlediska zdravé výživy a hodnotí výsledky těchto programů.

1. Profil absolventa vzdělávacího programu

- Podílí se na přípravě standardů v rámci nutriční péče.
- Podílí se na vzdělávání členů nutričního týmu a jiných odborných pracovníků ve zdravotnictví a v sociálních službách.
- Podílí se na kvalifikačním a celoživotním vzdělávání zdravotnických pracovníků.
- Efektivně ovládá nové informační a komunikační technologie.

Kooperativní kompetence nutričních terapeutů:

- Respektuje role jednotlivých profesionálů při koordinaci a plnění odborných úkolů v multidisciplinárním týmu klinické výživy. Zachovává a posiluje vzájemný partnerský vztah a podílí se na všech společných opatřeních v zájmu nutričních potřeb pacientů.
- Provádí sestavování individuálních jídelních plánů, které indikuje lékař, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet.
- Zná a dodržuje hranice své odborné způsobilosti, a pokud je to nutné, žádá o spolupráci příslušné kompetentní odborníky.

Kompetence nutričních terapeutů ve výzkumu a vývoji:

- Kriticky reviduje svou každodenní praxi a při realizaci svých činností využívá výsledky výzkumu v oblasti nutriční péče a praxe založené na důkazech.
- Získává nové vědomosti tím, že se podílí na výzkumné práci v oblasti klinické výživy a prezentuje její výsledky, přičemž využívá všech dostupných informačních zdrojů.
- Podílí se systematicky a nepřetržitě na programech zajišťování kvality poskytované nutriční péče.
- Usiluje o svůj odborný růst v rámci celoživotního vzdělávání.

Kompetence nutričních terapeutů v oblasti managementu:

- Dovede posoudit, analyzovat rizika pro zdraví spadající do oblasti nutriční terapie a plánovat, provést a kontrolovat nezbytná opatření k zamezení působení těchto rizik.
- Pracuje ve skupinách, kontroluje pracovní tým a kooperuje s jinými odborníky.
- Při výkonu odborných činností v rámci klinické výživy sleduje jejich efektivitu a náklady.
- Metodicky vede, motivuje, vzdělává, kontroluje a hodnotí podřízené pracovníky.
- Účastní se rozhodovacích procesů v oblasti zdravotní politiky a řízení, které se týkají preventivní péče na úseku klinické výživy a specifické ošetrovatelské péče zaměřené na uspokojování nutričních potřeb.

Kompetence nutričního terapeuta/ky jsou stanovené zákonem č. 96/2004 Sb. (o podmínkách získávání a uznávání způsobilosti k výkonu nelékařských zdravotnických povolání) a na ně navazující vyhláškou č. 55/2011 Sb. v platném znění, kterou se stanoví činnosti zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků a vyhláškou č. 39/2005 Sb. v platném znění stanovující minimální požadavky na studijní programy k získání odborné způsobilosti k výkonu nelékařského zdravotnického povolání a dále Kvalifikačním standardem přípravy na výkon zdravotnického povolání nutriční terapeut.

Vymezení výstupních znalostí, schopností a dovedností absolventa:

V poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů je absolvent/ka schopen/schopna:

- Aplikovat získané poznatky při zajišťování nutriční péče ve vztahu ke specifickým výživovým potřebám
- Zajišťovat bezpečné a vhodné prostředí pro léčbu a dodržování léčebného režimu

1. Profil absolventa vzdělávacího programu

- Vyhodnotit stravování pacientů/klientů – anamnesticky, nutričně, energeticky, i z hlediska obsahu jednotlivých složek potravy
- Informovat v rámci primární prevence o nemocnosti, její prevenci i léčbě výživou
- Zabezpečovat a komplexně řešit uspokojování bio-psycho-sociálních potřeb pacientů/klientů
- Řešit problémy spojené s výživou a hydratací pacienta/klienta
- Posuzovat význam zdraví pro jedince i společnost i podíl a roli pacienta/klienta i zdravotníka při upevňování zdraví a prevence nemocí
- Jednat při poskytování nutriční péče hospodárně a ekologicky
- Podílet se na přípravě pacientů/klientů k diagnostickým a léčebným úkonům zajišťováním nutriční péče před, při těchto výkonech i po nich
- Spolupracovat s ostatními odborníky i organizacemi poskytujícími preventivní i následnou zdravotní či sociální péči na realizaci programů zaměřených na zlepšování zdravotního stavu obyvatelstva

V oblasti rozvoje profese nutričního terapeuta je absolvent/ka schopen/schopna:

- Přispívat k profesionalizaci oboru nutriční terapie, zvyšovat prestiž a postavení nutričního terapeuta ve společnosti, a to na základě svých vědomostí, dovedností, sociální zralosti a přístupu k jednotlivcům, rodinám a komunitám
- Orientovat se v aktuálním stavu rozvoje nutriční terapie v České republice i v zahraničí
- Kriticky posoudit jednotlivé etapy historického, současného i předpokládaného vývoje oboru nutriční terapie
- Podílet se na výzkumné činnosti v oblasti nutriční terapie, prezentovat její výsledky a aplikovat je do své práce
- Řešit problémy, plánovat a organizovat vlastní práci včetně manažerských činností v oblastech klinické výživy i veřejného stravování
- Pracovat s informačním systémem daného zařízení, sledovat vývojové trendy zdravotní péče a problematiky výživy, stravování a dietoterapie

Při poskytování zdravotních služeb a navazujících sociálních služeb v kontextu právních předpisů je absolvent/ka schopen/schopna:

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

2. Uplatnění absolventa

Charakteristika možností uplatnění absolventa:

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

Absolvent/ka může pracovat jako preventista/ka 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, 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/á 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 vzdělávacího programu se může dále vzdělávat v rámci specializačního studia Národního centra ošetrovatelství a nelékařských zdravotnických oborů (doba specializačního vzdělávání je cca 18–24 měsíců) nebo studiem na vysoké škole.

Absolvent/ka oboru vzdělání Diplomovaný nutriční terapeut najde uplatnění ve všech typech zdravotnických zařízení, jako zdravotnický pracovník v zařízeních sociálních služeb a péče nebo v privátní nutriční péči, a to v rozsahu a na úrovni stanovené pro výkon povolání nutriční terapeut zákonem č. 96/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů, o podmínkách získávání a uznávání způsobilosti k výkonu nelékařských zdravotnických povolání a k výkonu činností souvisejících s poskytováním zdravotní péče a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o nelékařských zdravotnických povoláních) a předpisy s ním souvisejícími. Je připraven na práci v lázních, sanatoriích, penzionech, stacionářích, hospicích, v komunitní péči, v agenturách domácí péče, v provozovnách veřejného stravování ve školách, v edukačních zařízeních, atd.

Absolvent/ka je vybavena kompetencemi umožňujícími vykonávat profesi nutričního terapeuta na žádoucí úrovni a rozvíjet své vědomosti, dovednosti a postoje v rámci dalšího vzdělávání a podporovat tak svůj profesionální růst.

Výčet profesních činností

Absolvent vzdělávacího programu diplomovaný nutriční terapeut je připraven pro výkon profese bez odborného dohledu, k nimž má oprávnění vyplývající ze současné legislativy. Absolvent umí samostatně řešit úkoly v souvislosti s preventivní a léčebnou výživou. Z pohledu adekvátního nutričního zajištění pacientů se podílí na zkrácení doby hospitalizace. Zabezpečuje na základě vlastního posouzení a rozhodnutí a v souladu s diagnózou a pokynem lékaře nebo jiného způsobilého odborníka specifickou ošetrovatelskou péči jedincům, rodinám nebo skupinám pacientů/klientů s ohledem na jejich psychologické, sociální, ekonomické, společensko-kulturní odlišnosti v rozsahu své odborné způsobilosti.

V poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů je absolvent/ka schopen/schopna:

- Aplikovat získané poznatky při zajišťování nutriční péče ve vztahu ke specifickým výživovým potřebám
- Zajišťovat bezpečné a vhodné prostředí pro léčbu a dodržování léčebného režimu
- Vyhodnotit stravování pacientů/klientů – anamnesticky, nutričně, energeticky, i z hlediska obsahu jednotlivých složek potravy
- Informovat v rámci primární prevence o nemoci, její prevenci i léčbě výživou
- Zabezpečovat a komplexně řešit uspokojování bio-psycho-sociálních potřeb pacientů/klientů
- Řešit problémy spojené s výživou a hydratací pacienta/klienta
- Posuzovat význam zdraví pro jedince i společnost i podíl a roli pacienta/klienta i zdravotníka při upevňování zdraví a prevence nemocí

2. Uplatnění absolventa

- Jednat při poskytování nutriční péče hospodárně a ekologicky
- Podílet se na přípravě pacientů/klientů k diagnostickým a léčebným úkonům zajišťováním nutriční péče před, při těchto výkonech i po nich
- Spolupracovat s ostatními odborníky i organizacemi poskytujícími preventivní i následnou zdravotní či sociální péči na realizaci programů zaměřených na zlepšování zdravotního stavu obyvatelstva

V oblasti rozvoje profese nutričního terapeuta je absolvent/ka schopen/schopna:

- Přispívat k profesionalizaci oboru nutriční terapie, zvyšovat prestiž a postavení nutričního terapeuta ve společnosti, a to na základě svých vědomostí, dovedností, sociální zralosti a přístupu k jednotlivcům, rodinám a komunitám
- Orientovat se v aktuálním stavu rozvoje nutriční terapie v České republice i v zahraničí
- Kriticky posoudit jednotlivé etapy historického, současného i předpokládaného vývoje oboru nutriční terapie
- Podílet se na výzkumné činnosti v oblasti nutriční terapie, prezentovat její výsledky a aplikovat je do své práce
- Řešit problémy, plánovat a organizovat vlastní práci včetně manažerských činností v oblastech klinické výživy i veřejného stravování
- Pracovat s informačním systémem daného zařízení, sledovat vývojové trendy zdravotní péče a problematiky výživy, stravování a dietoterapie

Při poskytování zdravotních služeb a navazujících sociálních služeb v kontextu právních předpisů je absolvent/ka schopen/schopna:

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

Výčet profesí:

- Diplomovaný nutriční terapeut

3. Vzdělávací program

Charakteristika vzdělávacího programu:

Vzdělávací program je koncipován tak, aby splňoval požadavky na odbornou teoretickou a praktickou přípravu nutričních terapeutů odpovědných za nutriční péči a aby umožnil absolventům uplatnění na trhu práce v rámci EU a výkon práva podnikání a volného pohybu osob.

Vzdělávací program je připraven pro přijetí absolventů maturitního oboru Nutriční asistent přímo do 2. ročníku, a to na základě MSMT-22093/2023-3 Vyhlášení Pokusného ověřování stupňovitě propojení vybraných oborů vzdělávání kategorie M, N ve skupině oborů vzdělávání 53 – Zdravotnictví ve středních a vyšších odborných školách (PO M, N – obory 53).

Účelem PO M, N – obory 53 je vytvoření efektivní stupňovité a zkrácené vzdělávací cesty v oborech vzdělání 53-41-M/02 Nutriční asistent a 53-41-N/4. Diplomovaný nutriční terapeut, kde v rámci studia maturitního oboru vzdělání získá úspěšný žák/absolvent/student nejprve maturitní zkoušku v oboru vzdělání 53-41-M/02 Nutriční asistent a následně je bez přijímací zkoušky přijat do 2. ročníku akreditovaného oboru vzdělání vyšší odborné školy zakončeného absolutoriem 53-41-N/4. Diplomovaný nutriční terapeut. Tento účel pak naplňuje aktuální potřeby resortu zdravotnictví i individuální vzdělávací možnosti a potřeby každého žáka/studenta.

Organizace výuky vychází z platných předpisů a schválených učebních dokumentů. Vzdělávání je organizováno jako tříleté denní. Zahrnuje teoretickou přípravu ve škole nebo ve školicím zařízení vybraném školou a praktickou přípravu včetně odborné nutriční praxe. Tyto probíhají ve zdravotnických zařízeních, nemocnicích, léčebných ústavech, sociálních a ostatních zařízeních a na pracovištích škol nebo školských zařízení určených pro praktické vyučování, za spolupráce a součinnosti kvalifikovaných nutričních terapeutů, kteří mají odbornou způsobilost k výkonu povolání zdravotnického pracovníka bez odborného dohledu nutričního terapeuta. Ve stravovacích provozech školských zařízeních probíhá odborná nutriční praxe pod dozorem vedoucího školní jídelny.

Teoretická příprava a praktická příprava zahrnuje vyučování dle rozpisu učiva v učebním plánu a v jednotlivých předmětech, samostudium a přípravu na zkoušky, a to v celkovém rozsahu 3973 hodin. Z toho teoretická příprava zahrnuje povinné předměty v celkovém rozsahu 894 hodin formou přednášek a 1599 formou cvičení 720 hodin formou souvislé odborné nutriční praxe.

Celkový rozsah praktické přípravy činí 1800 hodin za vzdělávání. Zahrnuje technologii přípravy pokrmů, klinickou výživu, léčebnou výživu, nutriční a dietologickou péči a odbornou nutriční praxi.

Učební plán je rozpracován do jednotlivých ročníků a období formou týdenního počtu hodin s definováním počtu hodin přednášek a cvičení a počtem hodin odborné nutriční praxe za každé období.

Pojetí vzdělávacího programu:

Vzdělávací program Diplomovaný nutriční terapeut připravuje k výkonu povolání nutričního terapeuta jako zdravotnického pracovníka způsobilého k výkonu zdravotnického povolání bez odborného dohledu. Program splňuje požadavky právních dokumentů ČR (zejm. zákon č. 96/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů, o podmínkách získávání a uznávání způsobilosti k výkonu nelékařských zdravotnických povolání, vyhláška č. 55/2011 Sb., kterou se stanoví činnosti zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků) a směrnic EU na odbornou teoretickou a praktickou přípravu nutričních terapeutů. Absolvování vzdělávacího programu vede k získání odborné způsobilosti k výkonu povolání nutričního terapeuta.

Cíle vzdělávacího programu:

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.

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 teoretické a praktické přípravy je vytváření žádoucích profesních postojů, dovedností a návyků i rozvíjení a upevňování dalších osobnostních kvalit zdravotnického pracovníka.

Studenti jsou vedeni k odpovědnosti za kvalitu vlastních činností i pracovníků svěřených jejich odbornému dohledu. Nedílnou součástí vzdělávacího programu je zaměření na motivaci studentů na empatii, altruismus a angažovanost ve prospěch pacientů/klientů, k dodržování bezpečných pracovních postupů, k ekologickému a ekonomickému chování a jednání. Jsou vzděláváni tak, aby získali lásku k povolání a pozitivní hodnotovou orientaci potřebnou pro pracovní, osobní i občanský život.

Studenti jsou připraveni získávat, analyzovat a hodnotit nové informace, jsou vedeni k uvědomění nutnosti celoživotního vzdělávání. Vzdělávací program je koncipován na postupné upevňování uvědomělého samostatného a rozhodného jednání a na schopnost úspěšně se vyrovnávat s problémy.

Důraz je kladen na vytváření pozitivního vztahu studentů k vlastnímu zdraví a k vědomí významu prevence nemoci.

Vzdělávání v akreditovaném vzdělávacím programu Diplomovaný nutriční terapeut zahrnuje částečně prohloubení všeobecného vzdělávání, zejména složkou jazykovou, ekonomickou, estetickou, komunikativní a vzdělávání informačních a komunikačních technologií zaměřených na profesi.

Dominantní oblastí vzdělávacího programu tvoří odborné vzdělávání a tzv. klíčové dovednosti.

Jazykové vzdělávání

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

Ekonomické vzdělávání

Plní v mnoha tématech průpravnou funkci směrem k odbornému vzdělávání studentů, např. v oblasti ekonomiky a řízení zdravotnictví. Učivo je zahrnuto v předmětu ekonomika a management, organizace řízení ve 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 v psychologii a komunikaci, profesně zaměřené estetice i v odborných předmětech oboru.

Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích

Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích (IKT) a v informatice ve zdravotnictví 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 Cygnus, Nutriservis, Magdaléna. Důraz je kladen na využívání IKT v nutriční praxi a efektivní používání IKT jako zdroje informací.

Odborné vzdělávání

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 vyššího odborného vzdělávání je adekvátní podpora výživou v prevenci nemoci i v dietoterapii. 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 a fyziologie, patologie, patofyziologie, kliniky nemocí a nutriční péče, léčebné a klinické 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, sociologii, základy zdravotnického práva, organizaci a řízení ve zdravotnictví, základy pedagogiky a edukace, základy metodologie vědeckého výzkumu a statistiky. Vzdělávání diplomovaného nutričního terapeuta v rámci mezipředmětových vztahů prohlubuje a navazuje na vybrané poznatky z přírodních a aplikovaných věd chemie a biochemie, chemie potravin, mikrobiologie, epidemiologie a hygieny a ekonomiky a managementu.

Součástí vzdělávání je osvojení zásad a dovedností první pomoci, ochrany člověka za mimořádných událostí. Učivo specificky odborné zahrnuje nezbytné teoretické poznatky a praktické dovednosti týkající se péče o zdraví pacientů/klientů v primární, klinické i v následné péči. Studenti si osvojují postupy potřebné pro poskytování nutriční péče a podpory pacientům/klientům, zejména s vnitřními chorobami, gynekologickými, chirurgickými, psychiatrickými 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 příprava, jejímž cílem je osvojení léčebných postupů, dovedností plánovat, poskytovat a vyhodnocovat nutriční péči, jednat se zdravými i s nemocnými pacienty/klienty a spolupracovat v týmu. Praktická příprava 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 nutriční praxe v předškolních a školních zařízeních, ve veřejném stravování a v institucích veřejné správy.

Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví:

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

Prostory pro vzdělávání musí odpovídat svými podmínkami požadavkům stanoveným zdravotnickými předpisy, zejména vyhláškou Ministerstva zdravotnictví č. 410/2005 Sb. o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých, ve znění pozdějších předpisů, a nařízením vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů.

Poučení studentů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci i ověření znalostí musí být prokazatelné. Jsou proškoleni a průběžně seznamováni se změnami. Evidence je založena na studijním oddělení VOŠZ a je proveden zápis o proškolení v třídní 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.
- Seznámení studentů s pravidly chování za mimořádných událostí.

Organizace výuky:

Druh činnosti	Počet týdnů						
	1. ročník		2. ročník		3. ročník		*
	ZO	LO	ZO	LO	ZO	LO	ZO
školní výuka	13	13	13	13	13	11	
z toho praktické vyučování	0	0	0	0	0	0	
z toho odborná praxe na pracovištích FO a PO	3	3	3	3	3	3	
samostatné studium	3	3	3	3	3	4	
časová rezerva	1	1	1	1	1	1	
absolutorium	0	0	0	0	0	1	
přesah do školních prázdnin	0	0	0	0	0	0	
Celkem	20	20	20	20	20	20	

Druh činnosti	Počet hodin						
	1. ročník		2. ročník		3. ročník		*
	ZO	LO	ZO	LO	ZO	LO	ZO
teoretická příprava	195	156	195	156	104	88	
praktická příprava	367	400	354	380	445	373	
z toho praktické vyučování	130	156	156	182	247	209	
z toho odborná praxe na pracovištích FO a PO	120	120	120	120	120	120	
samostatné studium	120	120	120	120	120	160	
přesah do školních prázdnin	0	0	0	0	0	0	
Celkem							

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

3. Vzdělávací program

Podmínky uznání předchozího vzdělávání:

Student má právo požádat o uznání předchozího vzdělání na základě předložených dokumentů o předchozím vzdělání.

Ředitel školy uzná ucelené dosažené vzdělání studenta, pokud je doloženo dokladem o tomto vzdělání nebo jiným prokazatelným způsobem. Částečné vzdělání studenta může ředitel uznat, pokud je doloženo dokladem o tomto vzdělání nebo jiným prokazatelným způsobem a od doby jeho dosažení neuplynulo více než 10 let nebo pokud student znalosti z tohoto vzdělání prokáže při zkoušce stanovené ředitelkou školy.

Bližší informace k uznávání předchozího vzdělávání vychází z platné legislativy a je zakotveno ve Školním řádu Vyšší odborné školy.

Podmínky přijímání do vyššího ročníku vzdělávání ve vyšší odborné škole:

Ředitel školy může uchazeče přijmout do vyššího než prvního ročníku vzdělávání ve vyšší odborné škole. V rámci přijímacího řízení může ředitel školy po posouzení dokladů uchazeče o předchozím vzdělávání stanovit jako podmínku přijetí vykonání zkoušky a určit její obsah, termín, formu a kritéria hodnocení, a to v souladu s akreditovaným vzdělávacím programem příslušného oboru vzdělání. V případě, že ředitel školy rozhodne o přijetí uchazeče, určí ročník, do něhož bude uchazeč zařazen.

Ředitel školy může přijmout uchazeče do vyššího než prvního ročníku vzdělávání ve vyšší odborné škole pouze v případě, že obsah předchozího vzdělávání uchazeče odpovídá obsahu vzdělávání v těch ročnících, které student nebude absolvovat.

Vzdělávací program je připraven pro přijetí absolventů maturitního oboru Nutriční asistent přímo do 2. ročníku, a to na základě MSMT-22093/2023-3 Vyhlášení Pokusného ověřování stupňovitého propojení vybraných oborů vzdělávání kategorie M, N ve skupině oborů vzdělávání 53 – Zdravotnictví ve středních a vyšších odborných školách (PO M, N – obory 53).

Podmínky změny oboru vzdělání:

Ředitel školy může studentovi povolit změnu oboru vzdělání. V rámci rozhodování o změně oboru vzdělání může ředitel školy stanovit rozdílovou zkoušku a určit její obsah, rozsah, termín a kritéria jejího hodnocení.

Podmínky přestupu z jiné vyšší odborné školy:

O přestupu studenta vyšší odborné školy do jiné vyšší odborné školy rozhoduje ředitel školy, do které se student hlásí. V rámci rozhodování o přestupu studenta, zejména pokud má při přestupu dojít ke změně oboru vzdělání, může ředitel školy stanovit rozdílovou zkoušku a určit její obsah, rozsah, termín a kritéria jejího hodnocení.

Podmínky přerušení vzdělávání:

Ředitel školy může studentovi přerušit vzdělávání, a to na dobu nejvýše 2 let. Ředitel školy nepřeruší vzdělávání studentovi, který podá žádost o přerušení vzdělávání v období určenému k získání hodnocení v řádném termínu (tzv. zkouškové období) a který prokazatelně v době podání žádosti nesplnil podmínky pro hodnocení v předmětech formou zápočtu a klasifikovaného zápočtu. V písemné žádosti o přerušení vzdělávání student uvede závažné důvody své žádosti o přerušení a tyto musí doložit (např. lékařské potvrzení). Po dobu přerušení vzdělávání student není studentem školy. Ředitel školy na žádost studenta ukončí přerušení vzdělávání i před uplynutím doby přerušení vzdělávání, nebrání-li tomu závažné důvody. Škola nezaručuje, že po dobu přerušení vzdělávání nedojde ke změnám oborů vzdělání nebo obsahové náplni studia.

Podmínky pro dělení a slučování studijních skupin:

Studijní skupiny jsou děleny na praktické vyučování s ohledem na kapacitu laboratoře a s ohledem na dodržování BOZP.

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

Další specifické požadavky

Za studenty se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni studenti, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito studenti mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů. Podpůrná opatření realizuje škola a školské zařízení. Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Při stanovování podpůrných opatření škola spolupracuje se školskými poradenskými zařízeními (dále ŠPZ).

Podmínky přijímání studentů se specifickými vzdělávacími potřebami

Uchazeči se speciálními vzdělávacími potřebami ředitel školy upraví podmínky přijímacího řízení a uzpůsobí konání přijímací zkoušky podle doporučení školského poradenského zařízení. Úprava podmínek při přijímání k vyššímu odbornému vzdělávání na základě doporučení školského poradenského zařízení má korespondovat s podpůrnými opatřeními, která byla studentovi poskytována v průběhu středního vzdělávání.

Vzdělávání mimořádně nadaného studenta se může uskutečňovat podle individuálního vzdělávacího plánu, který vychází ze vzdělávacího programu školy, závěrů psychologického a speciálně pedagogického vyšetření a vyjádření studenta.

Podmínky pro konání komisionální zkoušky:

Forma komisionální zkoušky se použije vždy v případě konání druhé opravné zkoušky a dále v případech, kdy student požádá ředitele školy o přezkoušení z důvodu pochybností o správnosti hodnocení svého vzdělávání. Tuto formu zkoušky lze dále použít v případě konání rozdílové zkoušky a v případech, kdy to stanoví akreditovaný vzdělávací program.

Komisionální zkouška se koná v termínu stanoveném ředitelem školy tak, aby byl stanovený termín studentovi oznámen alespoň 7 dní před jejím konáním. Pokud je termín dohodnutý se studentem, není předchozí oznámení nutné.

Komisi jmenuje ředitel školy. Komise je tříčlenná; tvoří ji předseda, kterým je ředitel školy nebo jím pověřený učitel, zkoušející učitel, jímž je vyučující studenta danému předmětu, a přísedící, kterým je jiný vyučující téhož nebo příbuzného předmětu. Výsledek zkoušky určí komise většinou hlasů. O komisionální zkoušce se pořizuje protokol, který se stává součástí pedagogické dokumentace studenta.

Student může v jednom dni skládat pouze jednu komisionální zkoušku. Výsledek komisionální zkoušky, který je konečný, sdělí předseda komise prokazatelným způsobem studentovi. Další přezkoušení není možné, s výjimkou případů, kdy tuto formu hodnocení stanovil akreditovaný vzdělávací program.

Student se může ze závažných důvodů od komisionální zkoušky omluvit, avšak nejpozději den před jejím zahájením. V takovém případě ředitel školy stanoví, případně se studentem dohodne náhradní termín zkoušky. Od náhradního termínu zkoušky se lze omluvit pouze jednou.

Odstoupí-li student od zkoušky po jejím zahájení, nedostaví-li se ke zkoušce bez omluvy, jeho omluva nebyla uznána, nebo poruší-li závažným způsobem pravidla zkoušky, posuzuje se, jako by zkoušku vykonal neúspěšně. Student se může ze závažných, zejména zdravotních, důvodů písemně omluvit i dodatečně, avšak nejpozději do 3 dnů od uplynutí termínu určeného pro vykonání zkoušky. O uznání závažnosti a omluvitelnosti důvodů rozhoduje ředitel školy.

Konkrétní obsah a rozsah komisionální zkoušky stanoví ředitel školy v souladu s akreditovaným vzdělávacím programem. Zkouška může být ústní, písemná nebo praktická podle charakteru vyučovaného předmětu; formy zkoušky se mohou kombinovat.

Komisionální zkouška je veřejná s výjimkou písemné zkoušky a jednání zkušební komise o hodnocení studenta; praktické zkoušky jsou neveřejné v případech, kdy je to nutné z důvodu ochrany zdraví, bezpečnosti práce a u zdravotnických oborů z důvodu ochrany soukromí pacienta.

Podmínky pro postup do vyššího ročníku:

Do vyššího ročníku postoupí student, který úspěšně splnil podmínky stanovené akreditovaným vzdělávacím programem pro příslušný ročník.

Vymezení forem další práce se studenty:

Ve výuce je žádoucí uplatňovat takové vyučovací metody a formy, které odpovídají terciárnímu vzdělávání a zohledňují zvláštnosti vzdělávání dospělých, a které napomáhají vytvoření požadovaných klíčových a odborných kompetencí. Doporučené postupy jsou uvedeny v charakteristikách jednotlivých předmětů.

V souladu se vzděláváním dospělých mají prioritu interaktivní metody výuky, diskuze, skupinová sezení, konzultace, semináře, praktická cvičení v laboratořích, vzdělávání metodou řešení problémů, semináře, týmová práce, demonstrace zdravotnických a laboratorních dovedností, simulace hraním rolí, případové studie, práce v knihovnách, řízené samostudium a projektová výuka. Tvorba studentských projektů výrazně přispívá k rozvoji klíčových kompetencí, především kompetencí řešit prakticky orientované problémy a pracovat v týmu.

Ve výuce jsou používány moderní výukové prostředky (např. datové projektory a další prostředky IKT).

Hodnocení výsledků vzdělávání studentů:

Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání (vyhláška č. 10/2005 Sb., o vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů).

Hodnocení se provádí formou:

- průběžného hodnocení,
 - zápočtu,
 - klasifikovaného zápočtu,
 - zkoušky.
1. Každý vyučující předmětu je povinen zveřejnit před zahájením výuky program vyučovaného předmětu, který obsahuje zejména:
 - anotaci vyučovaného předmětu,
 - požadavky kladené na studenty v průběhu období a u zkoušky, jakož i podmínky stanovené pro udělení zápočtu nebo klasifikovaného zápočtu,
 - seznam literatury ke studiu.
 2. Průběžné hodnocení studenta se může uskutečňovat v seminářích, ve cvičeních, v praktickém vyučování, v odborné nutriční praxi a při exkurzích. Vyučující provádí průběžné hodnocení zejména kontrolními otázkami, zadáváním písemných prací, testy, zadáváním samostatných úkolů, semestrálními pracemi. Výsledky průběžného hodnocení mohou být příslušným způsobem zohledněny při zkoušce, klasifikovaném zápočtu a zápočtu. Do výkazu o studiu se průběžné hodnocení nezapisuje.
 3. Zápočet se uděluje za splnění požadavků, které pro jeho získání určuje program předmětu. Zápočet uděluje vyučující předmětu, za který se zápočet uděluje. Ve výkazu o studiu se udělení zápočtu zapisuje slovem „započteno“, k čemuž se připojí datum jeho udělení a podpis vyučujícího. Neudělení zápočtu se do výkazu o studiu nezapisuje.
 4. Při klasifikovaném zápočtu se navíc hodnotí a způsobem jako u zkoušky klasifikuje, jak student splnil požadavky zápočtu.
 5. Zkouškami se prověřují vědomosti studenta z předmětu a jeho schopnost uplatňovat poznatky získané studiem.
 6. Podle způsobu provedení může mít klasifikovaný zápočet a zkouška formu ústní, písemnou, praktickou nebo kombinovanou.

7. Výsledky klasifikovaného zápočtu nebo zkoušky jsou hodnoceny známkami:
 - 1 – výborně,
 - 2 – velmi dobře,
 - 3 – dobře,
 - 4 – nevyhověl/a.
8. V případě, že je nutné určit prospěchový průměr, započítávají se všechny známky ze všech konaných zkoušek a klasifikovaných zápočtů.
9. Výsledek klasifikovaného zápočtu a zkoušky zapíše zkoušející slovy do výkazu o studiu a připojí datum a podpis.
10. Zkoušející určí termíny pro konání klasifikovaných zápočtů a zkoušek z jednotlivých předmětů v dostatečném počtu a časovém předstihu.
11. Hodnocení výsledků vzdělávání studentů se může v souladu s akreditovaným vzdělávacím programem provádět také prostřednictvím kreditů.¹

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

Absolutorium může vykonávat student, který řádně ukončil třetí ročník studia a odevzdal v termínu absolventskou práci.

Cílem absolventské práce je zpracování odborné problematiky z ošetrovatelství a humanitních věd takovým způsobem, aby studenti prokázali schopnost analýzy problému a syntézy poznatků, aby pochopili problém v kontextu s literaturou a provedli analýzu svého vlastního příspěvku a zhodnocení jeho přínosu. Témata absolventské práce jsou zadávána v dostatečném časovém předstihu.

Absolutorium se skládá z:

1. Obhajoby absolventské práce
2. Zkoušky z cizího jazyka
3. Zkoušky z odborných předmětů:
 - **Klinika nemocí a nutriční péče**
 - **Léčebná výživa**
 - **Klinická výživa**

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 proto i kumulativně z hlediska období, roku, etapy studia a celého studia. Studijní zátěž se míní doba, kterou studenti obvykle potřebují k vykonání všech studijních aktivit (kontaktní hodiny formou přednášek a seminářů, projekty, praxe, samostudium, domácí příprava, zkoušky...) a která je nutná k dosažení očekávaných „výstupů z učení“.

K absolutoriu může student přistoupit po splnění požadovaných 180 kreditních bodů.

¹ Vyhláška č. 10/2005 Sb., o vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů

Učební plán																					
Typ	Název předmětu	1. ročník						2. ročník						3. ročník						Celkem hodin	Počet kreditů
		ZO	Hodnocení	ECTS*	LO	Hodnocení	ECTS*	ZO	Hodnocení	ECTS*	LO	Hodnocení	ECTS*	ZO	Hodnocení	ECTS*	LO	Hodnocení	ECTS*		
povinné předměty	Cizí jazyk - Anglický jazyk (A)	0/2	Z	2	0/2	KZ	2	0/3	KZ	2	0/3	KZ	3	0/3	KZ	3	0/3	ZK	4	0/202	16
	Odborná latinská terminologie	1/1	Z	1	0/1	KZ	1												13/26	2	
	Anatomie a fyziologie	3/0	KZ	3	2/0	ZK	3												65/0	6	
	Fyziologie výživy							2/0	KZ	2	2/0	ZK	2							52/0	4
	Patologie a patofyziologie				2/0	KZ	2	2/0	KZ	2										52/0	4
	Chemie	2/0	KZ	2	2/0	ZK	2													52/0	4
	Biochemie							2/0	ZK	3	1/0	KZ	2							39/0	5
	Chemie potravin													2/0	KZ	3	0/1	ZK	2	26/11	5
	Nauka o potravinách	2/0	Z	1	2/0	KZ	3													52/0	4
	Technologie přípravy pokrmů I.	1/0	KZ	2	1/0	ZK	2													26/0	4
	Technologie přípravy pokrmů II.	0/10	KZ	3	0/5	KZ	2													0/195	5
	Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena	2/0	KZ	2	2/0	ZK	2													52/0	4
	Výživa člověka	2/1	ZK	3																26/13	3
	Výživa v ochraně veřejného zdraví							1/4	ZK	4										13/52	4
	Léčebná výživa (A)							3/0	ZK	3	2/1	KZ	3	2/0	ZK	4	2/0	KZ	4	113/13	14
	Klinická výživa (A)							1/3	KZ	2	1/3	KZ	2							26/78	4
	Klinika nemocí a nutriční péče (A)							1/0	KZ	2	3/0	ZK	4	2/1	KZ	3	3/0	ZK	5	111/13	14
	Nutriční a dietologická péče				0/7	KZ	4	0/5	KZ	3	0/10	KZ	3	0/19	KZ	8	0/19	ZK	8	0/742	26
	Základy ošetrovatelství	0/1	Z	1	0/1,5	KZ	1													0/33	2
	Etika ve zdravotnictví																2/0	Z	2	22/0	2
	První pomoc	0/1	Z	1	0/1	KZ	1													0/26	2
	Organizace a řízení ve zdravotnictví							1/0	Z	1										13/0	1
	Základy zdravotnického práva													1/0	Z	1	1/0	KZ	1	24/0	2
	Řízení kvality poskytovaných zdravotních služeb										1/0	KZ	1							13/0	1
	Základy sociologie							1/0	Z	1	1/0	KZ	1							26/0	2
	Psychologie a komunikace	1/1	KZ	1	1/1	KZ	1	1/1	KZ	1	1/1	KZ	1	1/1	ZK	2				65/65	6
	Základy pedagogiky a edukace							0/1	Z	1	0/1	KZ	1							0/26	2
	Informační a komunikační technologie	0/2	Z	1	0/2	KZ	1													0/52	2
	Základy metodologie a statistiky							0/1	Z	1	0/1	KZ	1							0/26	2
	Absolventský seminář													0/1	Z	2				0/13	2
	Absolventská práce																0/0	Z	0	0	0
	Ekonomika	1/0	Z	1	0/1	KZ	1													13/13	2
	Odborná nutriční praxe	0/120	KZ	4	0/120	KZ	4	0/120	KZ	4	0/120	KZ	4	0/120	KZ	4	0/120	KZ	4	0/720	24
	Celkem	195/367	X	28	156/400	X	32	195/354	X	32	156/380	X	28	104/445	X	30	88/373	X	30	894/2319	180

Vysvětlivky:
ZO – zimní období
LO – letní období
Z – zápočet
KZ – klasifikovaný zápočet
ZK – zkouška

3. Vzdělávací program

Poznámky k učebnímu plánu (nepovinné):

A – předmět absolutoria

Karta předmětu
Název předmětu: Anglický jazyk Metody a formy 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 předmětu: Doplnit a prohloubit systém jazykového vzdělávání, rozvíjet jazykové znalosti získané na střední škole na úroveň B2 podle SERR. Získat jazykové schopnosti a dovednosti a jim odpovídající komunikační kompetence se zaměřením na odbornou, zdravotnickou a nutriční tematiku. Vytvořit předpoklady pro plynulé a bezproblémové používání jazyka při výkonu povolání, komunikaci s pacientem, klientem, jeho rodinou, spolupracovníky a ostatním zdravotnickým personálem, pro práci s autentickými materiály ze země studovaného jazyka a pro další vzdělávání a růst ve zvoleném oboru. Kultivovat celkový osobní projev studenta, chování, vystupování ve vztahu k cizincům, usnadnit přístup k informacím, a tím umožnit vyšší mobilitu absolventa a jeho uplatnění na trhu práce v zahraničí a vytvářet předpoklady pro další vzdělávání a růst v daném oboru.
Cíl předmětu: Cílem předmětu anglický jazyk je rozšířit vědomosti studentů o poznatky vztahující se k jejich povolání a oboru vzdělávání a naučit je aktivně používat anglickou slovní zásobu z oblasti obecně zdravotnické i specifické pro studovaný obor. Výuka směřuje k tomu, aby studenti rozuměli souvislému obecnému i odbornému poslechu s přiměřeným množstvím neznámých výrazů, jejichž význam lze odhadnout, pracovali efektivně s různými informačními zdroji (slovníky, jazykovými příručkami, internetem). Vytváří dovednosti a návyky vedoucí k motivaci studovat cizí jazyky, vede ke kultivaci celkového osobního projevu, chování a vystupování, zejména ve vztahu k cizincům. Usnadňuje přístup k informacím a tím umožňuje vyšší mobilitu absolventa a jeho uplatnění na trhu práce v zahraničí. Vytváří předpoklady pro plynulé a bezproblémové používání profesního anglického jazyka (ESP) při výkonu povolání, pro práci s autentickými materiály ze země studovaného jazyka a pro další vzdělávání a růst ve zvoleném oboru. Předpokládané výsledky Student: • zná a umí používat slovní zásobu včetně vybrané frazeologie obecné i specifické pro daný obor v rozsahu komunikačních situací a tematických okruhů, • ovládá způsoby slovtvorby typické pro obohacování slovní zásoby v odborném jazyce a vybrané jevy v oblasti stylistiky, • používá osvojené jazykové prostředky v souvislých výpovědích a celcích v souladu s komunikačním záměrem, • vhodně reaguje na partnerovy podněty, odhaduje významy neznámých výrazů, používá kompenzační vyjadřování, pracuje se slovníkem (překladovým, výkladovým), jazykovými příručkami a jinými informačními zdroji, • zvládá modelové situace při práci v nemocnicích a ostatních zdravotnických zařízeních, • rozumí hlavním myšlenkám přiměřeně náročných odborných textů, rozliší základní a rozšiřující informace,

- odvodí významy neznámých slov na základě již osvojené slovní zásoby, znalosti tvorby slov, internacionalismů a kontextu,
- rozumí zdravotnické dokumentaci vedené ve studovaném jazyce,
- volně reprodukuje přečtený/vyslechnutý odborný text, pochopí hlavní myšlenky, pořídí výtah, sestaví resumé, logicky a jasně strukturuje písemný projev, napíše osnovu, rozvrhne téma, hlavní body a myšlenky.

Rámcový rozpis učiva:

Jazykové prostředky

- rozvíjení jazykových prostředků aktivních i pasivních,
- rozšíření slovní zásoby o zdravotnickou terminologii, upevnění jazykových prostředků vyjadřujících běžné denní situace,
- upevnění návyků správné výslovnosti,
- správné užívání a upevnění mluvnických jevů s přihlédnutím k odbornému stylu a jeho specifičnosti.

Tematické okruhy

- všeobecně zdravotnické – zdravotnická zařízení a jejich systém, nemocnice – péče, oddělení, příjem pacienta, povolání ve zdravotnictví, základní popis lidského těla a jednotlivých orgánových soustav a jejich funkce, pojmy zdraví a nemoc, první pomoc, návštěva lékaře, farmakologie, péče o dětského pacienta, očkování, problematika závislostí, civilizační nemoci, alternativní postupy v léčbě nemocí
- specifická témata k oboru – zásady správné životosprávy, základní živiny, potravinová pyramida, profese nutričního terapeuta a jeho pracovní náplň a uplatnění, dietologie a nutriční terapie, nutriční tým, druhy stravovacích zařízení a provozů, výživa a strava zdravého člověka – jídelní plány, živiny, potraviny, pokrmy a jejich příprava, problematika stravování národnostních skupin, etnik. Ošetřovatelský proces z pohledu nutričního terapeuta – anamnéza, diagnóza, práce s dokumentací nemocného, získávání informací. Nutriční péče a léčebná výživa – diagnostika, dietoterapie. Léčebná výživa u vybraných onemocnění. Poruchy příjmu potravy. Komunikace s klientem v práci nutričního terapeuta.

Konverzační tematické okruhy

životopis, volný čas, cestování, jídlo a výživa, bydlení, sport, kultura, realie.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

Z, KZ, ZK

Seznam studijní literatury:

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

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

DRESSLER, Stephan, 2018. *Kapesní anglicko-český medicínský slovník: s výkladem klíčových slov*. Přeložil Hana POSPÍŠILOVÁ. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-5591-5.

GRICE, Tony a Antoinette MEEHAN, 2007. *Nursing 1*. Oxford: Oxford University Press. ISBN 978-0-19-456977-4.

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

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 a Tamara KOPŘIVOVÁ, 2020. *English for medical students*. Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum. ISBN 978-80-246-4679-4.
MCCARTER, Sam, 2009. *Medicine 1*. Oxford: Oxford University Press. ISBN 978-0-19-402300-9.
MCCARTER, Sam, 2010. *Medicine 2*. Oxford: Oxford University Press. ISBN 978-0-1945-6956-9.
MURPHY, Raymond, 2019. *English grammar in use. /Fifth edition/*. Cambridge: Cambridge University Press. ISBN 9781108457651
PARKINSON, Joy a Chris BROOKER, 2005. *Angličtina pro sestry*. Manuál pro praxi. Praha: GRADA Publishing. ISBN 80-247-1282-2.
TOWEBEROVÁ, Blažena, 2010. *English for medical students*. 3rd ed. Praha: Karolinum. ISBN 978-80-246-1797-8.

Využití moderních informačních technologií:
mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Odborná latinská terminologie	
Metody a formy 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 předmětu: Předmět je koncipován jako teoretický k získání jazykových vědomostí nezbytných pro pochopení základních lékařských pojmů především z okruhu anatomie a vybraných klinických oborů. Předmět zprostředkovává základní odborný slovník, v němž dominují substantiva a adjektiva, poskytne informace o pravidelné jmenné flexi a uvede do nauky o slovtvorbě na odborné úrovni. Usnadní studentům získat základní orientaci v odborném jazyce.	
Cíl předmětu: Cílem předmětu je získání základů latinského jazyka potřebného pro studium odborných předmětů a pro vykonávání budoucího povolání. Základní znalost odborné latinské (a s přihlédnutím i řecké) terminologie výrazně přispívá k pochopení zdravotnického jazykového projevu, a tím napomáhá při studiu odborných předmětů a při konání praxe. Cílem výuky je osvojení základů systému latinského jazyka, sestavování a analýza slovních spojení (diagnóz aj.), práce s odborným textem. Výuka je přizpůsobena studijnímu oboru diplomovaný nutriční terapeut.	
Předpokládané výsledky: Student • zná latinské, řecko-latinské termíny v oblasti anatomie, kliniky a patologie z hlediska jejich významu a správně je používá; • zná stavbu a správné použití medicínských termínů, jejich strukturní vzorce a determinační vztahy; • umí správně odhadnout neznámé termíny „PER ANALOGIAM“ a orientuje se v běžných termínech lékařské praxe; • chápe základní mechanismy latinské gramatiky; • čte s porozuměním přiměřeně náročný odborný text; • má základ pro odbornou část anglického jazyka „MEDICAL TERMINOLOGY“; • je schopen přesného, výstižného a logického uvažování.	
Rámcový rozpis učiva: Pravidla výslovnosti. Původní a počestěné znění latinsko-řeckých termínů. Substantiva I., II., IV. a V. deklinace. Substantiva III. deklinace. Adjektiva I., II. a III. deklinace.	

Přívlastek shodný a neshodný. Řecká synonyma latinských elementárních slov. Slova odvozená (prefixy, sufixy). Slova složená (latinská, řecká, hybridní). Latinsko-řecké termíny v odborném textu a zdravotnické dokumentaci.
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. Z, KZ
Seznam studijní literatury: HUGO, Jan a kol., 2019. <i>Slovník lékařských zkratk.</i> Vyd. 2. Praha: Maxdorf. ISBN 978-80-7345-633-7. KÁBRT, Jan a KÁBRT, Jan, jr., 2015. <i>Lexicon medicum.</i> Vyd. 3. Praha: Galén. ISBN 978-80-7492-200-8. KAŠÁKOVÁ, Eva a kol., 2015. <i>Výkladový slovník pro zdravotní sestry.</i> Vyd. 1. Praha: Maxdorf. ISBN 978-80-7345-424-1. MAREČKOVÁ, Elena a kol., 2017. <i>Úvod do lékařské terminologie: základy latiny s přihlédnutím k řečtině.</i> Vyd. 7. Brno: Masarykova univerzita. ISBN 978-80-210-8699-9. NEČAS, Pavel a kol., 2016. <i>Latinská lékařská terminologie.</i> Vyd. 1. Praha: Karolinum. ISBN 978-80-246-3414-2. POŘÍZKOVÁ, Kateřina a kol., 2016. <i>Terminologia graeco-latina medica pro bakalářské obory Lékařské fakulty MU. Gramatická příručka.</i> Vyd. 1. (el.). Brno: Masarykova univerzita. ISBN 978-80-210-8286-1. ŠVANDA, Libor a kol., 2016. <i>Terminologia graeco-latina medica pro studijní obory fyzioterapie a všeobecná sestra.</i> Vyd. 1. (el.). Brno: Masarykova univerzita. ISBN 978-80-210-8285-4.
Využití moderních informačních technologií: mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Anatomie a fyziologie	
Metody a formy výuky: Přednášky, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody, založené na kooperaci a participaci, skupinová diskuze.	
Anotace předmětu: Modul se skládá ze dvou předmětů Anatomie 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. Fyziologie Předmět je koncipován jako teoretický a obsahuje základní poznatky o funkci zdravého organismu na úrovni buněčné, jednotlivých orgánů a na úrovni celého organismu tak, aby studenti pochopili reakce organismu za patologických podmínek a získali 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. Dále předmět poskytuje základní poznatky z oblasti fyziologie výživy, především procesu přijímání potravy, trávení, vstřebávání a následnou metabolizací živinových složek.	
Cíl předmětu: Cílem předmětu je seznámit s pojmy a problematikou v oblasti anatomie a fyziologie lidského těla, naučit akceptovat každý organismus z hlediska jeho životních procesů jako individualitu a připravit studenty k vnímání základních potřeb organismu nezbytných pro kvalitní život a prevenci onemocnění ve vztahu ke stále se prodlužující se délce života. Předpokládané výsledky: Student • osvojí si a běžně používá odborné názvosloví; • chápe stavbu, význam a fyziologické funkce jednotlivých soustav a orgánů lidského těla; • objasní vývoj, řízení a funkci lidského organismu; • demonstruje na modelech stavbu, uložení a funkci jednotlivých orgánů a systémů; • charakterizuje anatomické a fyziologické změny vývojových stadií lidského organismu; • prezentuje poznatky základů lékařské genetiky; • je schopen/schopna získávat informace a pracovat s nimi; • umí pracovat s odbornou literaturou.	
Rámcový rozpis učiva: Základní pojmy a orientace - funkční morfologie tkání, anatomická nomenklatura, topografická anatomie povrchu těla, růst a vývoj. Pohybový systém a jeho význam - kosti, klouby, kostra lidského těla, látková výměna kostní tkáně, sval a svalová soustava. Fyziologie růstu kostí a jejich výživy, vztah minerálních látek.	

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. Funkce krve, metabolické principy, logistické principy. Funkce mízy, vznik a logistika mízního systému.

Dýchací systém - stavba a funkce jednotlivých oddílů dýchacích cest, princip řízení dýchání. Fyziologie výměny dýchacích plynů, zevní a vnitřní dýchání.

Trávicí systém - stavba stěny trávicí trubice, popis částí trávicí trubice – dutina ústní, hltan, jícen, žaludek, tenké střevo, tlusté střevo, slinivka břišní, játra, žlučník, pobřišnice.

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. Vznik a význam šťávy pankreatické, vliv žluči na metabolismus tuků.

Fyziologie trávení a vstřebávání - funkce dutiny ústní, jícnu, funkce tenkého střeva, tvorba žaludeční šťávy, ovlivnění produkce žaludeční šťávy, produkce střevní šťávy. Metabolické funkce enzymů.

Fyziologie výživy - složky výživy, jejich složení a význam pro organismus, makroživiny – bílkoviny, tuky, sacharidy, mikroživiny – minerální látky, vitamíny, zastoupení jednotlivých složek ve výživě zdravého jedince, hladovění, sytost – centrum řízení

Močový systém a vylučování, ledviny – stavba a funkce, vývodné močové cesty, složení a tvorba moči, diuréza a její řízení, mechanismus řízení funkce ledvin. Fyziologické principy vzniku moči.

Pohlavní systém - topografie, význam a funkce reprodukčního systému muže, ženy, pohlavní vývoj ženy a muže, pohlavní znaky, oplození, gravidita, porod, laktace. Funkce pohlavních cyklů ženy, vývoj embrya a plodu.

Řízení činnosti organismu - anatomie a funkce žláz s vnitřní sekrecí, hormony – funkce a význam, regulace humorální a nervová. Metabolické vlastnosti hormonů, působení tkáňových hormonů v rámci GIT.

Nervové řízení organismu - stavba a funkce nervové soustavy, centrální, periferní a vegetativní nervový systém, nervové řízení činnosti organismu, spánek. Fyziologie nervového přenosu, vznik a vývoj synapse, vznik a funkce paměti.

Smyslové orgány - topografie orgánů, obecná charakteristika čidel, kožní cití, čich, chuť, stavba a funkce oka, stavba a funkce ucha. Zapojení smyslových orgánů do vyšší nervové činnosti, vliv na funkci GIT a trávení.

Kožní systém - stavba a funkce kůže, přídatné orgány kožní, termoregulace. Vzájemný vliv termoregulace a metabolismu, fyziologie tvorby tělesného tepla.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

KZ, ZK

Seznam studijní literatury:

Atlas vybraných kapitol anatomie člověka, 2018. Vydání první. Ostrava: Ostravská univerzita. ISBN 978-80-7464-941-7.

Atlas vybraných kapitol anatomie člověka, 2020. Druhé vydání. Ostrava: Ostravská univerzita. ISBN 978-80-7599-165-2.

ČIHÁK, Radomír. a kol, 2016. *Anatomie 3*. 3. upr. a dopl. vyd. Praha: Grada Publishing, a.s. ISBN 978-80-247-5636-3.

DYLEVSKÝ, Ivan, 2019. *Somatologie: pro předmět Základy anatomie a fyziologie člověka*. 3.přepřac. a dopl. vyd. PRAHA: Grada Publishing. ISBN 978-80-271-2111-3.

PETŘEK, Josef, 2019. *Základy fyziologie člověka pro nelékařské zdravotnické obory*. 1. vydání, Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-271-2208-0.
ROHEN, Johannes W., Chihiro YOKOCHI a Elke LÜTJEN-DRECOLL, 2022. *Anatomie člověka: fotografický atlas*. 9. vydání. Přeložil Radovan HUDÁK, přeložil David KACHLÍK, přeložil René NOVYSEDLÁK. Praha: Stanislav Juhaňák - Triton. ISBN 978-80-7553-964-9.

Využití moderních informačních technologií:
mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu
Název předmětu: Fyziologie výživy Metody a formy výuky: Přednášky, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, skupinová diskuze.
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoretický a obsahuje základní poznatky o funkci zdravého organismu na úrovni buněčné, jednotlivých orgánů a na úrovni celého organismu tak, aby studenti pochopili reakce organismu za patologických podmínek a získali 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.
Cíl předmětu: Cílem předmětu je seznámit studenty s fyziologickými procesy lidského organismu, a to především s procesem přijímání potravy, trávení, vstřebávání a následnou metabolizací výživových složek. Předpokládané výsledky: Student • vnímá potravu jako zdroj energie, stavebních a zásobních látek i regulačních látek organismu; • chápe vztah organismu a vnějšího prostředí: příjem a výdej látek, mechanismy a způsoby udržování homeostázy • zná způsoby příjmu potravy vzhledem k aktuálnímu stavu organismu a ovlivnění životních funkcí • definuje základní fyziologické děje probíhající v organismu ve vztahu k příjmu a zpracování potravy: proces trávení a vstřebávání, látková výměna, transport látek v organismu, metabolismus tkání, udržování stálého vnitřního prostředí • osvojí si metody měření energetického výdeje • zná mechanismy řízení činnosti trávicí soustavy • charakterizuje složení a úkoly trávicích šťáv, průběh trávení v jednotlivých oddílech trávicí soustavy • definuje jednotlivé způsoby a mechanismy vstřebávání vysvětlí mechanismus vzájemné přeměny látek
Rámcový rozpis učiva: Homeostáza - Tělesné tekutiny, acidobazická rovnováha organismu, mechanismy udržování acidobazické rovnováhy, celková tělní voda a její rozložení, vodní hospodářství organismu, udržování objemu tělních tekutin, osmotický a onkotický tlak, krevní tlak Energetická rovnováha organismu - Základní živiny jako zdroj energie, výdej a příjem energie, energetická rovnováha, příčiny a důsledky energetické nerovnováhy organismu, bazální metabolismus, celková denní energetická potřeba, metody měření energetické potřeby a výdeje, doporučené denní energetické dávky, rozložení energetického příjmu během dne Nutriční hodnota stravy - Biologická hodnota a její význam, energetická hodnota a její význam, hygienická hodnota a její význam, organoleptická (senzorická) hodnota a její význam

Složky výživy, jejich složení a význam pro organismus - Makroživiny – bílkoviny, tuky, sacharidy, mikroživiny – nerostné látky, vitamíny, zastoupení jednotlivých složek ve výživě zdravého jedince, hladovění, sytost – centrum řízení, extrémní výživové návyky Trávení - Neurohumorální řízení sekrece trávicích šťáv, přehled hormonů gastrointestinálního traktu, trávení v ústech – složení a úlohy slin, polykání, trávení v žaludku – fáze vyměšování žaludeční šťávy, hybnost žaludku, zvracení, pankreatická šťáva, žluč, trávení v tenkém střevě – střevní šťáva, pohyby tenkého střeva Vstřebávání - Vstřebávání bílkovin, tuků, sacharidů, vstřebávání vody, nerostných látek, vitamínů, vliv složení stravy na vstřebávání nutrientů, změny vstřebávání živin v průběhu života jedince, význam vlákniny, pohyby tlustého střeva, defekace, složení stolice Metabolismus – přeměna látek a energií - Využití a přeměna bílkovin, syntéza aminokyselin, dusíková bilance, využití a přeměna tuků, mastné kyseliny, cholesterol, využití a přeměna sacharidů, hladina glukózy v krvi a její řízení, glykolýza, glykogeneze, glykogenolýza, glukoneogeneze, vzájemná přeměna základních živin, metabolismus minerálů, výsledné produkty metabolismu Metabolický význam jater, ledvin a kůže
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. KZ, ZK
Seznam studijní literatury: KITTAR, Otomar, 2020. <i>Přehled lékařské fyziologie</i>. Praha: Grada. ISBN: 978-80-271-1025-4 KITTAR, Otomar, 2021. <i>Regulace v lékařské fyziologii</i>. Praha: Grada. ISBN: 978-80-271-1240-1 MYSLIVEČEK, Jaromír, Vladimír Riljak. 2020. <i>Fyziologie</i>. Praha: Triton. ISBN: 978-80-7553-818-5
Využití moderních informačních technologií: mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Patologie a patofyziologie	
Metody a formy výuky: Výklad, diskuze, prezentace, odborné exkurze, samostudium.	
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoretický. Zprostředkuje studentům základní poznatky o činnosti organismu jako celku, řízení jednotlivých funkčních soustav, jejich souhry – integrity a vztahy člověka k prostředí. Navazuje se na poznatky z fyziologie. Studenti se seznámí také s poruchami funkce buněk, tkání, orgánových systémů, s poruchami vnitřního metabolismu, s poruchami imunity, poruchami trávicího systému a organismu jako celku.	
Cíl předmětu: Cílem předmětu je seznámit studenty s činností organismu jako celku a poruchami funkce buněk, tkání a orgánových systémů.	
Předpokládané výsledky: Student • rozumí latinským, řeckým a řecko-latinským termínům z oblasti patologie, zná jejich význam a správně je používá i v klinické praxi; • vysvětlí pojmy nekróza, gangréna, atrofie, hypertrofie, hyperplazie, metaplasie, • vysvětlí podstatu vzniku konkrementů a patologických pigmentací, • charakterizuje obecné známky zánětu, vysvětlí specifický a nespecifický zánět, • uvede klasifikaci nádorů (typing, grading, staging), objasní pojem prekanceróza, • vysvětlí a popíše nejčastější změny v organismu při poruchách jednotlivých tkání, orgánů a orgánových soustav. • pojmenuje základní morfologické a funkční změny orgánů a tkání v průběhu onemocnění; • dovede popsat subjektivní a objektivní příznaky jednotlivých onemocnění; • vysvětlí nejčastější vnitřní a zevní příčiny nemocí; • popíše a vysvětlí klinický obraz nemocí; • orientuje se v záznamech zdravotnické dokumentace a uplatní vybrané záznamy při zpracování nutriční anamnézy, protokolu a dietoterapeutického plánu; • orientuje se v základech klinické propedeutiky.	
Rámcový rozpis učiva: Metody patologie, buněčný základ patologických změn; Nemoc a její příčiny; Poruchy oběhu krve a lymfy; Zánět; Progresivní změny a regresivní změny;	

Infekce a imunita; Nádory; Etiologické faktory onemocnění; Stárnutí organismu, involuční změny ve stáří; Nejčastější patologie orgánů a orgánových soustav.
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. KZ, KZ
Seznam studijní literatury: BÁRTOVÁ, Jarmila, 2021. <i>Přehled patologie</i> . Vydání druhé. V Praze: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum. ISBN 978-80-246-4775-3. ČEŠKA, Richard a kol., 2020. <i>Interna</i> . 3., aktualizované vydání. V Praze: Stanislav Juhaňák - Triton. ISBN 978-80-7553-780-5. NAIR, Muralitharan a Ian PEATE, 2017. <i>Patofyziologie pro zdravotnické obory</i> . Přeložil Hana POSPÍŠILOVÁ. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-271-0229-7. NEČAS, Emanuel, 2021. <i>Obecná patologická fyziologie</i> . Vydání páté, upravené. Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum. ISBN 978-80-246-4633-6.
Využití moderních informačních technologií: mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu
Název předmětu: Chemie
Metody a formy výuky: Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, projekty, laboratorní cvičení, laboratorní protokoly
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoretický celek, který studentům poskytne ucelený soubor znalostí, které jsou nezbytné pro porozumění chemických principů uplatňujících se v dalších předmětech, zejména v biochemii. V obecné chemii se seznámí s vlastnostmi roztoků a obecnými fyzikálně chemickými zákony. Anorganická chemie poskytne informace o vlastnostech prvků a sloučenin významných v lékařství, výživě a toxikologii. V organické chemii získá student přehled o sloučeninách a reakcích uplatňujících se v metabolismu a o toxikologicky významných organických sloučeninách nutných pro profesionální a odbornou orientaci v nutriční problematice. Studenti získají základní informace o analytické chemii, prohloubí znalosti z organické a anorganické chemie v souvislosti s jejich uplatněním ve zdravotnictví.
Cíl předmětu: Cílem předmětu je poskytnout znalosti nutné k porozumění chemických principů a prohloubit znalosti z organické a anorganické chemie.
Předpokládané výsledky: Student • má přehled o systému chemických prvků a sloučenin anorganické i organické chemie; • chápe zákonitosti a vztahy mezi chemickými látkami a jevy; • chápe souvislosti chemických dějů a chemických reakcí s procesy probíhajícími v lidském organismu a umí je vysvětlit; • účastní se tvorby projektů s chemickou problematikou; • dokáže rozlišit chemické látky zdraví neprospěšné. • účastní se tvorby projektů s chemickou problematikou.
Rámcový rozpis učiva: Úvod do studia chemie - chemie a její význam, hmota, chemické látky a jejich složení, chemický prvek, chemická sloučenina, látkové změny a jejich zápisy chemickými vzorci. Zápisy chemických reakcí chemickou rovnicí. Základní chemické výpočty, chemické názvosloví. 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 reakceprotolytické reakce, teorie kyselin a zásad, amfoterní částice, ionizace, neutralizace, pojem pH roztoku, kyselé, zásadité a neutrální roztoky, indikátory, oxidačně redukční reakce, periodická soustava prvků, vztahy a zákonitosti, význam. Vybrané kapitoly z anorganické chemie - nepřechodné prvky nekovového charakteru, nepřechodné prvky kovového charakteru, přechodné prvky. Základy analytické chemie. Základy kvalitativní a kvantitativní chemické analýzy.

Organická chemie - složení organických sloučenin, struktura molekul, vzorce organických sloučenin, izomerie. Průběh a klasifikace reakcí v organické chemii (substituce, eliminace, adice, přesmyk, polymerace). Uhlovodíky a jejich zdroje – charakteristika, vlastnosti, názvosloví, aromatické uhlovodíky, deriváty uhlovodíků – odvození, rozdělení, přehled, halogenderiváty, alkoholy, fenoly, dusíkaté deriváty, aldehydy, ketony, karboxylové kyseliny a jejich deriváty, přehled nejdůležitějších heterocyklických sloučenin a jejich uplatnění ve zdravotnictví. <i>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.</i>
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. KZ, ZK
Seznam studijní literatury: BŘÍŽĎALA, Jan, 2022. <i>Základní chemické výpočty</i>. [online], Univerzita Karlova. [cit. 2022-12-13]. Dostupné z http://e-chembook.eu/ ODSTRČIL, Jaroslav, 2005. <i>Chemie pro zdravotnické školy, II</i>. Brno: NCONZO. ISBN 80-7013-317-1. ODSTRČIL, Jaroslav, 2006. <i>Chemie pro zdravotnické školy, I</i>. Brno: NCONZO. ISBN 80-7013-316-3.
Využití moderních informačních technologií: mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Biochemie	
Metody a formy výuky: Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, projekty, laboratorní cvičení, laboratorní protokoly	
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoretický celek, který studentům poskytne základní znalosti z obecné a lékařské biochemie pro potřeby navazujících předmětů, zejména aplikované biochemie, fyziologie i dalších předmětů, týkajících se výživy. Výuka biochemie navazuje na základní znalosti chemie s cílem prohloubit je a rozšířit na biochemicky významné typy sloučenin, zejména na strukturu a vlastnosti sacharidů, nukleových kyselin, lipidů, steroidů, aminokyselin a proteinů. Biochemie se zaměřuje na chemické děje v živém organismu po stránce chemické reaktivity, struktury, bioenergetiky a regulačních pochodů na všech úrovních organismu. Zároveň přináší poznatky z oblasti nutriční biochemie u zdravých a nemocných jedinců.	
Cíl předmětu: Cílem předmětu je poskytnout základní znalosti z obecné a lékařské biochemie a o chemických dějích v živém organismu.	
Předpokládané výsledky: Student • má přehled o systému chemických prvků a sloučenin anorganické i organické chemie; • chápe zákonitosti a vztahy mezi chemickými látkami a jevy; • chápe souvislosti chemických dějů a chemických reakcí s procesy probíhajícími v lidském organismu a umí je vysvětlit; • účastní se tvorby projektů s chemickou problematikou; • dokáže rozlišit chemické látky zdraví neprospěšné. • 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; • dokáže si osvojit schopnosti logického myšlení a uvažování; • účastní se tvorby projektů s chemickou a biochemickou problematikou.	

Rámcový rozpis učiva:

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

Prvkové a látkové složení lidského těla – biogenní prvky a nejvýznamnější ionty v organismu a jejich význam, voda a její význam, pH v organismu, základní organické látky v lidském těle.

Struktura a funkce proteinů a enzymů – aminokyseliny, peptidy, bílkoviny, jejich struktura, funkce, rozdělení; obecné vlastnosti enzymů, kinetika enzymových reakcí, mechanismus působení enzymů, třídy enzymů.

Sacharidy - rozdělení, význam a vlastnosti sacharidů, monosacharidy, oligosacharidy, polysacharidy.

Lipidy - charakteristika lipidů, jejich rozdělení a význam, jednoduché lipidy, složené lipidy; steroidy.

Bioenergetika a metabolismus.

Metabolismus lipidů – beta oxidace a syntéza mastných kyselin, metabolismus plazmatických lipoproteinů a cholesterolu. Ketolátky.

Metabolismus sacharidů – glykolýza, glykogenolýza, glykogeneze, glukoneogeneze, pentózový cyklus.

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

Metabolismus bílkovin, transaminace, syntéza močoviny, proteosyntéza, metabolismus purinových látek.

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

Vitaminy - definice, chemické složení, biochemický význam. Koenzymy.

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

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

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

ZK, KZ

Seznam studijní literatury:

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

KODÍČEK, Milan a kol., 2015. *Biochemie: chemický pohled na biologický svět*. Vydání první. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická v Praze. ISBN 978-80-7080-927-3.

KOOLMAN, Jan a Klaus-Heinrich RÖHM, 2012. *Barevný atlas biochemie*. 1. české vyd. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2977-0.

MURRAY, Robert a kol., 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.

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

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

Využití moderních informačních technologií:

mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Chemie potravin	
Metody a formy výuky: Přednášky, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, projekty, odborná exkurze.	
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický, který seznámí studenty s chemickou podstatou jednotlivých živin a dalších látek, vyskytujících se v potravinových surovinách živočišného i rostlinného původu a s jejich změnami během technologického zpracování a kulinárních úprav, a rovněž s metodami chemické analýzy zejména instrumentálními a s jejich aplikací při stanovení nutričních komponent a cizorodých látek v potravinách.	
Cíl předmětu: Cílem předmětu je seznámit se s chemickým složením potravy, chemickou analýzou potravin a chemickými procesy probíhající při výrobě potravin.	
Předpokládané výsledky: Student • zná chemické složení potravin a chemické změny v nich probíhající; • vysvětlí principy chemické analýzy potravin; • zná po chemické stránce cizorodé látky vyskytující se v potravinách; • sleduje biochemický vliv potravin pro správné fyziologické využití v organismu; • účastní se tvorby projektů s problematikou oboru potravinářské chemie; • dokáže si uvědomit rizika plynoucí z konzumace kontaminovaných potravin.	
Rámcový rozpis učiva: Cizorodé látky v potravinách – přídavné 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. Technologie vody - voda povrchová, spodní, pitná, užitková – její chemické složení, výroba sodové vody a limonád. Kvasná chemie - alkoholové kvašení a jeho význam, výroba piva, vína, destilátů, lihovin, octa, droždí; kyselomléčné kvašení a jeho význam. Výroba produktů kyselomléčného kvašení. Konzervace potravin - chemické změny potravin při různých druzích konzervace a uchovávání potravin.	

Kontrola potravin - chemická a mikrobiologická kontrola potravin, laboratorní zkoušky potravin, jakostní normy, hygienické předpisy ve stravovacích provozech. Distribuce a spotřeba potravin z pohledu chemických změn - požadavky na kvalitu potravin, ekologicky čisté potraviny, geneticky modifikované potraviny, výrobky farmaceutického průmyslu jako doplněk stravy člověka. Funkční potraviny. Potravinářská legislativa. Principy chemické analýzy potravin.
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. KZ, Z
Seznam studijní literatury: DVOŘÁK, Ondřej, 2021. <i>Chemie na talíři</i>. První vydání. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-271-2881-5. SLUKOVÁ, Marcela, 2016. <i>Výroba potravin a nutriční hodnota</i>. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická v Praze. ISBN 978-80-7080-947-1. VARGOVÁ, Zuzana, 2019. <i>Potravinářská chemie</i> [online]. [cit. 2022-12-07]. Dostupné z: https://www.vovcr.cz/odz/zdrav/182/page00.html VELÍŠEK, Jan a Jana HAJŠLOVÁ, 2009. <i>Chemie potravin II</i>. 3. vydání, Tábor: OSSIS. ISBN 978-80-86659-17-6. VELÍŠEK, Jan a Jana. HAJŠLOVÁ, 2009. <i>Chemie potravin I</i>. 3. vydání, Tábor: OSSIS. ISBN 978-80-86659-17-6.
Využití moderních informačních technologií: mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Nauka o potravinách	
Metody a formy výuky: Přednášky, semináře diskuse, praktická cvičení, studium odborné literatury, práce s PC, řízené studium, individuální prezentace, odborné exkurze.	
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoretický. Zprostředkovává studentům nejnovější poznatky a znalosti o základním členění potravin do skupin podle původu, vlastností a způsobu jejich zpracování. Cílem předmětu je podat studentům základní teoretické poznatky o jednotlivých typech a vlastnostech potravin rostlinného i živočišného původu, možnostech jejich zpracování a využití.	
Cíl předmětu: Cílem předmětu je seznámit studenty s druhy a vlastnostmi rostlinných a živočišných potravin a možnostmi jejich zpracování a využití.	
Předpokládané výsledky: Student • definuje biologickou a energetickou hodnotu potravin; • uvede složení, strukturu a zdroje bílkovin, tuků, sacharidů, vitaminů, minerálních látek a stopových prvků a jejich význam pro lidský organismus; • dovede rozdělit potraviny do jednotlivých skupin; • vysvětlí význam a skupiny přídatných látek a kontaminantů v potravinách, jejich zdroje, vlastnosti a účinky; • zná zásady správného využití potravin při technologické úpravě a přispívá ke zdravému stravování jednotlivců i skupin; • zná zásady bezpečné a hygienicky nezávadné práce s potravinami.	
Rámcový rozpis učiva: Výživa a potraviny – rozdělení potravin, nutriční hodnota potravin, složení potravin – makronutrienty, mikronutrienty, stopové prvky a voda a další složky. Mléko a mléčné výrobky – složení, úpravy a konzumní druhy mléka, zakysané mléčné výrobky, kondenzovaná a sušená mléka, smetana, tvaroh a sýry. Maso a masné výrobky – složení a zrání masa, skladování, konzervování a vady masa, maso jatečního dobytka, vedlejší jateční produkty, drůbež, ryby, zvěřina, masné výrobky a uzeniny. 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.
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. Z, KZ
Seznam studijní literatury: BULKOVÁ, Věra, 2012. <i>Rostlinné potraviny</i>. Vyd. 1. Brno: Národní centrum ošetřovatelství a nelékařských zdravotnických oborů. ISBN 978-807-0135-327. DOSTÁLOVÁ, Jana a Pavel KADLEC, 2014. <i>Potravinářské zbožíznalství: technologie potravin</i>. Ostrava: Key Publishing. Monografie (Key Publishing). ISBN 978-80-7418-208-2. <i>Obiloviny v lidské výživě</i>, 2015. Praha: Potravinářská komora České republiky, Česká technologická platforma pro potraviny. Publikace České technologické platformy pro potraviny. ISBN 978-80-87250-28-0. RICHTÁROVÁ, Eva, 2015. <i>Léčivá moc ovoce a zeleniny</i>. 1. Český Těšín: Ing. Iveta Pallaiová, Nakladatelství Pali. ISBN 978-80-87389-34-8. KOPEC, Karel, 2010. <i>Zelenina ve výživě člověka</i>. Vyd. 1. Praha: Grada. Zdraví & životní styl. ISBN 978-80-247-2845-2. MICHAL, Anděl, 2012. <i>Sýry a tvarohy ve výživě</i>. Praha: Česká technologická platforma pro potraviny. ISBN 978-80-905096-2-7.
Využití moderních informačních technologií: mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Technologie přípravy pokrmů I.	
Metody a formy výuky: Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci skupinová práce, odborné exkurze.	
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Obsahově je zaměřen především na základní poznatky o surovinách a správné výživě. Studenti se naučí využívat výhod základních tepelných postupů při přípravě pokrmů podle zásad správné výživy, orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti. Seznámí studenty s bezpečným používáním technických a technologických zařízení v gastronomickém provozu. Je zaměřen na informovanost o systému analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), jejich aplikace v provozu a dodržování hygienických předpisů, sestavování menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek. Nezbytnou součástí je praktická příprava pokrmů podle zásad technologického zpracování potravin a hygienických norem. Součástí předmětu je i problematika kultury stolování, hygienického a bezpečného zajištění přípravy, skladování i expedice stravy.	
Cíl předmětu: Cílem předmětu je seznámit se základními poznatky o tepelných postupech při přípravě pokrmů, s různými technologiemi a hygienickými pravidly ve stravovacích provozech.	
Předpokládané výsledky: Student • hodnotí jednotlivé druhy potravin podle chemického složení a je schopen zařadit je do reálných skupin; • vysvětlí, respektuje a 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 i prakticky 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; • 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.	
Rámcový rozpis učiva: 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, jejich technologické zpracování, uchovávání a expedice. Technologické zpracování zeleniny a ovoce. Pokrmů z brambor. Technologické zpracování hub a máku. Použití obilovin, pekárenských výrobků a těstovin ve stravování. Pokrmů z luštěnin a jejich význam ve výživě. Polévky a omáčky, jejich význam. Mléko a mléčné výrobky jako součást stravy a základ pokrmů. Použití vajec ve výživě a při přípravě pokrmů. Technologické zpracování mas a masných výrobků. Hlavní pokrmů a moučníky z těst. Nápoje jako součást a doplněk stravy. Studené pokrmů jako součást stravování. Zahraniční kuchyně, zařazení netradičních a cizokrajných potravin.
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. KZ, ZK
Seznam studijní literatury: FOUROVÁ, Karolína, 2022. <i>Výživná kniha o jídle</i>. Praha: Euromedia Group. Esence. ISBN 978-80-242-8229-9. HÁN, Jan a kol., 2017. <i>Vybrané kapitoly z hotelnictví a gastronomie</i>. Praha: Wolters Kluwer. ISBN 978-80-7552-888-9. HAVLÍČEK, Petr, 2017. <i>Super jídlo podle Petra Havlíčka: kuchařka pro zdravý životní styl: 60 fit receptů</i>. Praha: CN Invest. ISBN 978-80-906687-4-4. JONÁŠ, Josef a Jiří KUCHAR, 2020. <i>Přírodní antibiotika a antivirotika v kuchyni: koření a hořčice, houby, med, léčivé octy a oleje: prevence a terapie pomocí domácích prostředků</i>. Praha: Eminent. ISBN 978-80-7281-552-4. KLÍMA, Petr, 2019. <i>Luštěninová kuchařka se spoustou zeleniny</i>. Praha: Smart Press. Jídlo jako lék. ISBN 978-80-88244-08-0. KLÍMA, Petr, 2021. <i>Obilovinová kuchařka: od polévek po dezerty: špalda, červená pšenice, kamut, pšenice ozimá, ječmen, žito, oves, jáhly, pohanka, kukuřice, rýže mnoha druhů, quinoa, amarant, čirok</i>. Praha: Smart Press. Jídlo jako lék. ISBN 978-80-88244-23-3. KOMŮRKOVÁ, Zuzana, 2016. <i>Výživou ke změně: pohodová vegetariánská a bezlepková kuchařka s tipy pro vegany i milovníky masa</i>. Praha: Mladá fronta. ISBN 978-80-204-4050-1. MARTIŇÁKOVÁ Marie, 2019. <i>Alternativní výživa z pohledu nutričního terapeuta</i> [online]. [cit. 2022-11-19] Dostupné z: https://www.vovcr.cz/Alternativní výživa z pohledu nutričního terapeuta (vovcr.cz)

ŠINDLER, Michal, 2015. *Gastronomie a technologie přípravy pokrmů*. Brno: Masarykova univerzita. ISBN 978-80-210-7878-9.

ŠINDLER, Michal, 2015. *Gastronomie a technologie přípravy pokrmů*. Brno: Masarykova univerzita. ISBN 978-80-210-7878-9.

Využití moderních informačních technologií:

mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu
Název předmětu: Technologie přípravy pokrmů II. Metody a formy výuky: Praktická cvičení, odborné exkurze.
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Obsahově je zaměřen především na základní poznatky o surovinách a správné výživě. Studenti se naučí využívat výhod základních tepelných postupů při přípravě pokrmů podle zásad správné výživy, orientovat se v sortimentu potravin a nápojů a jejich gastronomické využitelnosti. Seznámí studenty s bezpečným používáním technických a technologických zařízení v gastronomickém provozu. Je zaměřen na informovanost o systému analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), jejich aplikace v provozu a dodržování hygienických předpisů, sestavování menu podle gastronomických pravidel, a dalších hledisek. Nezbytnou součástí je praktická příprava pokrmů podle zásad technologického zpracování potravin a hygienických norem. Součástí předmětu je i problematika kultury stolování, hygienického a bezpečného zajištění přípravy, skladování i expedice stravy.
Cíl předmětu: Cílem předmětu je naučit prakticky připravovat pokrmy dle zásad technologického zpracování potravin a dodržování hygienických norem. Předpokládané výsledky: Student • osvojí si zásady a metody správného stolování; • respektuje ochranu zdraví všech účastníků stravování dodržováním zásad osobní hygieny, ochrany a bezpečnosti při práci a zásad protipožární ochrany; • dodržuje platné hygienické zásady, předpisy BOZP a zásady protipožární ochrany; • aktivně kontroluje a dodržuje HACCP - systém analýzy rizik a stanovení kritických kontrolních bodů; • bezpečně obsluhuje stroje a zařízení užívané ve stravovacích provozech; • ekonomicky a ekologicky využívá suroviny a další zdroje; • osvojí si základní a moderní technologické postupy přípravy pokrmů; • používá základní tepelné postupy přípravy pokrmů podle zásad správné výživy • pochopí význam dodržování správného poměru základních surovin při přípravě stravy; • dokáže zvolit vhodný způsob technologického postupu z pohledu předběžné přípravy, studené kuchyně, tepelné úpravy jednoduchých i složitějších pokrmů, a jednotlivé druhy a zásady konzervace potravin; • uplatňuje organoleptické hledisko, estetickou úpravu pokrmů při servírování a uvědomění si jejich důležitosti; • na základě degustace připravených pokrmů zhodnotí organoleptickou a nutriční hodnotu výrobků;

- prokáže schopnost organizovat a řídit výdej a expedici stravy včetně správného stolování a servírování;
- osvojit si znalosti administrativy – kalkulace, účetnictví, skladové evidence;

Rámcový rozpis učiva:

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

Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů HACCP a jeho aplikace v provozu.

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.

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

Souhrnná skladba pokrmů v jídelní sestavy - jednoduché jídelní lístky pro zdravé jedince, zásady sestavování jídelních lístků pro různé stravovací kategorie, sezonní jídelní lístky, výčet vhodných potravin pro jednotlivé stravovací kategorie, využití počítačové technologie při tvorbě jídelních lístků, norem a receptur.

Práce s dokumentací nutričního terapeuta, administrativní činnosti - význam potravinových tabulek, orientace v potravinových tabulkách, propočet energetické a biologické hodnoty potravin, práce s tiskopisy související s administrativní činností stravovacích provozů, skladová evidence, význam propojení skladu s kuchyní pomocí PC programu, využití počítačové technologie při propočtech EH a BH, prezentace výživových doporučení.

Zahraniční kuchyně, alternativní stravování, jednoduché menu, složité menu.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

KZ, KZ

Seznam studijní literatury:

BALÍKOVÁ, Marieta a Jana BRADOVÁ, 2019. *Výběr receptur Společnosti pro výživu: nejčastěji připravované pokrmy ve školním stravování: aktualizované složení a nutriční hodnoty*. Praha: Společnost pro výživu. ISBN 978-80-906659-2-7.

BEBOVÁ, Michaela a Maru KORTANOVÁ, 2020. *Jak jíme zdravě v létě*. Praha: Verdon Capite. ISBN 978-80-906763-6-7.

HAVLÍČEK, Petr, 2017. *Super jídlo podle Petra Havlíčka: kuchařka pro zdravý životní styl: 60 fit receptů*. Praha: CN Invest. ISBN 978-80-906687-4-4.

HAVLOVÁ, Vladimíra a Alexandra JIRKOVSKÁ, 2020. *Jednoduché a zdravé recepty pro seniory*. Vydání druhé. V Praze: Vyšehrad. ISBN 978-80-7601-318-6.

HRBKOVÁ, Zdeňka, 2018. *Nové stolničení v kostce*. Divec: Radek Runštuk - R plus. Gastronomie (R plus). ISBN 978-80-904093-3-0.

KLÍMA, Petr, 2019. *Luštěninová kuchařka se spoustou zeleniny*. Praha: Smart Press. Jídlo jako lék. ISBN 978-80-88244-08-0.

KLÍMA, Petr, 2021. *Obilovinová kuchařka: od polévek po dezerty: špalda, červená pšenice, kamut, pšenice ozimá, ječmen, žito, oves, jáhly, pohanka, kukuřice, rýže mnoha druhů, quinoa, amarant, čirok*. Praha: Smart Press. Jídlo jako lék. ISBN 978-80-88244-23-3.

KOMŮRKOVÁ, Zuzana, 2016. *Výživou ke změně: pohodová vegetariánská a bezlepková kuchařka s tipy pro vegany i milovníky masa*. Praha: Mladá fronta. ISBN 978-80-204-4050-1.

SPÁČILOVÁ, Jana a kol., 2020. *100 vyvážených bezmasých menu: receptury pro školní stravování*. Plzeň: Jídelny.cz. ISBN 978-80-907622-0-6.

ZEMANOVÁ, Hana, 2019. *Nová biokuchařka Hanky Zemanové*. Vydání druhé. Praha: Smart Press. ISBN 978-80-88244-13-4.

Využití moderních informačních technologií:

mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu
Název předmětu: Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena Metody a formy 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 předmětu: V souladu s kvalifikačním standardem je součástí předmětu učivo z oblasti mikrobiologie, epidemiologie infekčních a neinfekčních onemocnění a hygieny. Modul je koncipován jako teoretický. Studenti se seznámí se základy z obecné, speciální a potravinářské mikrobiologie, epidemiologie a hygieny a s vybranými aplikacemi poznatků v praktických tématech, aby je dokázali samostatně rozvíjet v prevenci alimentárních nákaz. Předmět poskytuje základní poznatky o obecných vlastnostech mikroorganismů ve vztahu k člověku, složení a funkce imunitního systému člověka, vznik a šíření infekčních nemocí. Dále studenti získají informace o zásadách bezpečnosti práce na rizikových pracovištích, prevence nákaz vzniklých v přímé souvislosti s pobytem v zařízení poskytující zdravotní péči (nozokomiálních nákaz) včetně jejich prevence. Studenti budou seznámeni se základy hygieny životního a pracovního prostředí, nutriční epidemiologií a hygienou výživy, předmětů denního užití a hygienou dětí a mladistvých. Zprostředkuje zákonitosti vztahů mezi člověkem a prostředím, vztahy makroorganismu k životnímu prostředí a jejich vzájemné působení a významu pro lidské zdraví. Studenti se dále seznámí se základními faktory ovlivňujícími vznik a výskyt neinfekčních nemocí a úrazů se zaměřením na nemoci kardiovaskulární, onkologické, alergické, metabolické včetně onemocnění diabetes mellitus a obezity, s možnostmi prevence nepřenositelných onemocnění hromadného výskytu se zaměřením zejména na výživu a pohybovou aktivitu.
Cíl předmětu: Cílem předmětu je seznámit s mikrobiologií, epidemiologií infekčních a neinfekčních onemocnění a hygienou zejména ve vztahu k nutričnímu oboru. Předpokládané výsledky: Student • aplikuje základní znalosti o morfologii a patogenitě mikroorganismů; • chápe vztah mezi mikroorganismy a člověkem; • osvojí si význam imunitního systému; • uvědomuje si mechanismus přenosu mikroorganismů; • dokáže se orientovat v procesu šíření nákaz a infekcí spojených se zdravotní péčí; • uplatňuje znalosti o prevenci a represi nákaz a infekcí spojených se zdravotní péčí; • 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. • zná rizikové faktory vzniku neinfekčních nemocí;

- uvede možnosti prevence neinfekčních onemocnění hromadného výskytu zejména se zaměřením na vhodnou výživu a pohybovou aktivitu;
- uvědomuje si význam prevence;
- orientuje se a zná možnosti zdravotních programů v prevenci neinfekčních nemocí.

Rámcový rozpis učiva:

Mikrobiologie, epidemiologie infekčních onemocnění a hygiena

Mikrobiologie – význam a oboru, základní rozdělení a vlastnosti mikroorganismů, jejich morfologie a fyziologie, patogenita a virulence mikroorganismů.

Imunologie – význam a vlastnosti imunitního systému, nespecifické a specifické imunitní reakce, stavy z poruch imunity.

Epidemiologie – epidemický proces, formy výskytu infekcí, protiepidemická opatření, základy dekontaminace.

Rozdělení nálezů a jejich základní charakteristika – alimentární a průjmové infekce, intoxikace, zoonózy, vliv výživy na rozvoj infekčních nemocí.

Infekce spojené se zdravotní péčí – význam a základní rozdělení, epidemický proces, nejvýznamnější původci, represivní a preventivní opatření, hygienicko-epidemiologický režim.

Hygiena – význam, rozdělení a zájmy oboru.

Hygiena obecná a komunální – vliv faktorů životního prostředí na zdraví člověka (ovzduší, voda, půda).

Hygiena výživy – zdravotní rizika z potravin, cizorodé látky v potravinách, hygienické požadavky na přípravu pokrmů ve stravovacích službách, včetně kojenecké a dětské stravy, hygienické zajištění nemocničního stravování, povinnosti osob vykonávajících činnosti epidemiologicky závažné, HACCP.

Hygiena dětí a dorostu.

Epidemiologie neinfekčních onemocnění

- Úvod do epidemiologie neinfekčních nemocí.
- Prevence.
- Hlavní skupiny rizikových faktorů pro neinfekční nemoci.
- Zdravotní stav obyvatel ČR.
- Demografické charakteristiky nemocnosti a úmrtnosti.
- Nemocnost a úmrtnost na hlavní neinfekční onemocnění v ČR.
- Epidemiologie nádorových onemocnění, onkologický registr
- Epidemiologie kardiovaskulárních onemocnění. Rizikové faktory u kardiovaskulárních onemocnění
- Epidemiologie metabolických onemocnění.
- Epidemiologie úrazovosti.
- Epidemiologie neurodegenerativních onemocnění.
- Preventivní zdravotní programy.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

Z, KZ
Seznam studijní literatury: HAMPLOVÁ, Lidmila, 2022. <i>Mikrobiologie, imunologie, epidemiologie, hygiena</i>. 3. akt. vyd. Praha: Triton. ISBN 978-80-7684-122-2. HOŘEJŠÍ, Václav a Jiřina BARTŮŇKOVÁ, 2017. <i>Základy imunologie</i>. 6., akt. vyd. Praha: Triton. ISBN 978-80-7553-250-3. JANOUT, Vladimír, 2014. <i>Epidemiologie vybraných neinfekčních nemocí: studijní opora</i>. Vyd. 1. Ostrava: Ostravská univerzita v Ostravě. 74 s. KUDLOVÁ, Eva, 2009. <i>Hygiena výživy a nutriční epidemiologie</i>. Praha: Karolinum. ISBN 978-80-246-1735-0. MAŘAR, Rastislav a kol., 2006. <i>Prevence nozokomiálních nákaz v klinické praxi</i>. Praha: Grada. ISBN 80-24716-73-9. SCHINDLER, Jiří, 2014. <i>Mikrobiologie. Pro studenty zdravotnických oborů</i>. 2., dopl. a přeprac. vyd. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4771-2. TUČEK, Milan a kol., 2018. <i>Hygiena a epidemiologie</i>. 2. dop. vyd. Praha: Karolinum. ISBN. 978-80-2463-933-8 VOLDŘICH, Michal a kol., 2006. <i>Zásady správně výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách: část I</i>. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti. ISBN 80-02-01822-2. VOLDŘICH, Michal a kol., 2006. <i>Zásady správně výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách: část II</i>. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti. ISBN 80-02-01823-0. VOTAVA, Miroslav a kol., 2006. <i>Lékařská mikrobiologie speciální</i>. Brno: Neptun. ISBN 80-902896-6-5. Využití moderních informačních technologií: mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Výživa člověka	
Metody a formy výuky: Přednášky, prezentace, praktická cvičení, diskuze, zpracování samostatných úkolů.	
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoretický. Poskytuje ucelené informace z oblasti vědy o výživě s důrazem na energetickou potřebu organismu, na význam základních složek výživy včetně vitaminů, minerálních látek, stopových prvků a dalších složek výživy včetně příjmu tekutin v rámci potřeby organismu. Cílem předmětu je, aby student na základě získaných poznatků uměl vysvětlit výživová doporučení na základě potravinových skupin a faktory ovlivňující výběr potravy člověka.	
Cíl předmětu: Cílem předmětu je získat znalosti o jednotlivých živinách a výživových doporučeních.	
Předpokládané výsledky: Student • stanoví energetickou a biologickou potřebu jedince dle aktuálního stavu; • vysvětlí vzájemnou souvislost výživy a zdraví, charakterizuje a vyhodnotí současný stav výživy; • vysvětlí potřeby organismu a množství živin v období vyšších nároků, doporučuje změny ve výživě a stravovacím režimu; • orientuje se v základních směrech způsobů alternativní výživy a sleduje populární výživové trendy v médiích, je schopen odborné orientace v netradičních výživových doporučeních.	
Rámcový rozpis učiva: Biologická a energetická hodnota stravy, individuální výpočet energetické a biologické potřeby člověka. Charakteristika jednotlivých složek výživy, ochranné nutriety, antioxidanty, aditiva, symbiotika. Souvislost výživy ve zdraví a nemoci. Výživa dospělých. Výživa jako prevence předcházení neinfekčním nemocem hromadného výskytu. Zásady správné výživy a současná výživová doporučení pro obyvatelstvo ČR a ve světě. Utváření stravovacích návyků. Sledování složení potravin a determinant při výběru potravin spotřebitelem. Diferencované stravování. Poruchy výživy, příčiny, projevy a specifikace. Charakteristika a definice dle WHO. Zásady hygieny a ochrany potravin spotřebitele. Stravování různých etnických skupin a národností trvale žijících v ČR. Zdravý životní styl a utváření jeho návyků. Výživová politika v ČR, EU a ve světě. Uplatnění nutričních terapeutů v zemích EU. Kompetence nutričních terapeutů v jednotlivých státech EU.	

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

ZK

Seznam studijní literatury:

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

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

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

MORTIMORE, Sara a kol., 2015. *HACCP: A Practical approach, Third edition*. Vyd. Springer-Verlag New York Inc.. ISBN 978-148998640-5.

Referenční hodnoty pro příjem živin, 2019. V ČR 2. vyd. přeložila Karla STRÁNSKÁ a Miroslav

Zdravá třináctka-stručná výživová doporučení pro populaci, 2021. *Zdravá třináctka-stručná výživová doporučení pro populaci* [online]. [cit. 2022-11-22] Dostupné z: <https://www.vyzivaspol.cz/zdrava-trinactka-strucna-vyzivova-doporuceni-pro-obyvatelestvo/>

Využití moderních informačních technologií:

mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu
Název předmětu: Výživa v ochraně veřejného zdraví Metody a formy výuky: Přednášky, prezentace, praktická cvičení, diskuze, zpracování samostatných úkolů, odborné exkurze.
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Je zaměřen na problematiku výživy populace a populačních skupin zdravých jedinců (s ohledem na specifika těhotných žen, dětí a adolescentů, seniorů), výživu ve sportu, alternativní způsoby stravování a výživové poradenství. Dále je zaměřen na vztah výživy a zdraví. Dále obsahuje témata zaměřená na aktivní přístup člověka k ochraně vlastního zdraví i svého okolí. Umožňuje studentům získat profesní znalosti z podpory a udržení zdraví při dodržování zdravého životního stylu v jednotlivých obdobích lidského života. Studenti získají znalosti a dovednosti pro efektivní edukaci a poskytování informací při zjištěných rizicích a při přímém ohrožení zdraví jednotlivců, rodin a komunit, budou schopni podporovat výběr vhodných potravin, definovat úlohu výživy a zdraví na komunitní úrovni (škola, regionální politika, rizikové skupiny obyvatelstva), vyhotovit preventivní programy a hrát aktivní úlohu při výchově ke zdraví seznámit studenty se základními poznatky legislativy na úseku ochrany spotřebitele v EU a ČR a s fungováním systémů rychlé výstrahy jak celosvětovými, tak se systémy EU. Dále seznámit s fungováním státního dozoru jak preventivního, tak běžného na úseku ochrany veřejného zdraví.
Cíl předmětu: Cílem předmětu se naučit studenty aplikovat získané poznatky při zajišťování nutriční péče ve vztahu ke specifickým výživovým potřebám. Předpokládané výsledky: Student • stanoví energetickou a biologickou potřebu jedince dle aktuálního stavu; • vysvětlí vzájemnou souvislost výživy a zdraví, charakterizuje a vyhodnotí současný stav výživy; • vysvětlí potřeby organismu a množství živin v období vyšších nároků, doporučuje změny ve výživě a stravovacím režimu; • zná potřeby organismu v období těhotenství, kojení, výživu batolat, dětí, výživu dospělých a v komunitní péči, specifika výživy sportovců; • orientuje se v základních směrech způsobů alternativní výživy a sleduje populární výživové trendy v médiích, je schopen odborné orientace v netradičních výživových doporučeních; • zná možnosti uplatnění profese nutriční terapeut a uplatnění ve výživovém poradenství; • zná zásady ochrany spotřebitele; • orientuje se ve zdravotní výchově; • umí spolupracovat na tvorbě zdravotnických programů a jejich řízení.
Rámcový rozpis učiva: Výživa zdravých jedinců různých věkových skupin včetně specifických nároků těhotných žen a zvláštnosti dětí a dorostu. Výživa v těhotenství a laktaci. Výživa kojenců, batolat, dětí školního věku, výživa v období dospívání. Potřeba živin a jejich množství v období vyšších potřeb organismu. Definice a zásady výživových nároků zdravého jedince v průběhu ontogenetického vývoje. Domácí i veřejné stravování dětí.

Výživa sportovců. Rozdíly ve výživě dle fyzické náročnosti a kategorie – vytrvalostní sporty, silové sporty. Zvýšené výživové potřeby organismu. Bílkovinné přídatky. Úloha vitamínů a minerálů ve výživě sportovce. Doplnky sportovní výživy.

Výživa v komunitní péči. 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.

Alternativní způsob stravování. Význam, jednotlivé skupiny, druhy, formy a speciální výživa v rámci mediálních zdrojů. Poruchy výživy, příčiny, projevy a specifikace. Charakteristika a definice dle WHO. Zdravý životní styl a utváření jeho návyků. Odborné hodnocení alternativních způsobů výživy.

Výživové poradenství. Možnosti uplatnění Nutričního terapeuta v rámci výživového poradenství.

Zdravotní výchova a ochrana spotřebitele. Zásady hygieny a ochrany potravin spotřebitele. Stravování různých etnických skupin a národností trvale žijících v ČR.

Tvorba a řízení zdravotnických programů. Mezioborová spolupráce nutričních terapeutů při tvorbě projektů.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

ZK

Seznam studijní literatury:

FRÁŇKOVÁ, Slávka a kol., 2013. *Jídlo v životě dítěte a adolescenta: teorie, výzkum, praxe*. Praha:

Karolinum. ISBN 978-80-246-2247-7.

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

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

SZÚCS, Jana a kol., 2019. *Výživa člověka*. [online]. [cit. 2022-22-11]. Dostupné z: [Výživa člověka \(vovcr.cz\)](http://vovcr.cz)

Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky, 2022. *Výživová doporučení pro obyvatelstvo České republiky* [online]. [cit. 2022-22-11]. Dostupné z: <http://www.vyzivaspol.cz/rubrika-dokumenty/konecne-zneni-vyzivovych-doporuceni.html>.

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

Využití moderních informačních technologií:

mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu
Název předmětu: Léčebná výživa Metody a formy výuky: Přednášky, prezentace, praktická cvičení, diskuze, zpracování samostatných úkolů, odborné exkurze.
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Obsah tvoří základ profesionálních dovedností nutričních terapeutů a patří ke komplexu základních odborných předmětů. Poskytuje soubor ucelených poznatků léčebné výživy, principy dietní léčby vztahující se ke skupině jednotlivých systémových poruch a postup léčebné výživy u jednotlivých onemocnění. Objasňuje zásady prevence z pohledu výživy u jednotlivých onemocnění. Připravuje studenty k sestavení, hodnocení individuálních výživových plánů dieto-terapeutických postupů u jednotlivých onemocnění při respektování nutričních potřeb pacientů/klientů v návaznosti na poskytování specifické ošetrovatelské péče v oblasti preventivní a léčebné výživy s využitím informačních technologií. Cílem je, aby se student orientoval v základech procesu nutriční péče (nutriční diagnózy, intervence a monitoringu).
Cíl předmětu: Cílem předmětu je seznámit s principy dietní léčby ve vztahu k jednotlivým onemocněním. Předpokládané výsledky: Student • 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; • zná standardy pro práci jako člen nutričního týmu; • vyhodnocuje příjem živin v potravinách, pokrmech a v celkovém denním stravovacím režimu; • osvojí si základy a specifika dietologické péče při různých typech onemocnění • využívá cíleně a systematicky znalostí výběru potravin a pokrmů a speciálních technologických procesů pro účinné působení dietoterapie; • doporučí speciální nutriční doplňky a přípravky vhodné k sippingu. • uvede způsoby výživy, vhodných potravin, alergenů při individuálních výživových plánech; • specifikuje nevhodné potraviny dle indikace lékaře a základního onemocnění včetně způsobů léčby modifikací chorob; • 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.

Rámcový rozpis učiva:

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 a dietoterapeutický plán. Doporučené dietní systémy v různých typech zdravotnických zařízení (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. Standardy léčebné výživy. Metodika. Legislativa. Dietoterapie jako součást medicínského managementu. Činnosti 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.

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.

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. Specifika přípravy šetrící stravy. Strava při zácpě, gastroenteritidě a průjmu. Diety při dráždivém tračníku a divertikulární chorobě. Dieta bezsezbytková. Výživa při stomiích.

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, 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.

Specifika diet a léčebné výživy v rámci sníženého příjmu bílkovin. Individuální dietní postupy u onemocnění ledvin a močových cest. Strava při dialýze a po transplantaci ledvin.

Hematologie-specifika a charakteristika onemocnění v souvislosti s léčebnou výživou, výživovými doporučeními. Jednotlivé složky výživy a jejich zdroje a doporučené množství. Krevní malignity. Transplantace kostní dřeně.

Specifika výživy při změnách funkce štítné žlázy a příštítných tělísek. Výživová a dietní doporučení v oblasti endokrinologie.

Nutriční podpora u onkologických onemocnění, malnutrice, screening, zjišťování nutričního stavu v průběhu léčby. Výživa a prevence. Výživové faktory v patogenezi nádorů. Specifika nutriční podpory a výživy v terminálním stádiu onemocnění. Komplikace v rámci příjmu živin a stravy v průběhu onemocnění. Vhodné doplňky výživy.

Alimentární nákazy a dietoterapie infekčních onemocnění bez přímého vztahu k výživě a při postihnutí gastrointestinálního traktu. Hygienické a dietní zásady. Dietoterapeutické plány a cíle v rámci jednotlivých onemocnění.

Léčebná výživa a postupy v chirurgii – krátkodobé a dlouhodobé postupy, výživová doporučení a dietní postupy. Předoperační příprava a nutriční intervence. Typy diet v rámci předoperačního vyšetření, specifikace nevhodných a rizikových potravin, vhodné eliminační diety a postupy. Způsoby výživy a diety bezprostředně po operaci. Reakce organismu bezprostředně po chirurgickém zákroku, operaci. Realimentační doporučení. Výživa při pooperačních komplikacích. Individuální potřeba energie a živin. Vhodné technologické postupy a výběr potravin. Gynekologie a porodnictví z pohledu preventivních a terapeutických nutričních požadavků. Výživa při těhotenských komplikacích. Výživa u závažnějších gynekologických onemocnění a po gynekologických zákrocích a operacích. Nedostatky ve výživě těhotných. Problematika výživy a nutriční podpory v neurologii a psychiatrii. Poruchy příjmu potravy. Nutriční podpora při Parkinsonově chorobě, Alzheimerově chorobě a dalších neurologických diagnózách. Alternativní přístupy v péči o nemocné. Potraviny a doplňky s vysokou energetickou a biologickou hodnotou. Sociální, fyziologické a psychické faktory související s jednotlivými onemocněními a s výživou.
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. KZ, ZK
Seznam studijní literatury: BORZENKO, Nadezhda a kol., 2021. <i>Léčebná výživa a postupy nutriční péče v praxi: studijní opora</i>. Ostrava: Ostravská univerzita. ISBN 978-80-7599-236-9. FOUROVÁ, Karolína, 2022. <i>Výživná kniha o jídle</i>. Praha: Euromedia Group. Esence. ISBN 978-80-242-8229-9. FREJ, David, 2022. <i>Stravou proti zánětu: zásady protizánětlivé stravy, vzorové jídelníčky, 135 originálních receptů</i>. Praha: Eminent. ISBN 978-80-7281-520-3. FUCHS, Martin, 2017. <i>Kazuistiky z potravinové alergie a intolerance</i>. Praha: Mladá fronta. Edice postgraduální medicíny. ISBN 978-80-204-4644-2. HOFFMANOVÁ, Iva, 2019. <i>Celiakie</i>. Praha: Mladá fronta. Edice postgraduální medicíny. ISBN 978-80-204-5414-0. HRUBÝ, Stanislav, 2022. <i>Výživa v kostce</i>. 3. Úvaly: Ratio. ISBN 978-80-908386-0-4. KÁŇOVÁ, Marcela a Kamil BEZDĚK, 2021. <i>Klinická výživa</i>. Ostrava: Ostravská univerzita. ISBN 978-80-7599-227-7. KOHOUT, Pavel a kol, 2021. <i>Klinická výživa</i>. Praha: Galén. ISBN 978-80-7492-555-9. KOVÁŘŮ, Dagmar a Jitka KNÁPKOVÁ, 2018. <i>Dietní systém pro zdravotnická zařízení</i>. Inovace Vyššího odborného vzdělávání. Dostupné z: www.vovcr.cz/potal/topic/95?displayType=blocks LISOVÁ Světlana a Tomáš ULČ, 2020. <i>Nemoci a výživa 1.blok</i>. Inovace Vyššího odborného vzdělávání. Dostupné z: www.vovcr.cz/odz/zdrav/163/page00.html <i>Referenční hodnoty pro příjem živin</i>, 2019. V ČR 2. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 192 s. e-kniha, ISBN 978-80-254-6987-3. SHARMA, Sangita, 2018. <i>Klinická výživa a dietologie: v kostce</i>. Přeložil Hana POSPÍŠILOVÁ. Praha: Grada Publishing. Sestra (Grada). ISBN 978-80-271-0228-0. <i>Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu</i>. Praha: Výživaservis s. r. o. ZLATOHLÁVEK, Lukáš, 2019. <i>Klinická dietologie a výživa</i>. Druhé rozšířené vydání. Praha: Current media. Medicus. ISBN 978-80-88129-44-8.
Využití moderních informačních technologií: mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Klinická výživa	
Metody a formy výuky: Přednášky, prezentace, nácvik praktických dovedností, praktická cvičení, diskuze, zpracování samostatných úkolů, prezentace, průběžné testy a ústní prověření znalostí, odborné exkurze.	
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Předmět podává základní informace o možnostech a způsobech nutriční intervence u jedinců s poruchami výživy (malnutrice v širším slova smyslu). Zahrnuje problematiku podvýživy, nadměrné výživy, obezity, dyslipidemie a metabolického syndromu a nejčastějších metabolických vad. Výuka se zaměřuje na diagnostiku nutričních poruch a možnosti jejich léčby v běžné klinické praxi. Součástí je i oblast ekonomických a etických aspektů nutriční podpory, porozumění výsledkům klinického výzkumu a nástin možných pokroků v blízké budoucnosti. Praktická výuka je zaměřena na způsoby nutriční intervence včetně enterální a parenterální výživy.	
Cíl předmětu: Cílem předmětu je seznámit s možnostmi a způsoby nutriční intervence u osob s poruchami výživy a seznámit s možnostmi enterální a parenterální výživy.	
Předpokládané výsledky: Student • pochopí energetický metabolismus člověka a ostatní bude vést k zachování jeho fyziologické funkce; • umí vypočítat energetickou potřebu zdravého i nemocného člověka; • stanoví preventivní opatření ovlivnitelné výživou pro předcházení chorob hromadného výskytu; • sestavuje a hodnotí dotazníky zjišťující nutriční stav; • umí vhodně doporučit přípravky enterální výživy pro pacienty ohrožené malnutricí; • je si vědom zdravotních dopadů nesprávné výživy; • umí individuálně naplánovat nutriční plány pro pacienty s diabetem mellitem, poruchách metabolismu tuků, metabolickém syndromu; • orientuje se ve výběru vhodných potravin při léčbě diabetu mellitu, poruchách metabolismu tuků, metabolickém syndromu a malnutrici; • kriticky vyhodnocuje výsledky studií z oblasti nutriční.	
Rámcový rozpis učiva: Energetický metabolismus a metabolické ekvivalenty. Poruchy metabolismu vody. Principy diagnostiky nutričního stavu. Metody zjišťování stavu výživy. Stanovení potřeby energie.	

Malnutrice a sarkopenie – problematika malnutrice a sarkopenie v jednotlivých věkových kategoriích. Nemoci spojené s nadměrnou výživou. Nutriční intervence při léčbě obezity. Nutriční intervence při léčbě diabetu mellitu. Nutriční intervence při poruchách metabolismu tuků. Nutriční intervence při metabolickém syndromu a některých metabolických vadách. Enterální a parenterální výživa v klinické praxi. Komplikace nutriční podpory. Monitoring nutriční podpory. Nutriční ambulance – možnosti preskripce enterální a parenterální výživy. Ekonomické aspekty nutriční podpory v jednotlivých obdobích věku člověka a v oblastech medicíny. Etické aspekty nutriční podpory v jednotlivých obdobích věku člověka a v oblastech medicíny.
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. KZ, KZ
Seznam studijní literatury: FRIED, Martin a Štěpán SVAČINA, 2018. <i>Moderní trendy v léčbě obezity a diabetu</i>. Mlečice: Axonite CZ. Asclepius. ISBN 978-80-88046-15-8. HAINER, Vojtěch, 2021. <i>Základy klinické obezitologie</i>. 3., zcela přepracované a doplněné vydání. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-271-1302-6. KÁŇOVÁ, Marcela a Kamil BEZDĚK, 2021. <i>Klinická výživa</i>. Ostrava: Ostravská univerzita. ISBN 978-80-7599-227-7. KOHOUT, Pavel a kol, 2021. <i>Klinická výživa</i>. Praha: Galén. ISBN 978-80-7492-555-9. KOVÁŘŮ, Dagmar a Jitka KNÁPKOVÁ, 2018. <i>Dietní systém pro zdravotnická zařízení</i>. Inovace Vyššího odborného vzdělávání. Dostupné z: www.vovcr.cz/potal/topic/95?displayType=blocks KŘÍŽOVÁ, Jarmila, 2022. <i>Enterální a parenterální výživa</i>. 4., přepracované a doplněné vydání. Praha: Maxdorf. Jessenius. ISBN 978-80-7345-733-4. LISOVÁ Světlana a Tomáš ULČ, 2020. <i>Nemoci a výživa 1. blok</i>. Inovace Vyššího odborného vzdělávání. Dostupné z: www.vovcr.cz/odz/zdrav/163/page00.html ZLATOHLÁVEK, Lukáš, 2019. <i>Klinická dietologie a výživa</i>. Druhé rozšířené vydání. Praha: Current media. Medicus. ISBN 978-80-88129-44-8
Využití moderních informačních technologií: mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu
Název předmětu: Klinika nemocí a nutriční péče Metody a formy výuky: Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, odborné exkurze.
Anotace předmětu: Obsahem je komplex okruhů, které tvoří základy znalostí jednotlivých klinických oborů, navazuje na znalosti získané v ostatních odborných předmětech. Všechny okruhy jsou koncipovány jako teoreticko-praktické celky a jsou základem pro výuku hodnocení výživového stavu a speciálních výživových požadavků při jednotlivých onemocněních. Předmět poskytuje teoretické znalosti pro pochopení příčin a klinického obrazu chorob, klinické příčiny nemocí a jejich symptomatologii, klinickou propedeutiku, hodnocení stavu výživy, se zaměřením na možnosti ovlivnění patologických stavů výživou. Podává základní informace z farmakokinetiky a farmakodynamiky, vymezuje pojem léčivo, jeho formy a dávkování, způsoby podání, interakce. Poskytuje informace o interakci léčivých přípravků a lidského organismu v souvislosti s výživou. VNITŘNÍ LÉKAŘSTVÍ Obsah je zaměřen na specifika nutriční péče v oborech interního lékařství, zejména v gastroenterologii, kardiologii, diabetologii, obezitologii, nefrologii, pneumologii i ostatních klinických oborech, na nemoci gastrointestinálního traktu včetně onemocnění jater, žlučníku a slinivky břišní, nemoci kardiovaskulárního systému, na etiologii metabolických poruch, zejména diabetes mellitus, nemoci ledvin a močových cest, respirační choroby, poruchy žláz vnitřní sekrecí, choroby krve a krevetvorby atd. Studenti budou seznámeni s propedeutickou diagnostikou (anamnéza, diagnóza, průběh nemoci, prognóza, vyšetřovací metody). Seznamuje studenty se zvláštnostmi posouzení nutričních potřeb a včasnou identifikaci nutričních rizik a jejich řešení v jednotlivých oborech. Pozornost je soustředěna na proces nutriční péče při hospitalizaci a v domácím prostředí. Důraz je kladen na odbornou edukaci jako součást komplexního léčebného procesu a změny životního stylu v rámci prevence a léčby. CHIRURGIE Náplň okruhu podává ucelené informace o specifiku individuálních předoperačních a pooperačních výživových plánů dle základního onemocnění chirurgického charakteru. Obsahově bude zaměřen na jednotlivá chirurgická onemocnění zejména v souvislosti s pooperační léčbou a včetně nemoci pohybového ústrojí. Studenti budou seznámeni s propedeutickou diagnostikou (anamnéza, diagnóza, průběh nemoci, prognóza, vyšetřovací metody, operační přístupy). Pozornost je soustředěna na proces nutriční péče při hospitalizaci a v domácím prostředí. Důraz je kladen na odbornou edukaci jako součást komplexního léčebného procesu. PEDIATRIE Téma je orientováno na základní poznatky pro poskytování kvalitní výživy v dětském věku. Obsah je zaměřen na nemoci kojeneckého a dětského věku ve všech věkových stádiích. Studenti budou seznámeni s propedeutickou diagnostikou specifickou pro dětský věk (anamnéza, diagnóza, průběh nemoci, prognóza, vyšetřovací metody). Umožňuje studentům komplexní pohled na růst a vývoj zdravého i nemocného dítěte s ohledem na preventivní a léčebnou výživu. Cílem je poskytnout studentům poznatky o specifických

individuálních potřebách dítěte v souvislosti s patologickými stavy a onemocněním dětského věku. Součástí předmětu je problematika edukace dětí a osob o dítě pečujících.

GYNEKOLOGIE

Obsah je zaměřen na výživu a zdravý životní styl žen, zahrnuje souhrnnou prekoncepční péči. Současně je v obsahu předkládána problematika gynekologických onemocnění. Studenti budou seznámeni s propedeutickou diagnostikou (anamnéza, diagnóza, průběh nemoci, prognóza, vyšetřovací metody). Seznamuje studenty se zvláštnostmi posouzení nutričních potřeb a včasnou identifikaci nutričních rizik a jejich řešení v gynekologii. Pozornost je soustředěna na proces nutriční péče při hospitalizaci a v domácím prostředí. Důraz je kladen na odbornou edukaci žen.

GERONTOLOGIE

Téma je svým obsahem zaměřeno na specifika nutriční péče s cílem prevence karenčních stavů a jejich řešení v rámci péče o seniory. Součástí jsou poznatky o vývojových změnách ve vyšším věku a nejčastějších onemocněních. Studenti budou seznámeni s propedeutickou diagnostikou specifickou pro vyšší věk (anamnéza, diagnóza, průběh nemoci, prognóza, vyšetřovací metody). Seznamuje studenty se zvláštnostmi posouzení nutričních potřeb u seniorů zejména s ohledem na onemocnění a včasnou identifikaci nutričních rizik a jejich řešení. Pozornost je soustředěna na proces nutriční péče při hospitalizaci, v zařízeních sociální péče a v domácím prostředí. Důraz je kladen na odbornou edukaci v rámci léčby a uchování kvality života.

PSYCHIATRIE

Obsah poskytuje poznatky zaměřené na specifika nutriční podpory v psychiatrii. Součástí jsou základní poznatky o nemocech v psychiatrii. Studenti budou seznámeni s propedeutickou diagnostikou specifickou pro duševní onemocnění (anamnéza, diagnóza, průběh nemoci, prognóza, vyšetřovací metody). Seznamuje studenty se zvláštnostmi posouzení nutričních potřeb a včasnou identifikaci nutričních rizik pacientů/klientů s psychickým onemocněním a jejich řešení. Pozornost je soustředěna na proces nutriční péče při hospitalizaci a v domácím prostředí. Důraz je kladen na odbornou edukaci jako součást komplexního léčebného procesu.

INFEKČNÍ LÉKAŘSTVÍ

Téma podává informace o nejčastějších stavech spojených se závažným infekčním onemocněním a s realizací nutriční podpory v péči o pacienta se závažnou infekcí. Studenti budou seznámeni s propedeutickou diagnostikou nejčastějších infekčních onemocnění (anamnéza, diagnóza, průběh nemoci, prognóza, vyšetřovací metody). Seznamuje studenty se zvláštnostmi posouzení nutričních potřeb a včasnou identifikaci nutričních rizik a jejich řešení.

ONKOLOGIE

Náplň okruhu je zaměřena na specifika nutriční podpory pacientů/klientů vzhledem ke způsobu onkologické léčby. Téma bude zaměřeno na nejčastější onkologická onemocnění (maligní i benigní). Studenti budou seznámeni s propedeutickou diagnostikou onkologických onemocnění (anamnéza, diagnóza, průběh nemoci, prognóza, vyšetřovací metody). Seznamuje studenty se zvláštnostmi posouzení nutričních potřeb a včasnou identifikaci nutričních rizik a jejich řešení. Pozornost je soustředěna na proces nutriční péče při hospitalizaci i v době rekonvalescence. Předmět seznamuje studenty s oblastí následné péče a vede je k pochopení paliativní péče. Důraz je kladen na odbornou edukaci jako součást komplexního léčebného procesu.

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je seznámit s nemocemi ve vnitřním lékařství, chirurgii, gynekologii, pediatrii a geriatrii, s jejich příznaky, projevy a léčbou onemocnění včetně farmakologie speciálních výživových požadavků.

Předpokládané výsledky:

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;
- zhodnotí vliv výživy ve vztahu k prevenci nemocí a k patologickým změnám v organismu;
- charakterizuje onemocnění jednotlivých systémů na základě znalosti jejich výskytu, příčin, patologicko-anatomického podkladu, patofyziologických pochodů a klinického obrazu nemoci;
- zná terapeutické postupy a obecné zásady dietoterapie jednotlivých onemocnění;
- klasifikuje speciální výživovou problematiku z pohledu kliniky nemocí a dietoterapie, zejména abnormální reakci na potravu;
- uvědomuje si nutnost stálého vzdělávání v daném oboru;
- zajistí možnost individuálního stravování pacientů určených diagnóz;
- dodržuje zásady edukace;
- využívá teoretické znalosti diet, výživových doporučení pro stanovení individuální energetické a biologické potřeby klienta i pacienta ve zdraví i nemoci;
- 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;
- vysvětlí, dodržuje a vyžaduje od ostatních pracovníků uplatnění zásad hygieny a bezpečnosti při práci na odděleních

Rámcový rozpis učiva:

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

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.

Metabolické nemoci 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, časná a pozdní komplikace operační léčby.

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

Specifika nemocí a výživy z hlediska vývojových změn a speciálních výživových nároků - nemoci kojeneckého a dětského věku, výživa v těchto obdobích, období puberty, 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.

Respirační onemocnění horních a dolních cest dýchacích a plic. Výživa při těchto chorobách.

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

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

Nemoci pohybového ústrojí a změny výživových zvyklostí.

Vliv infekčních nemocí a alimentárních nákaz na stravování - vliv infekce na organismus, alimentární náказы, 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.

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.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

KZ, ZK

Seznam studijní literatury:

BÜCHLER, Tomáš, 2019. *Obecná onkologie*. Praha: Maxdorf. Jessenius. ISBN 978-80-7345-617-7.

ČELEDVÁ, Libuše, Zdeněk KALVACH a Rostislav ČEVELA, 2016. *Úvod do gerontologie*. Praha: Univerzita Karlova v Praze, nakladatelství Karolinum. ISBN 978-80-246-3404-3.

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

HUSA, Petr a Lenka KRBKOVÁ, 2019. *Infekční lékařství*. Brno: Masarykova univerzita. ISBN 978-80-210-9438-3.

JANÍČKOVÁ ŽDÁRSKÁ, Denisa a Milan KVAPIL, 2017. *Moderní diabetologie: teorie v kasuistikách léčby diabetes mellitus 2. typu*. Praha: Current Media. Medicus. ISBN 978-80-88129-19-6.

KARÁSEK, David, 2018. *Diabetická dyslipidemie*. Praha: Maxdorf, Jessenius. ISBN 978-80-7345-556-9.

KASALICKÝ, Mojmír, 2018. *Bariatric: chirurgická léčba obezity a cukrovky*. Praha: Maxdorf. Jessenius. ISBN 978-80-7345-593-4.

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

KÁŇOVÁ, Marcela a Kamil BEZDĚK, 2021. *Klinická výživa*. Ostrava: Ostravská univerzita. ISBN 978-80-7599-227-7.

- KOHOUT, Pavel a kol., 2021. *Klinická výživa*. Praha: Galén. ISBN 978-80-7492-555-9.
- KŘÍŽOVÁ, Jarmila, 2022. *Enterální a parenterální výživa*. 4., přepracované a doplněné vydání. Praha: Maxdorf, Jessenius. ISBN 978-80-7345-733-4.
- LUŽNÝ, Jan, 2012. *Gerontopsychiatrie*. Praha: Triton. ISBN 978-80-7387-573-2.
- MATOULEK, Martin. 2019. *Manuál praktické obezitologie nejen pro praktické lékaře*. 2., rozšířené vydání. Praha: NOL - nakladatelství odborné literatury. ISBN 978-80-903929-7-7.
- NAVRÁTIL, Leoš, 2008. *Vnitřní lékařství pro nelékařské zdravotnické obory*. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2319-8.
- OLEJÁROVÁ, Zora, 2020. *Psychiatrie pro obor Všeobecná sestra a Porodní asistentka*. Vydání 2. přepracované. Ústí nad Labem: Univerzita J. E. Purkyně v Ústí nad Labem, Fakulta zdravotnických studií. ISBN 978-80-7561-251-9.
- PAPEŽOVÁ, Hana, 2018. *Anorexie, bulimie a psychogenní přejídání: interdisciplinární a transdiagnostický pohled*. Praha: Mladá fronta. Edice postgraduální medicíny. ISBN 9788020449047.
- PÁRAL, Jiří, 2020. *Chirurgická propedeutika: základy chirurgie pro studenty lékařských fakult*. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-271-1235-7.
- PŘIBÍKOVÁ, Renata a Matěj HRUNKA, 2021. *Vybrané kazuistiky v pediatrické praxi: výživa u dětí s ABKM a u neprospívajících dětí*. Praha: Nutricia.
- RABOCH, Jiří a Pavel PAVLOVSKÝ, 2020. *Psychiatrie*. Vydání druhé. Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum. ISBN 978-80-246-4604-6.
- SZITÁNYI, Peter, 2021. *Kapitoly z dětské výživy*. Praha: Institut postgraduálního vzdělávání ve zdravotnictví, 2022. ISBN 9788087023570.
- VOKURKA, Samuel a Petra TESAŘOVÁ, 2018. *Onkologie v kostce*. Praha: Current Media. Medicus. ISBN 978-80-88129-37-0.
- Výživa dětí v praxi: od početí k dospělosti*. 2019. Olomouc: Solen, Medical education. Meduca. ISBN 978-80-7471-284-5.
- ZLATOHLÁVEK, Lukáš, 2019. *Klinická dietologie a výživa*. Druhé rozšířené vydání. Praha: Current media. Medicus. ISBN 978-80-88129-44-8.

Využití moderních informačních technologií:
mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu
Název předmětu: Nutriční a dietologická péče Metody a formy výuky: Praktická cvičení, odborné přednášky a konference, odborné exkurze.
Anotace předmětu: Nutriční a dietologická péče je významnou součástí studia. Zprostředkovává studentovi zkušenost s výkonem nutričního terapeuta a možnost uplatnění všech teoretických poznatků a praktických cvičení při kontaktu s realitou. Pracoviště: zdravotnická, zdravotně-sociální a sociální zařízení, poradenská zařízení. Realizace preventivní a léčebné výživy na základních klinických pracovištích - chirurgická oddělení, interní oddělení, dětské oddělení, gynekologicko-porodnické oddělení, onkologické oddělení, vybraná oddělení (hematologie, ORL, ortopedie, kožní, plicní, psychiatrie), oddělení intenzivní péče, zařízení pro seniory a handicapované klienty, ambulantní zařízení, poradenská centra. 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. Z celkového počtu 742 hodin cvičení tohoto modulu je student v přímém kontaktu s pacientem/klientem 514 hodin, tj. 69,3 %. Předmět je úzce svázán s odbornými předměty, a to zejména s léčebnou výživou, klinickou výživou, odbornou nutriční praxí, základy pedagogiky a edukace, základy metodologického výzkumu a statistiky, psychologií. Studenti jsou soustavně vedeni k respektování práv pacientů/klientů, k ochraně jejich soukromí, a to i ve vztahu k informacím o jejich zdravotním stavu. Celým studiem prolíná přísné dodržování hygienických zásad, hygienicko-epidemiologického režimu a předpisů BOZP týkající se individuálního i společného stravování. Dle možností příslušných pracovišť jsou motivováni ke spolupráci na zdravotnickém výzkumu, jeho vyhodnocování a k případné publikační činnosti. Student vykonává praxi na pracovištích, jež jsou volena maximálně individuálně tak, aby studující poznal různé a odlišující se typy preventivní, léčebné výživy a nutriční terapie, což napomůže jeho budoucí profilaci a rozpoznání vlastních preferencí a limitů. Na vybraných pracovištích jsou vyučující nebo mentoři, kteří vedou studenty a úzce spolupracují s vedoucí učitelem studijní skupiny, garantem odborné nutriční praxe a praktického vyučování a vedoucími pracovníky zařízení. Obsahem je komplex okruhů, které tvoří základy znalostí jednotlivých klinických oborů, navazuje na znalosti získané v ostatních odborných předmětech. Všechny okruhy jsou koncipovány jako teoreticko-praktické celky a jsou základem pro výuku hodnocení výživového stavu a speciálních výživových požadavků při jednotlivých onemocněních. Předmět poskytuje teoretické znalosti pro pochopení příčin a klinického obrazu chorob, klinické příčiny nemocí a jejich symptomatologii, klinickou propedeutiku, hodnocení stavu výživy, se zaměřením na možnosti ovlivnění patologických stavů výživou. Součástí modulu je získání kompetencí ICT při využití odborných databází a softwarových aplikací na jednotlivých pracovištích.

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je aplikovat teoretické znalosti z odborných předmětů v praxi, seznámit se s odbornými softwary v rámci práce nutričního terapeuta.

Předpokládané výsledky:**Student**

- zajistí možnost individuálního stravování pacientů určených diagnóz;
- dodržuje zásady edukace;
- využívá teoretické znalosti diet, výživových doporučení pro stanovení individuální energetické a biologické potřeby klienta i pacienta ve zdraví i nemoci;
- konkretizuje obecné zásady dle stavu výživy a klinického stavu edukovaného pacienta;
- dokáže vysvětlit potřebu změn ve stravování pacientovi i jeho rodinným příslušníkům;
- osvojí si dovednost biopsychosociologického přístupu a správné komunikace s klientem;
- dbá na zásady zdravotnické etiky;
- využívá informační systém zdravotnického či jiného zařízení;
- vysvětlí, dodržuje a vyžaduje od ostatních pracovníků uplatnění zásad hygieny a bezpečnosti při práci na odděleních.

Rámcový rozpis učiva:

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 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.

Metabolické diety, diabetická dieta s různým obsahem sacharidů dle doporučení ČDS, dieta diabetická šetřící, výživa při dně, nové trendy v redukčních režimech, diety redukční.

Léčebná výživa pediatrických pacientů.

Léčebná výživa při alergiích a intolerancích.

Výživa specifických skupin – sportovci, klienti s poruchami výživy, psychiatrickými diagnózami.

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

Různé formy enterální výživy jako je sipping, nasogastrické (nasojejunální) sondy.

Použití modulárních dietetik a parenterální výživy.

Výživa při různých formách anémií a krevních onemocněních.

Zdravotnická dokumentace, proces ošetrovatelské péče, nutriční tým, začlenění do procesu nutriční péče, ICT v práci nutričního terapeuta.

Zpracování edukačních materiálů v tištěné a elektronické podobě, odborný software.

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.

Edukace - kupinové a individuální edukace v rámci ambulantní zdravotnické péče a při hospitalizaci v oblasti preventivní a léčebné výživy.

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.

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, motivovat ke spolupráci na zdravotnickém výzkumu, jeho vyhodnocování, osvětové a edukační, případně publikační činnosti v oblasti preventivní a léčebné výživy.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

KZ, ZK

Seznam studijní literatury:

ČESKÁ DIABETOLOGICKÁ SPOLEČNOST. *Standardy a doporučení*. [online] © Česká diabetologická společnost [cit. 11.8.2021] Dostupné z: <https://www.diab.cz/standardy>

EUROPEAN SOCIETY OF CARDIOLOGY. *European Guidelines on cardiovascular disease prevention in clinical practice*. [online] © 2021 European Society of Cardiology. [cit. 8.8.2021] Dostupné z

https://athero.cz/wp-content/uploads/2020/02/2016_European_Guidelines_CVD.pdf

KÁŇOVÁ, Marcela a Kamil BEZDĚK. *Klinická výživa*. Ostrava: Ostravská univerzita, 2021. ISBN 978-80-7599-227-7.

KARÁSKOVÁ, Eva. *Dětská gastroenterologie pro praxi*. Praha: Maxdorf, [2020]. Jessenius. ISBN 978-80-7345-677-1.

Referenční hodnoty pro příjem živin: (DACH) [online]. 2.vydání. Praha: Společnost pro výživu, 2019 [cit.8.8.2021]. Dostupné z: <https://www.vyzivaspol.cz/referencni-hodnoty-pro-prijem-zivin-dach-2019/>

VÁGNEROVÁ, Tereza. *Výživa v geriatrii a gerontologii*. Praha: Karolinum, 2020. ISBN 978-80-246-4620-6.

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

Využití moderních informačních technologií:

mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Základy ošetrovatelství	
Metody a formy 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 předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Poskytuje poznatky o základních bio-psycho-sociálních potřebách pacienta/klienta a možnostech jejich uspokojování. Umožňuje první přímý kontakt s ošetrovatelskou péčí na lůžkovém oddělení v přímé návaznosti na poskytnutí služby pacientovi. Seznamuje s historickým vývojem ošetrovatelství v 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 studenty respektovat práva nemocných, dodržovat zásady zdravotnické etiky i dodržování ochrany a bezpečnosti práce a hygieny stravování. Studijní předmět vhodně dotváří profil absolventa v rámci jeho specializovaného kontaktu s pacienty/klienty u poskytovatelů zdravotních služeb i ošetrovatelským personálem.	
Cíl předmětu: Cílem předmětu s principem ošetrovatelské péče o pacienta/klienta, s historií ošetrovatelství, s hlavními úkoly a funkcemi ošetrovatelství ve společnosti.	
Předpokládané výsledky: Student • definuje základní biologické potřeby zdravého a nemocného člověka - voda, vzduch, potrava, spánek, odpočinek, aktivita, udržování tělesné teploty; • umí klasifikovat základní a specifické zásady péče o výživu hospitalizovaných i v domácí péči; • zná zásady organizace péče na lůžkovém oddělení; • zná typy zařízení a způsob realizace zdravotní a nutriční péče; • umí vysvětlit zásady a zvláštnosti podávání stravy nemocným ve vztahu k různým formám způsobu stravování; • dokáže popsat specifika stravování při diagnostických a terapeutických výkonech - před vyšetřením, před a po operačních zákrocích; • zná formu a průběh vizit se zaměřením na změny dietologie; • zná formy a aplikaci enterální a parenterální výživy.	
Rámcový rozpis učiva: 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. Prerehabilitace. Zvláštnosti podávání napříč věkovým spektrem. 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. Základy práce s obvazovým materiálem.
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. Z, KZ
Seznam studijní literatury: KUTNOHORSKÁ, J, 2013. <i>Multikulturní ošetrovatelství pro praxi</i>. Praha: Grada Publishing, a.s. ISBN 978-80-247-4413-1. PŘÍKRYLOVÁ, Lucie a Lenka SLEZÁKOVÁ, 2014. <i>Ošetrovatelství pro střední zdravotnické školy</i>. 2., dopl. vyd. Praha: Grada. Sestra (Grada). ISBN 978-80-247-4342-4. SIKOROVÁ, Lucie, 2011. <i>Potřeby dítěte v ošetrovatelském procesu</i>. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3593-1. ŠAMÁNKOVÁ, Marie, 2011. <i>Lidské potřeby ve zdraví a nemoci</i>. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-3223-7. VYTEJČKOVÁ, Renata, SEDLÁŘOVÁ, Petra, WIRTHOVÁ, Vlasta a Jana HOLUBOVÁ, 2011. <i>Ošetrovatelské postupy v péči o nemocné I</i>. Praha: Grada. ISBN 978- 80-247-3419-4.
Využití moderních informačních technologií: mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Etika ve zdravotnictví	
Metody a formy výuky: Výklad, diskuze, vypracování úvah, seminární práce, modelové situace.	
Anotace předmětu: Modul je koncipován jako teoretický. Zaměřuje se na etické otázky vykonávání profese nutričního terapeuta, seznamuje s integrací etických principů do etických kodexů a dotýká se etických dilemat v jednání zdravotnických profesionálů vůči pacientům/klientům.	
Cíl předmětu: Cílem předmětu je seznámit se základními pojmy etiky, vývojem etiky ve zdravotnické profesi, etickým kodexem v práci zdravotníka a naučit respektovat etické a morální aspekty v rozdílných kulturách.	
Předpokládané výsledky: Student • zná pojem kultura, proces enkulturace a akulturace; • chápe kulturní odlišnosti a respektuje prvky jednotlivých kultur v péči o klienty různých národností; • chápe etické zásady jako součást profesionálního přístupu k pacientům a klientům; • uvědomuje si povinnost respektovat práva pacientů; • umí zaujímat postoj k tzv. etickým problémům; • rozumí souhrnnému etickému přehledu o etických společenských normách a etických kodexech v lékařských profesích.	
Rámcový rozpis učiva: 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. Applikovaná etika - etika a bioetika ve zdravotnické praxi, etická komise. Aktuální etické problémy ve zdravotnickém povolání, např. genetika, genové manipulace a klonování, asistovaná reprodukce, interrupce, sterilizace, transplantologie a zákonná úprava v ČR, problematika obětí domácího násilí, thanatologie, práva umírajícího a jeho rodiny, eutanazie.	

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

Z

Seznam studijní literatury:

HAŠKOVCOVÁ, Helena, 2015. *Lékařská etika*. Čtvrté, aktualizované a rozšířené vydání. Praha: Galén. ISBN 978-80-7492-204-6.

HEŘMANOVÁ, Jana. 2012. *Etika v ošetrovatelské praxi*. Praha: Grada. Sestra (Grada). ISBN 978-80-247-3469-9.

MUNZAROVÁ, Marta, 2011. *Lékařský výzkum a etika*. Praha: Grada. ISBN 80-247-0924-4.

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

Využití moderních informačních technologií:

mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: První pomoc	
Metody a formy 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 předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Studenti si osvojí základní znalosti první pomoci při různých zdraví ohrožujících a poškozujících stavech. Výuka je zaměřena na osvojení si souboru jednoduchých úkonů a opatření, která při náhlém ohrožení nebo postižení zdraví člověka omezují rozsah a důsledky tohoto ohrožení či postižení. Studenti získají dovednosti v rámci praktického nácviku neodkladné resuscitace v rámci platných Guidelines 2021. Jsou seznámeni s použitím AED. Součástí předmětu jsou i poznatky z medicíny katastrof, neodkladné péče a krizového řízení (aktivace složek Integrovaného záchranného systému).	
Cíl předmětu: Cílem předmětu je seznámit s první pomocí a medicínou katastrof, novými poznatky a trendy v první pomoci a s řešením krizových problémů.	
Předpokládané výsledky: Student • kriticky zhodnotí vzniklou situaci a rozhodnout o prioritách poskytování první pomoci; • při vyšetřování a ošetřování zraněného postupuje dle osvojeného jednotného systému pro poskytování první pomoci; • je schopen zahájit neodkladnou resuscitaci u dítěte a dospělého; • umí poskytnout první pomoc u zraněného v bezvědomí, při krvácení, při poranění kostí a kloubů a v neodkladných stavech ohrožujících život; • osvojí si základní obvazovou techniku; • v případě nutnosti zajistí nezbytný transport zraněného; • využívá dostupné pomůcky k poskytování první pomoci ; • dokáže objasnit význam činnosti integrovaného záchranného systému; • je ztotožněn s vlastnostmi zachránce a uvědomuje si právní odpovědnost; • uvědomuje si význam osobní ochrany, nutnost efektivního jednání a vzájemné pomoci při hrozbě nebo vzniku mimořádných událostí.	
Rámcový rozpis učiva: 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 klinických oborech (chirurgii, porodnictví, neurologii, interním lékařství). První pomoc při mimořádných událostech – odlišnosti taktiky a strategie.
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. Z, KZ
Seznam studijní literatury: BYDŽOVSKÝ, Jan, 2011. <i>Předlékařská první pomoc</i>. Praha: Grada. ISBN 978-80-247-2334-1. FRANĚK O., SOUKUPOVÁ, P., 2013. <i>První pomoc nejsou žádné čáry, ale dokáže zázraky</i>. ISBN 978-80-254-5911-9. MUKNŠNÁBLOVÁ, Martina, 2022. <i>První pomoc</i>. 2. přepracované vydání. Praha: Vysoká škola tělesné výchovy a sportu Palestra, spol. s r.o., 2022. ISBN 978-80-88462-16-3. REMEŠ, Roman, TRNOVSKÁ, Silvia, 2013. <i>Praktická příručka přednemocniční urgentní medicíny</i>. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-247-4530-5. www.resuscitace.cz/doporucene-postupy
Využití moderních informačních technologií: mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Organizace řízení ve zdravotnictví	
Metody a formy výuky: Výklad, diskuze, vyhledávání zdrojů dat, argumentování, práce s literaturou, rozbor osobních zkušeností studentů, řízené samostudium.	
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoretický. Předmět poskytne poznatky základů veřejného zdravotnictví, které se zabývá prevencí nemocí, posilováním a prodlužováním života pomocí organizovaného úsilí společnosti s hlavním cílem dosáhnout co nejvyšší možné úrovně zdraví obyvatelstva. Na základě integrace poznatků biomedicínských a společenských věd poskytne informace o organizaci, struktuře, funkcích a řízení jednotlivých složek systému péče o zdraví. Součástí předmětu je problematika financování zdravotnictví v ČR (státní rozpočet, daně, povinné zdravotní pojištění, financování vlastních zdravotnických zařízení, charitativní organizace, nadace aj.).	
Cíl předmětu: Cílem předmětu je seznámení s organizací zdravotní péče v ČR, zásadami reformy zdravotní péče a se zdravotní politikou státu.	
Předpokládané výsledky: Student • chápe systém zdravotní politiky státu a strukturu zdravotnictví v ČR; • zná preventivní programy a jejich možnosti, umí vyhodnotit své povinnosti zdravotnického pracovníka v rámci preventivních programů; • zná své kompetence, práva a povinnosti, vyplývající z profese nutričního terapeuta; • chápe význam celoživotního vzdělávání a profesních organizací pro výkon povolání.	
Rámcový rozpis učiva: Zdravotní politika WHO. Zdravotní politika a systém zdravotní péče v 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. Radiační ochrana. Základy balneologie – základní pojmy, využití minerálních vod v léčbě, lázeňství. Provázanost zdravotně sociálních organizací.
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. Z
Seznam studijní literatury: HAMPLOVÁ, Lidmila, 2020. <i>Veřejné zdravotnictví a výchova ke zdraví: pro střední zdravotnické školy</i>. Praha: Grada Publishing. Sestra (Grada). ISBN 978-80-247-5562-5. KUKALOVÁ, Gabriela a Lukáš MORAVEC, 2017. <i>Systém sociálního zabezpečení a zdravotního pojištění v ČR</i>. Vydání třetí. V Praze: Česká zemědělská univerzita, Provozně ekonomická fakulta. ISBN 978-80-213-2783-2. MERTL, Jan, 2022. <i>Financování zdravotnických systémů v kontextu české zdravotní politiky</i>. Praha: Wolters Kluwer. ISBN 978-80-7676-505-4. ŠULCOVÁ, Margaréta, 2018. <i>Veřejné zdravotnictví: učební texty pro zdravotnické obory</i>. Vydání druhé přepracované. Ústí nad Labem: Univerzita Jana Evangelisty Purkyně v Ústí nad Labem, Fakulta zdravotnických studií. ISBN 978-80-7561-115-4.
Využití moderních informačních technologií: mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Základy zdravotnického práva	
Metody a formy 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 předmětu: Předmět je koncipován jako teoretický. Poskytuje studentům základní informace o právním systému v České republice, základech práva správního, občanského (pracovního, rodinného, obchodního) a trestního se zaměřením na zdravotně-sociální problematiku. Dále seznamuje s platnými právními předpisy, které upravují poskytování zdravotních a sociálních služeb, právní odpovědnost při výkonu povolání, práva a povinnosti zdravotnických pracovníků, pacientů a orgánů státní správy s ohledem na výrazný vliv mezinárodních úmluv, evropských směrnic, zákonů a podzákonných právních předpisů na právní normy ve zdravotnictví. Cílem předmětu je poskytnout studentům základní přehled právních předpisů týkajících se ochrany soukromí jednotlivců a orientaci v právních principech ochrany osobních údajů a jejich aplikaci v praxi.	
Cíl předmětu: Cílem předmětu je seznámit se strukturou právních předpisů v České republice a procesem jejich novotvorby, s pracovně-právními vztahy, s klasifikací trestního a občanského práva a odpovědností zdravotnických pracovníků při výkonu povolání.	
Předpokládané výsledky: Student • definuje základní právní termíny; • orientuje se v platné legislativě; • chápe rozsah zodpovědnosti zdravotnického pracovníka; • zná a respektuje práva pacientů, umí je aplikovat v praxi; • rozumí principům veřejného zdravotního pojištění; • dokáže vyvodit závěry plynoucí z pracovně-právních předpisů; • zná postupy při řešení pracovně-právních záležitostí; • orientuje se v problematice podnikání ve zdravotnictví; • dokáže specifikovat zákon o přestupcích, základní právní přestupky v oblasti zdravotnictví; • osvojí si problematiku oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, obecné a zvláštní odpovědnosti, rozsahu a způsobu náhrady škody.	
Rámcový rozpis učiva: Základy práva - právo, právní systém, právní normy, právní vztahy. Ústavní právo - Ústava České republiky a Listina základních práv a svobod. Právní normy ve zdravotnictví – zdravotní služby, pracovníci ve zdravotnictví, zdravotní pojištění, léčiva	

a zdravotnické prostředky, ochrana veřejného zdraví, návykové látky.

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

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

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

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

Občanské právo – subjekty, plná moc, smlouvy, vlastnictví.

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

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

Z, KZ

Seznam studijní literatury:

ČELEDOVÁ, Libuše a Jan HOLČÍK, 2017. *Nové kapitoly ze sociálního lékařství a veřejného zdravotnictví*. Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum. ISBN 978-80-246-3809-6.

HORECKÝ, Jiří a Ladislav PRŮŠA, 2019. *Současná struktura služeb dlouhodobé péče a prognóza potřeby sociálních služeb 2019-2050*. Tábor: Asociace poskytovatelů sociálních služeb ČR. ISBN 978-80-907053-4-0.

MACH, Jan a Marie HORÁKOVÁ, 2018. *Zdravotníci, právo a praxe*. Praha: Galén. ISBN 978-80-7492-371-5.

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

SVEJKOVSKÝ, J. a kol., 2016. *Zdravotnictví a právo*. C. H. BECK. ISBN 978-80-7400-619-7.

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

ŠUSTEK, P. a HOLČAPEK, T. a kol., 2017. *Zdravotnické právo*. Wolters Kluwer. ISBN 978-80-7552-321-1

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

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

VOŘÍŠEK, Vladimír, 2018. *Zákon o organizaci a provádění sociálního zabezpečení*. Praha: Wolters Kluwer. Praktický komentář. ISBN 978-80-7552-611-3.

Využití moderních informačních technologií:

mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Řízení kvality poskytovaných zdravotních služeb	
Metody a formy 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 předmětu: Modul je koncipován jako teoreticko-praktický. Seznamuje studenty se základy řízení kvality poskytovaných zdravotních služeb a v zajištění bezpečí pacientů, bezpečnosti při práci v systémech zdravotní a sociální péče. Předmět současně seznamuje se základy moderního managementu v oblasti materiálních a personálních zdrojů. Student získá znalosti o kvalitě a jejích indikátorech, typech a etiologii rizik pochybení při poskytování zdravotní péče s ohledem na roli lidského faktoru, pochybení ve vztahu s etikou, prevencí.	
Cíl předmětu: Cílem předmětu je seznámit s teoriemi řízení kvality, metodikou vypracování standardů pro přímou nutriční péči. Umožní získat znalosti, vědomosti a dovednosti z oblasti řízení kvality poskytovaných zdravotních služeb.	
Předpokládané výsledky: Student • vymezí úlohy managementu jako nástroje řízení a možnosti jeho uplatnění v nutriční péči • kategorizuje metody a nástroje managementu, • definuje role a funkce manažera 1., 2. a 3. úrovně, • popíše principy časového managementu a aplikuje je na úsek nutriční péče, • popíše principy řízení nutriční péče, • vysvětlí cíle a prostředky zjišťování kvality se zaměřením na nutriční péči • objasní funkci standardů • objasní způsob vnitřního a vnějšího hodnocení organizace a činnosti úseku nutriční péče • vymezí fáze krizového managementu • umí zacházet s moderní kancelářskou technikou.	
Rámcový rozpis učiva: Management, význam a uplatnění v profesi nutričního terapeuta Koncepční rámec managementu. Management času. Management organizační jednotky. Management kvality nutriční péče, standardy, auditní činnost. Osobní management, osobnost manažera, práce manažera 1., 2., 3. úrovně Management lidských zdrojů.	

Marketing v nutriční péči. Řízení kvality. Management změn, krizový management. Informační systémy a komunikace v práci nutričního terapeuta.
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. KZ
Seznam studijní literatury: ARMSTRONG, Michael a Stephen TAYLOR, 2015. <i>Řízení lidských zdrojů: moderní pojetí a postupy</i> : 13. vydání. Přeložil Martin ŠIKÝŘ. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-247-5258-7. DUŠKOVÁ, Radka, 2016. <i>Bezpečnostní a krizový management v praxi</i> . České Budějovice: Vysoká škola evropských a regionálních studií, z.ú. ISBN 978-80-7556-010-0. KRATOCHVÍL, Oldřich a kol., 2016. <i>Řízení lidských zdrojů</i> . 2. aktualizované vydání. Kunovice: Evropský polytechnický institut. ISBN 978-80-7314-376-3. MALÍK HOLASOVÁ, Věra, 2014. <i>Kvalita v sociální práci a sociálních službách</i> . Praha: Grada. ISBN 978-80-247-4315-8. ŠUPŠÁKOVÁ, Petra, 2017. <i>Řízení rizik při poskytování zdravotních služeb – manuál pro praxi</i> . Praha: Grada. ISBN 978-80-271-0062-0. ZÍTKOVÁ, Marie, a kol., 2015. <i>Vedení nových pracovníků v ošetrovatelské praxi: pro staniční a vrchní sestry</i> . Praha: Grada Publishing. ISBN 978-80-247-5094-1. ZLÁMAL, Jaroslav, 2016. <i>Etika, legislativa a organizace zdravotnictví ČR</i> . Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, Přírodovědecká fakulta, Laboratoř růstových regulátorů. ISBN 978-80-7402-247-0.
Využití moderních informačních technologií: mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Základy sociologie	
Metody a formy 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 předmětu: Předmět je koncipován jako teoretický. Objasňuje základní sociologické pojmy, teorie a výzkum. Vede ke komplexnímu a všestrannému nazírání na jevy a procesy ve společnosti ve vztahu k medicíně a klinické výživě. Studenti se seznámí se základními kategoriemi sociologie, se sociologickými perspektivami zdraví a nemoci a jejich analýzou, s metodami a technikami sociologického výzkumu a možnostmi jejich využití při studiu a v profesní praxi. Získají poznatky o sociálních vztazích v rodině a profesní skupině. Je orientován na vytvoření základů sociálně psychologického myšlení v kontextu profesí zaměřených na práci s lidmi.	
Cíl předmětu: Cílem předmětu je vytvořit předpoklady pro orientaci v problematice základů sociologie a sociální psychologie a propojit je s ostatními disciplínami. Umožní porozumět základním sociologickým teoriím, sociálním procesům a útvarům.	
Předpokládané výsledky: Student • chápe sociologii jako vědu a rozumí možnostem jejího využití v oblasti nutriční terapie; • umí vymezit a správně používat sociologickou terminologii; • aplikuje metody a techniky sociální psychologie; • dovede používat metody a techniky sociologického výzkumu v praxi a umí interpretovat jeho výsledky; • rozumí struktuře společnosti a je schopen objasnit vybrané sociálně psychologické jevy a procesy; • je schopen reflektovat sociální souvislosti nemocí a sociálně patologickou specifikou pacienta/klienta.	
Rámcový rozpis učiva: Sociologie – definice, předmět, vznik, vývoj, metody a techniky, disciplíny, sociologické teorie. Sociální psychologie - definice a vymezení pojmu sociální psychologie a její vztah k sociologii. Sociální skupiny, procesy, struktura. Sociální role, pozice, status. Skupinová dynamika, sociální postoje. Metody sociologie a sociální psychologie. Sociální změna a sociální mobilita. Sociální percepce, socializace.	

Migrace a globalizace. Sociálně patologické jevy: - 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. - sexuální deviace, homosexualita, motivace a varianty sebevražedného jednání, prostituce. Aplikovaná sociologie – sociologie zdraví, nemoci, umírání a zdravotní péče, sociologie rodiny, sociologie organizace a práce, rovné příležitosti mužů a žen a jiná aktuální témata v sociologii.
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. Z, KZ
Seznam studijní literatury: DANICS, Štefan a kol., 2019. <i>Základy sociologie a politologie</i>. 4. upravené a rozšířené vydání. Plzeň: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk. ISBN 978-80-7380-751-1. NAKONEČNÝ, Milan, 2020. <i>Sociální psychologie</i>. Praha: Stanislav Juhaňák - Triton. ISBN 978-80-7553-842-0. URBAN, Lukáš, 2022. <i>Sociologie: klíčová témata a pojmy</i>. 2., doplněné a aktualizované vydání. Praha: Grada. ISBN 978-80-271-3056-6. VÝROST, Jozef a kol., 2019. <i>Sociální psychologie: teorie, metody, aplikace</i>. Praha: Grad. Psyché (Grada). ISBN 978-80-247-5775-9.
Využití moderních informačních technologií: mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu
Název předmětu: Psychologie a komunikace Metody a formy 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 předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický komplex seznamující 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 terapeuta při navazování kontaktu a získávání důvěry pacienta/klienta pro další účinnou a kvalitní péči o jeho individuální nutriční potřeby. Naučí zásadám a dovednostem adekvátní komunikace s pacienty/klienty, se spolupracovníky, popř. s rodinnými příslušníky a dalšími osobami. Studenti se seznámí s problematikou komunikace s osobami se specifickými potřebami (menšiny, etnika, agresivní pacienti, osoby závislé).
Cíl předmětu: Cílem předmětu je seznámení se základní psychologickou terminologií, s psychickými procesy a jejich charakteristikami, vývojovou a zdravotnickou psychologií. Student se naučí zásadám a dovednostem v komunikaci s pacienty, klienty, rodinnými příslušníky i spolupracovníky. Předpokládané výsledky: Student • popíše sociokulturní specifika komunikace a aplikuje je v konkrétní situaci; • vysvětlí principy komunikace na různých úrovních sociálních vztahů; • popíše zásady vedení rozhovoru a aplikuje je v konkrétní situaci; • profesionálně vystupuje a kultivovaně se vyjadřuje v konkrétních situacích; • rozumí verbálním i neverbálním projevům klientů, a je schopen na tyto projevy adekvátně reagovat; • rozumí sociální percepci a popíše zásady při pozorování; • orientuje se v relaxačních technikách; • chápe význam psychologie pro sebe sama a pro klienty, spolupracovníky; • umí vysvětlit, jak se dělí psychologické disciplíny; • má přehled o jednotlivých psychologických metodách a umí je využít v praxi; • dokáže vysvětlit biologickou a sociální podmíněnost psychiky; • umí definovat psychické procesy a určit jejich charakteristiky;

- dokáže rozlišit strukturu a jednotlivé vlastnosti osobnosti;
- dokáže využít zdroje lidské motivace k rozvoji osobnosti;
- umí poskytnout informace týkající se rozvoje schopností osobnosti;
- dokáže rozlišit jednotlivé typy temperamentu, využít jejich kladů a zmírňovat jejich nedostatky.
- je schopen objasnit pojetí životního cyklu člověka, jeho fáze a změny, porovnat různé teoretické názory;
- charakterizuje jednotlivá vývojová období a zvláštnosti osobnosti, vyvodí závěry pro nutriční praxi;
- aplikuje osvojené poznatky do klinické praxe a zvolí nejvhodnější přístup ke svěřeným klientům;
- chápe předmět sociální psychologie, jeho vztah k jiným vědám a dokáže vysvětlit význam pro práci nutričního terapeuta;
- umí objasnit na příkladech proces socializace, sociální postoje, sociální postavení jedince, jeho roli, pozici, status;
- zná význam sociálních skupin a orientuje se v procesech a vztazích, které ve skupinách probíhají;
- umí identifikovat vztahy mezi členy skupiny a vysvětlit příčiny a možné důsledky náročných životních situací a uvést různé způsoby jejich řešení;
- dokáže se orientovat v základní problematice závislostí a sociálně patologických jevech.
- zná faktory ovlivňující psychiku a jednání nemocného, dokáže identifikovat změny v jeho chování;
- chápe a umí objasnit podstatu psychosomatických onemocnění;
- řeší vhodným způsobem různé profesní situace, využívá při tom vědomosti a dílčí dovednosti z osobnostní, vývojové a sociální psychologie;
- zná zvláštnosti přístupu ke klientům na jednotlivých pracovištích a umí je vhodně aplikovat;
- zná zvláštnosti přístupu ke klientům z různých kultur.

Rámcový rozpis učiva:

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

Fylogeneze, ontogeneze, reflexní činnost, chování, učení.

Psychologická charakteristika osobnosti, struktura osobnosti.

Motivační vlastnosti osobnosti.

Schopnosti, kreativita.

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

Temperament.

Volní procesy, charakter.

Vnímání, paměť.

Představy, fantazie.

Myšlení, řeč.

City, pozornost.

Psychologické metody poznávání a posuzování osobnosti.

Faktory zkreslující poznávání a posuzování osobnosti.

Komunikace jako forma sociální interakce, sebepoznávání a sebepozorování.

Sociální percepce, interpersonální vnímání.

Pozorování, asertivita, agresivita.

Devalvace, evalvace, empatie.

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

Verbální komunikace.

Komunikátor, komunikant, komuniké, komunikační kanál.

Psychologický dopad komunikace na klienty, chyby v komunikaci.

Rétorika a rétorické dovednosti, kultura řeči.

Komunikace s osobami se specifickými potřebami (menšiny, etnika, agresivní pacienti, osoby závislé).

Vymezení předmětu vývojové psychologie, základní pojmy a definice.

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

Období prenatalní, perinatální a postnatální.

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

Období batolete.

Období předškolního věku.

Vstup dítěte do školy - školní zralost.

Období mladšího školního věku.

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

Období dospívání - prepuberta, puberta.

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

Dospělost - raná, střední a pozdní.

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

Problematika umírání a smrti.

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.
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. KZ, ZK
Seznam studijní literatury: COLLIN, Catherine a kol., 2019. <i>Kniha psychologie</i>. Vydání druhé. Přeložil Michaela BUCHTELOVÁ, přeložil Ivana MIČÍNOVÁ, přeložil Otakar VOCHOČ. Praha: Euromedia Group. Universum (Euromedia Group). ISBN 978-80-7617-356-9. DRAPELA, Victor J, 2021. <i>Přehled teorií osobnosti</i>. Vydání sedmé. Přeložil Karel BALCAR. Praha: Portál. ISBN 978-80-2621-709-1. GRUBER, David, 2020. <i>Zlatá kniha komunikace</i>. 8. Ostrava: Gruber TDT. ISBN 978-80-85625-14-1. HAYES, Nicky, 2021. <i>Základy sociální psychologie</i>. Vydání osmé. Přeložil Irena ŠTĚPANÍKOVÁ. Praha: Portál. ISBN 978-80-262-1850-0 HONZÁK, Radkin, 2018. <i>Jak žít a vyhnout se syndromu vyhoření</i>. 3. vydání. V Praze: Vyšehrad. ISBN 9788076010048. JOCHMANNOVÁ, Leona a Tereza KIMPLOVÁ, 2021. <i>Psychologie zdraví: biologické, psychosociální, digitální a spirituální aspekty</i>. Praha: Grada. Psyché (Grada). ISBN 978-80-271-2569-2. LILLEY, Roy C, 2020. <i>Jak jednat s problematickými lidmi: rychlé a účinné strategie jednání nejen s potížisty</i>. Přeložil Tomáš PIŇOS. V Brně: Lingea. Vstříc úspěchu. ISBN 978-80-7508-607-5. LOŠŤÁKOVÁ, Olga, 2020. <i>Empatická a asertivní komunikace: jak zvládat obtížné komunikační situace</i>. Praha: Grada. ISBN 978-80-271-2227-1 MYDLÍKOVÁ, Eva a kol., 2021. <i>Diagnostika syndromu týraného, zneužívaného a zanedbávaného dítěte</i>. Přeložil Milada HOLÍČKOVÁ. Praha: Portál. ISBN 978-80-262-1834-0 NAKONEČNÝ, Milan, 2020. <i>Sociální psychologie</i>. Praha: Stanislav Juhaňák - Triton. ISBN 978-80-7553-842-0 NAKONEČNÝ, Milan, 2021. <i>Psychologie osobnosti</i>. Praha: Stanislav Juhaňák - Triton. ISBN 978-80-7553-886-4 PEŠEK, Roman a Ján PRAŠKO, 2016. <i>Syndrom vyhoření: jak se prací a pomáháním druhým nezničit: pohledem kognitivně behaviorální terapie</i>. V Praze: Pasparta. ISBN 9788088163008. ROSENBERG, Marshall B, 2020. <i>Nenásilná komunikace v praxi</i>. Přeložil Hana ANTONÍNOVÁ. Praha: Portál. ISBN 978-80-262-1651-3. SPERRY, Rachel W, 2016. <i>Komunikace v problémových situacích s dítětem v MŠ</i>. Přeložil Olga von POHL. Praha: Portál. ISBN 978-80-262-1115-0. ŠAROUNOVÁ, Jana, 2014. <i>Metody alternativní a augmentativní komunikace</i>. Praha: Portál. ISBN 978-80-262-0716-0. ŠPAČEK, Ladislav, 2019. <i>Moderní etiketa</i>. Praha: Mladá fronta. ISBN 978-80-204-5445-4. VÁGNEROVÁ, Marie a Lidka LISÁ, 2021. <i>Vývojová psychologie: dětství a dospívání</i>. Vydání třetí, přepracované a doplněné. Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum. ISBN 978-80-246-4961-0. VÁGNEROVÁ, Marie, 2014. <i>Současná psychopatologie pro pomáhající profese</i>. Vyd. 1. Praha: Portál. ISBN 978-80-262-0696-5. VÁGNEROVÁ, Marie, 2016. <i>Obecná psychologie: dílčí aspekty lidské psychiky a jejich orgánový základ</i>. Praha: Univerzita Karlova, nakladatelství Karolinum. ISBN 9788024632681 VÝROST, Jozef a kol., 2019. <i>Sociální psychologie: teorie, metody, aplikace</i>. Praha: Grada. Psyché (Grada). ISBN 978-80-247-5775-9. ZACHAROVÁ, Eva, 2017. <i>Zdravotnická psychologie: teorie a praktická cvičení</i>. 2., aktualizované a doplněné vydání. Praha: Grada Publishing. Sestra (Grada). ISBN 978-80-271-0155-9.

Využití moderních informačních technologií:
mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Informační a komunikační technologie	
Metody a formy výuky: Cvičení, konzultace, řízené samostudium, počítačové demonstrace, procvičování dovedností, práce s příručkami, samostatné aktivity při vypracování projektové práce, demonstrace, samostatná práce s programy, zpracování elektronické zdravotnické dokumentace	
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický. Obsah předmětu je zaměřen na informace související s administrativními činnostmi ve zdravotnictví a poznatky o využití výpočetní techniky ve zdravotnických zařízeních. Studenti se seznámí s právními předpisy týkajícími se vedení zdravotnické dokumentace, včetně elektronické, a její bezpečnosti. Praktická cvičení jsou zaměřena na simulovanou práci s nemocničním informačním systémem a také na standardní práci s běžnými kancelářskými aplikacemi a informačními zdroji. Student bude schopen se zaměřením na oblast zdravotnictví prokázat schopnosti a nejběžnější postupy a návyky v zacházení s daty, informacemi, znalostmi, dále zdokonalení v oblasti kritického uvažování v medicíně založené na důkazech, pochopení logiky zdravotnického prostředí, komunikace s profesionály i laiky, porozumění základnímu využití informačních a komunikačních technologií ve zdravotnickém prostředí.	
Cíl předmětu: Cílem výuky je zdokonalit studenty v dovednosti pracovat s prostředky IKT a naučit je pracovat s aplikačním programovým vybavením využívaným v praxi daného oboru.	
Předpokládané výsledky: Student • aplikuje nabyté znalosti při používání prostředků IKT ve své pracovní činnosti; • ovládá na pokročilé úrovni kancelářský software; • aktivně používá metody a prostředky ochrany a zabezpečení dat, dodržuje zákon na ochranu duševního vlastnictví; • vyhledává informace z otevřených i uzavřených zdrojů a dále je využívá; • využívá prostředky IKT pro efektivní prezentaci výsledků své práce; • používá zdravotnické softwary platné pro daný obor.	
Rámcový rozpis učiva: Význam informačních a komunikačních technologií v oblasti zdravotnictví. Využití počítačů ve zdravotnickém systému. Ochrana a zabezpečení dat. Aplikace: textový procesor. Typografické zásady - úprava oficiálních dokumentů, obrázky a grafická úprava dokumentů, hromadná korespondence. Aplikace: tabulkový procesor - funkce, grafy, zpracování hromadných dat, kontingenční tabulky, export	

a import dat z jiných zdrojů.

Fotografie, digitální fotoaparát - základní úprava obrázků, základní ovládání přístroje.

Elektronická pošta a další možnosti elektronické komunikace.

Zdravotnický software pro administrativní činnosti a vedení dokumentace v praxi.

Zdravotnický informační systém, uživatelské programy pro nutriční terapeuty.

Zdravotnická problematika na internetu - on-line vyhledávání v oblasti zdravotní péče, portály, servery, vyhledávání odborné literatury, zdravotnická statistika.

Eticko-právní otázky související s využíváním informačních zdrojů a ochranou citlivých osobních údajů
legislativa - odpovědnost informačních odborníků.

Internet – prohlížeče, vyhledávání, třídění a zpracování informací umístěných na internetu, publikování a vystupování na internetu.

Popis hodnocení ukončení předmětu:

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

Z, KZ

Seznam studijní literatury:

BOTLÍK, Josef, 2018. *Informatika pro profesně zaměřené obory: distanční studijní text*. Karviná: Slezská univerzita v Opavě, Obchodně podnikatelská fakulta v Karviné. ISBN 978-80-7510-317-8.

KLATOVSKÝ, Karel, 2014. *Microsoft Word 2013 nejen pro školy*. Prostějov: Computer Media. ISBN 978-80-7402-144-2.

LAURENČÍK, Marek, 2020. *Excel 2019: práce s databázemi a kontingenčními tabulkami*. Praha: Grada. Průvodce. ISBN 978-80-271-1391-0.

PECINOVSKÝ, Josef, PECINOVSKÝ, Rudolf, 2019. *Office 2019: Průvodce uživatele*. Praha: Grada Publishing, a.s. ISBN 978-80-247-2303-7.

ROUBAL, Pavel, 2019. *Informatika a výpočetní technika pro střední školy*. 2. vydání. Brno: Computer Press. Česká škola (Computer Press). ISBN 978-80-251-4951-5.

Využití moderních informačních technologií:

mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Základy metodologie a statistiky	
Metody a formy 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.	
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko-praktický, který předpokládá aplikaci znalostí získaných v ostatních odborných předmětech. Naučí studenty zvládnout základní terminologii z oblasti výzkumu, pochopit význam základních fází výzkumného procesu a umět využívat výsledky výzkumu v klinické nutričně poradenské praxi. Dále je předmět zaměřen na statistickou analýzu medicínských a biologických dat potřebných pro nalezení, chápání, vysvětlování vztahů mezi pozorovanými ději. Studenti se seznámí se základními pojmy statistiky (biostatistiky) a základními statistickými metodami, které se používají při vyhodnocování biologických jevů. Cílem předmětu je naučit studenty podílet se na výzkumných projektech.	
Cíl předmětu: Cílem předmětu se seznámit se základními pojmy a problematikou výzkumu a statistiky a naučit studenty podílet se na výzkumných projektech.	
Předpokládané výsledky: Student • umí vysvětlit přínos výzkumu v oblasti zdravotnictví; • vymezí oblasti výzkumu, pozná jednotlivé etapy výzkumu; • popíše metodiku výzkumu, vysvětlí základní pojmy; • dokáže aplikovat vhodné výzkumné metody a techniky ve zdravotnictví; • umí se zapojit do výzkumného projektu; • statisticky zpracuje data z výzkumné činnosti pomocí tabulkových kalkulátorů; • analyzuje, interpretuje a prezentuje získaná data a výsledky výzkumu.	
Rámcový rozpis učiva: <i>Základy metodologie vědeckého výzkumu</i> 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. Práce s odborným textem, literaturou.	

Normy pro citace, použitá literatura, stylistická a jazyková stránka výzkumné 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. Základy statistiky 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.
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. Z, KZ
Seznam studijní literatury: HENDL Jan, 2012. <i>Přehled statistických metod: analýza a metaanalýza dat</i>. Praha: Portál. 736 s. ISBN 978-80-262-0200-4. JAROŠOVÁ, Darja, ZELENÍKOVÁ, Renata, 2010. <i>Vyhledávací strategie, vyhledávání nejlepších publikovaných důkazů, práce s elektronickými databázemi. Kurz</i>. Ostrava: ÚO, FZS. JAROŠOVÁ, Darja a ZELENÍKOVÁ Renáta, 2014. <i>Ošetřovatelství založené na důkazech: evidence based nursing</i>. Praha: Grada. Sestra (Grada). ISBN 978-80-247-5345-4. KUTNOHORSKÁ, Jana, 2009. <i>Výzkum v ošetřovatelství</i>. Praha: Grada Publishing, a.s. ISBN 978-80-247-2713-4. PUNCH, Keith F, 2008. <i>Úspěšný návrh výzkumu</i>. Praha: Portál. ISBN 978-80-7367-468-7. PUNCH, Keith F, 2008. <i>Základy kvantitativního šetření. Praktická příručka pro studenty</i>.
Využití moderních informačních technologií: mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu
Název předmětu: Absolventský seminář Metody a formy výuky: Přednášky, praktická cvičení, semináře, diskuse, řízené samostudium, práce s literaturou a PC, aktivizující metody založené na kooperaci a participaci, prezentace, řešení a rozbor modelových situací, skupinová diskuse.
Anotace předmětu: Předmět absolventský seminář vede studenta ke zdárné tvorbě absolventské práce, jejímu vypracování v co nejvyšší kvalitě a ke zdárné a úspěšné obhajobě při absolutoriu.
Cíl předmětu: Cílem předmětu je seznámit studenty s postupem vypracování své absolventské práce. Předpokládané výsledky: Student • dokáže demonstrovat a prakticky aplikovat získané znalosti za použití výpočetní techniky při obhajobě; • vede odbornou diskuzi, obhajuje, zdůvodňuje své názory a navrhuje řešení; • respektuje formální a normativní požadavky na zpracování absolventské práce; • diskutuje tvůrčím způsobem s vedoucím práce; • připraví formální podklady pro vypracování absolventské práce, • obsahově a eticky správně cituje v souladu s autorským zákonem a pravidly pro bibliografické odkazy a citace informačních zdrojů; • vytyčí hlavní a dílčí cíle, případně hypotézy absolventské práce; • stanoví výzkumný problém.
Rámcový rozpis učiva: • Účel absolventské práce a její typy ve studovaném oboru. • Příprava ke konzultaci s vedoucím práce – zásady. • Práce s odborným textem, literaturou. • Výběr tématu, stanovení cílů práce a pracovních hypotéz. • Formální zpracování absolventské práce, úprava absolventské práce. • Normy pro citace, použitá literatura, stylistická a jazyková stránka práce, cizojazyčné resumé. • Stanovení cílů práce a pracovních hypotéz, stanovení metodiky výzkumu, statistické zhodnocení dat a jejich kritická analýza, důkaz vztahu hypotéz a výsledků práce. • Tvorba prezentace s užitím výstupů výzkumu. • Příprava obhajoby a odborné diskuze.
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. Z
Seznam studijní literatury:

ČR. ČNS ISO 690:2011, 2011. *Informace a dokumentace – Pravidla pro bibliografické odkazy a citace informačních zdrojů*. [online]. Praha: Úřad pro technickou normalizaci, metrologii a státní zkušebnictví. [cit.10.8.2021]. Dostupné z <https://sites.google.com/site/novaiso690/>
ČR. Zákon č. 102/2017 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonu (autorský zákon). Dostupné z <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2017-102>
VÉVODOVÁ, Šárka a Kateřina IVANOVÁ. *Základy metodologie výzkumu pro nelékařské zdravotnické profese*. [online]. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci [cit.10.8.2021]. 2015. ISBN 978-80-244-4770-4.

Využití moderních informačních technologií:
mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta předmětu	
Název předmětu: Absolventská práce	
Metody a formy výuky: Individuální konzultace	
Cíl předmětu: Hlavním cílem modulu absolventská práce je shrnout teoretické i praktické poznatky na vybrané odborné téma do jednoho celku tak, aby absolventská práce mohla být relevantním zdrojem informací. Dalším cílem je prokázat schopnost pracovat s odbornou literaturou, získané poznatky třídit, uspořádat, analyzovat a syntetizovat. Nedílnou součástí absolventské práce je také použít správnou metodiku výzkumu a samozřejmě metodiku dokonale popsat. Student by měl při obhajobě absolventské práce prokázat hlubokou znalost tématu a schopnost prezentace.	
Předpokládané výsledky: Student • dochází pravidelně na konzultace ke svému vedoucímu absolventské práce • odevzdá ve stanovený termín absolventskou práci	
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. Z	

Karta předmětu	
Název předmětu: Ekonomika	
Metody a formy 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 skupinové práci.	
Anotace předmětu: Předmět je koncipován jako teoreticko – praktický. Obsah předmětu je zaměřen na základní informace o obecné znalosti z oblasti ekonomie podnikání, účetnictví, managementu a marketingu. Dále se orientuje na specifickou oblast trhu v podmínkách ČR a EU a na profesní úroveň pracovníků ve zdravotnictví a v dietním stravování. Základním cílem je získat odborný přehled o ekonomických a manažerských informacích, které budou využity v profesním i osobním životě. 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.	
Cíl předmětu: Cílem předmětu je osvojení základních pojmů z oblasti ekonomiky a managementu a osvojení schopnosti aplikovat ekonomické znalosti ze základů daňové soustavy, pojištění a účetních soustav při zajišťování stravování, při soukromém podnikání i při financování podniku. Předpokládané výsledky: Student • dovede vymezit svoji roli ekonoma a manažera ve vztahu ke zdravé výživě a ke zdravému životnímu stylu; • prokáže znalost marketingových metod při propagaci výživy v rámci výchovy ke zdraví; • umí odborně posoudit situaci na trhu a optimálně na ni reagovat; • orientuje se v právních a v majetkových vztazích mezi hospodářskými subjekty.	
Rámcový rozpis učiva: Ekonomika a Ekonomie, základní ekonomické subjekty, členění ekonomie. Všeobecné ekonomické pojmy, ekonomické systémy. Tržní ekonomika, trh a tržní mechanismus. Nabídka, poptávka, tržní rovnováha. Podnik, podnikání, základní pojmy. Podniková ekonomika. Obchodní korporace. Živnost. Národní hospodářství. Struktura národního hospodářství, makroekonomické ukazatele. Hospodářská politika státu, cíle a nástroje. Veřejný sektor a veřejná správa, sektory národního hospodářství. Management, management podniku a nástroje řízení. Manažerské funkce. Postavení v EU, tvorba řízení zdravotnických programů.	

Marketing, základní pojmy, úloha a význam. Marketingový mix, styly komunikace. Pracovně právní vztahy, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, pracovní poměr, nezaměstnanost. 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.
Popis hodnocení ukončení předmětu: Obsah a způsob hodnocení studentů jsou definovány v klasifikačním řádu vyšší odborné školy a respektují požadavky platných právních dokumentů o vyšším odborném vzdělávání. Z, KZ
Seznam studijní literatury: BOLECHOVÁ, Kamila, <i>Bankovníctví</i>. 2019. Ostrava. Operační program pro výzkum, vývoj a vzdělávání. Bankovníctví (vovcr.cz) BOLECHOVÁ, Kamila, 2019. <i>Pracovně právní vztahy</i>. Ostrava. Operační program pro výzkum, vývoj a vzdělávání. Pracovně právní vztahy (vovcr.cz) ČMIELOVÁ, Lada, 2019. <i>Základy ekonomie a managementu</i>. Ostrava. Operační program výzkum, vývoj a vzdělávání. Základy ekonomie a managementu (vovcr.cz) FORMANOVÁ, Lucie a Břetislav ANDRLÍK, 2022. <i>Finanční účetnictví v příkladech: včetně řešení praktických příkladů k procvičování</i>. 2. aktualizované vydání. Brno: Akademické nakladatelství CERM. ISBN 978-80-7623-092-7. FUCHS, Kamil, 2018. <i>Základy ekonomie</i>. Brno: Sting, spol. s r.o. - nakladatelství. ISBN 978-80-87482-48-3.
Využití moderních informačních technologií: mobilní doteková zařízení s připojením k internetu

Karta odborné nutriční praxe

Anotace předmětu:

1. ročník Praxe vychází z koncepčního modelu hlavních determinant zdraví WHO, je orientována na oblast podpory zdraví a prevence vzniku onemocnění a na nácvik a osvojení činností nutných pro poskytování nutriční péče. Z počátku se studenti seznámí se stravováním zdravé populace u jednotlivých stravovacích kategorií. Praxe je orientována na oblast stravovacích služeb (poskytovatelé zdravotních a sociálních služeb, zařízení školního stravování). Součástí praxe je i účast na činnostech zajišťujících organizaci, plánování a technologické zpracování léčebné výživy.

2. ročník Praxe je zaměřena na proces zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy. Studenti se seznámí se strukturou poskytování zdravotní péče na oddělení léčebné výživy a na jednotlivých odděleních včetně metabolických jednotek a jednotek intenzivní péče. Dále se seznámí s pracovišti, kde je poskytována následná nebo paliativní péče. Praxí si prohloubí schopnost vyhodnotit prostředí, které odpovídá potřebám jedince, zdokonalí se v hodnocení individuálního zdravotního stavu a potřeb pacientů/klientů z hlediska procesu nutriční péče.

3. ročník Praxe je orientována na oblast specifické nutriční péče, jejímž cílem je prohloubení znalostí a praktických dovedností při poskytování individuální nutriční péče v jednotlivých klinických oborech. Dále se zaměřuje na oblast edukační činnosti pro jednotlivce a jejich rodinné příslušníky v rámci lůžkové, ambulantní a domácí péče. Součástí je praxe v poradenských a terapeutických centrech poskytujících nutriční péči v oblasti podpory zdraví a prevence vzniku onemocnění.

Cíle předmětu:

Cílem odborné nutriční 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.

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.

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.

Součástí celé odborné nutriční praxe je základní i speciální edukační a poradenská činnost a rozvíjení spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu.

V průběhu odborné nutriční praxe studenti shromažďují informace a dostupné materiály, které využijí k přípravě své absolventské práce.

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.

Předpokládané výsledky:

Student

1.ročník

- seznámí se základními činnostmi a funkcemi různých typů pracovišť, s organizací práce v jednotlivých zdravotnických a jiných zařízeních, zvláště se specifikací stravovacích provozů;
- seznámí se s dokumentací a se systémem práce na různých pracovištích;
- zná organizaci práce v rámci týmu stravovacích provozů;
- aktivně uplatňuje hygienické požadavky na stravovací služby;
- prakticky uplatní své teoretické znalosti v plánování stravy pro jednotlivé stravovací kategorie a dietoterapeutické skupiny;
- stanoví, realizuje a hodnotí správné technologické postupy pokrmů po stránce chuťové i vzhledové s důrazem na zachování nutriční hodnoty, na respektování odborných požadavků léčebné výživy;
- spolupracuje při technologickém zpracování stravy pro vybrané klienty;
- kontroluje správné technologické postupy, bezchybný výdej stravy po stránce hygienické, estetické úpravy a podání stravy včetně kultury stolování;
- samostatně pracuje se základními normami, systémem diet, s tabulkami potravin, diferencí a záměn, zvládá propočty energetické a biologické hodnoty pokrmů a sestav jídel;
- dokáže sestavit jídelní plán individuálního charakteru, ale také společný pro zařízení, a to denní, týdenní či na stanovené období při respektování nejnovějších poznatků v oblasti dietetiky;
- objasní používání technologických postupů při přípravě léčebné výživy, dokáže vysvětlit zásady výběru potravin a technologického zpracování základních druhů léčebné výživy, vysvětlí rozdíly jednotlivých druhů léčebné výživy;
- organizuje a kontroluje přípravu stravy v souladu s poznatky zdravé a léčebné výživy;
- objasní rozdíly zajištění léčebné výživy v provozech veřejného stravování;
- zná, respektuje, užívá a vyžaduje dodržování platné legislativní úpravy hygienického zabezpečení zpracování a podání jídel zvláště v provozech veřejného stravování;
- zpracuje jídelní plány pro různé stravovací kategorie, sestavuje jídelníčky na určené období, hodnotí stanovené jídelní plány podle obecných zásad.

2. a 3. ročník

- samostatně pracuje se základními normami, systémem diet, s tabulkami potravin, diferencí a záměn, zvládá propočty energetické a biologické hodnoty pokrmů a sestav jídel;
- dokáže sestavit jídelní plán individuálního charakteru, ale také společný pro zařízení, a to denní, týdenní či na stanovené období při respektování nejnovějších poznatků v oblasti dietetiky;
- účastní se spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu (vizita, zjištění požadavků ošetřujících lékařů, hodnocení nutričního stavu nemocného, spolupráce při edukační činnosti, příprava podkladů pro stravování nemocných v domácím léčení aj.);
- vykonává individuální péči o klienta (zpracuje nutriční anamnézu, vypracuje dietoterapeutický plán změn ve stravování, připravuje edukační materiály);
- spolupracuje se všemi členy ošetrovatelského týmu (zajistí změny ve stravování pro ošetrovací jednotky);

- účastní se jednání stravovací komise;
- sleduje průběžné monitorování nutričních potřeb a hodnocení výživového stavu s přihlédnutím ke zvláštním výživovým nárokům;
- aktivně se podílí realizaci plošného nutričního screeningu a jeho zpracování;
- při zjišťování výživového stavu aplikuje běžně využívaných antropometrických metod;
- provádí speciální propočty různých složek výživy;
- podílí se na přípravě a účastní se různých odborných akcí, seminářů, kongresů, přednášek, workshopů a kurzů;
- zpracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu;
- zpracuje pokyny pro zajištění celého procesu přípravy stravy včetně seznamu vhodných potravin na základě naplánovaného rozvrhu stravy pro celé zdravotnické či jiné zařízení;
- sestavuje jídelní plány a předpis stravy pro jednotlivé diety i pro celé zdravotnické zařízení, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet;
- zajistí a zdokumentuje nutriční anamnestické údaje, dovede přizpůsobit výživu konkrétnímu stavu nemocného na základě sestaveného dietoterapeutického plánu;
- spolupracuje při tvorbě nutričního plánu a při hodnocení průběhu terapie;
- provádí poradenství a edukaci jedinců, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy, včetně doporučení vhodných výživových doplňků;
- poskytuje informace klientům/pacientům v souladu se svou odbornou způsobilostí, případně pokyny lékaře;
- konkretizuje obecné zásady dle stavu výživy a klinického stavu edukovaného pacienta, dokáže vysvětlit potřebu změn ve stravování pacientovi i jeho rodinným příslušníkům;
- reprodukuje význam poznání stavu výživy jako podmínku správné klasifikace klinického obrazu nemoci pro další nutriční intervenci;
- vytváří návyky účelné a efektivní organizace práce;
- zná a ve své práci uplatňuje a dodržuje etické a právní normy platné ve zdravotnictví;
- osvojí se a používá principů komunikace s respektem k biopsychosociálním potřebám pacientů/ klientů.
- u pacientů v závažných stavech provádí bilanci stravy přijímané ústy;
- navrhuje změny v předepsané dietě, způsob přijímání stravy a doplnění potravinovými doplňky;
- obhájí navržené postupy poskytováním racionálních argumentů a důkazů;
- analyzuje nutriční postupy a aktivity;
- navrhuje prostřednictvím nutriční terapeutky lékaři, případně všeobecné sestře změny v předepsané dietě, způsobu přijímání stravy či doplnění potravinovými doplňky;
- využívá teoretické znalosti diet, výživových doporučení pro stanovení individuální energetické a biologické potřeby klienta i pacienta ve zdraví i nemoci;
- stanovuje a vyhodnocuje potřebu živin, naplňuje jednotlivé pokrmy a celodenní stravu;
- specifikuje nutriční nedostatky a navrhuje nová vhodná řešení úpravy výživy/diety u konkrétních diagnóz případně u diagnóz kombinovaných;

- samostatně vyhodnocuje výsledky dietoterapeutického plánu a navrhuje potřebné změny;
- připravuje podklady pro poradenskou a edukační činnost podle požadavků nutričního terapeuta, příp. dietologa, odborného a ošetřujícího lékaře;
- vede edukaci klientů na základě klinické, ošetřovatelské a nutriční anamnézy s přihlédnutím k jeho individuálním potřebám;
- stanovuje plán poradenského a edukačního procesu jedinců, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy, včetně doporučení vhodných výživových doplňků;
- interpretuje nutriční rady s respektováním individuálních rozdílů;
- konkretizuje obecné zásady dle stavu výživy a klinického stavu edukovaného pacienta;
- osvojí si dovednost biopsychosociologického přístupu a správné komunikace s klientem;
- dbá na zásady zdravotnické etiky;
- zná vhodné zdroje k vyhledávání a získávání informací;
- sleduje rozvoj vědy a techniky, lékařských oborů a přírodních věd v oblasti prevence, péče o zdraví a dietoterapie;

podílí se na přípravě a účastní se různých odborných akcí, seminářů, kongresů, přednášek a kurzů.

Rámcový rozpis odborné nutriční praxe:

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.

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).

Administrativa stravovacího provozu - organizace stravování v různých typech zařízení, hospodářsko-ekonomická agenda, odborná administrativa, kontrolní činnost zajištění léčebné výživy.

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.

Jídelní lístky – tvorba obecných a speciálních sestav dle rozličných kritérií a požadavků.

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.

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.

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.).

Edukace pacientů/klientů.

Sestavování individuálních jídelních plánů, sestavování speciální dietní stravy.

Prezentace odborných témat v rámci edukace a prevence onemocnění.

Zpracování dietoterapeutických plánů vztahujících se ke konkrétní diagnóze a zpracování kazuistik.

Forma organizace odborné nutriční praxe, návrhy pozic a pracovišť

1. ročník

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. Z toho je 120 hodin, tj. 50 %, v přímém kontaktu s pacientem/klientem.

- 1. Příprava základní stravy pro zdravé jedince v rámci jednotlivých stravovacích kategorií*** - stravování kojenců a batolat, stravování dětí předškolního a školního věku, stravování dospělých, stravování gerontologických klientů, stravování sportovců.
- 2. Léčebná výživa a stravování v různých typech zdravotnických zařízení a v dalších oblastech veřejného stravování*** - prezentace jednotlivých typů veřejného stravování, zdravotnické zabezpečení v různých oblastech péče (zdravotnická zařízení, nemocnice, léčebny, LDN, OLVaS, stravovací provoz, lázně, sanatoria, sociální služby, stacionáře, domácí péče, školní a další druhy společného a veřejného stravování, výživa a dietoterapie v rodině, odborná poradenská a nutričně terapeutická centra, výroba a obchod).
- 3. Dokumentace*** - dokumentace nutričně – zdravotnická, dokumentace stravovacího provozu, bezpečnostní předpisy a hygienické požadavky na stravování, systém kritických bodů HACCP.
- 4. Náplň práce odborných pracovníků v dietoterapii a ve zdravotnickém týmu*** - práce a spolupráce nutričního terapeuta na odděleních klinické dietologie (léčebné výživy) a OLVaS, nutričního asistenta, spolupráce s ostatními nelékařskými zdravotnickými pracovníky a lékaři, hygienické zabezpečení a zásady bezpečnosti práce při poskytování dietoterapeutických služeb, dodržování hygienicko-epidemiologického režimu na odděleních, systému kritických bodů HACCP.
- 5. Jídelní lístky*** - tvorba obecných a speciálních sestav dle rozličných kritérií a požadavků.
- 6. Zásady pro plánování a pro technologické zpracování léčebné výživy*** - obecné zásady plánování a technologického zpracování léčebné stravy, nutriční a dietetické hodnocení potravin, potravinové tabulky, schéma definovaných dávek, tabulky ekvivalentů, příprava léčebné výživy, předběžná a tepelná příprava, finální úprava pokrmů, technologické zpracování různých typů, druhů a forem výživy a léčebných diet
- 7. Zajištění přesného dávkování potravin dle nutriční tolerance jednotlivých diagnóz*** - stanovení energetické potřeby organismu, doporučené dávky energie, živin, vitaminů a minerálů základních druhů léčebné výživy, určení individuální nutriční potřeby, energeticky a nutričně limitované diety
- 8. ICT v oblasti dietoterapie a stravování*** - textové editory, tabulkové procesory, odborný software, využití informační technologie, sociálních sítí při zpracování podkladů v práci nutričního terapeuta na oddělení a ve stravovacím provozu, při edukacích, návaznost na informační systém zdravotnického zařízení, grafické a prezentační programy a jejich využití v práci nutričního terapeuta, internet, prezentace odborných témat face to face nebo prostřednictvím sociálních sítí (facebook, twitter, blog, google aj.).
- 9. Aktivní účast v projektech***

Specifikace odborných pracovišť v návaznosti na obsahovou náplň 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:

ZO – 3 týdny: příprava a realizace základní stravy pro zdravé jedince v rámci jednotlivých stravovacích kategorií se zaměřením na technologické zpracování stravy: zdravotnická zařízení, sociální zařízení, lázně, předškolní a školní zařízení, jídelny, provozovny veřejného stravování, aj.

LO – 3 týdny: realizace technologického zpracování léčebné výživy, jídelních lístků, elektronická databáze oddělení léčebné výživy a stravování: zdravotnická a sociální zařízení – oddělení léčebné výživy a stravování.

2. ročník

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. Z toho je 180 hodin, tj. 75 %, v přímém kontaktu s pacientem/klientem.

- 1. Léčebná výživa a stravování v různých typech zdravotnických zařízení** - zdravotnické zabezpečení v různých oblastech péče (zdravotnická zařízení, nemocnice, léčebny, LDN, OLVaS, stravovací provoz, lázně, sanatoria, sociální služby, stacionáře, domácí péče, školní výživa a dietoterapie v rodině, odborná poradenská a nutričně terapeutická centra, výroba a obchod).
- 2. Zajištění přesného dávkování potravin dle nutriční tolerance jednotlivých diagnóz** - stanovení energetické potřeby organismu, doporučené dávky energie, živin, vitaminů a minerálů základních druhů léčebné výživy, určení individuální nutriční potřeby, energeticky a nutričně limitované diety
- 3. Zpracování a hodnocení nutričního stavu jedince, balance stravy přijímané ústy, spolupráce na nutriční podpoře s lékařem, případně dalším nelékařským zdravotnickým pracovníkem (všeobecnou sestrou nebo porodní asistentkou), způsob přijímání stravy a možnost využití doplňků stravy**
- 4. Zpracování diet terapeutických plánů vztahujících se ke konkrétní diagnóze.**
- 5. Poradenství a edukace pacientů/klientů, rodin a skupin v oblasti zdraví a léčebné výživy, včetně vhodných výživových doplňků**
- 6. Skupinové a individuální edukace v rámci ambulantní zdravotnické péče a při hospitalizaci v oblasti preventivní a léčebné výživy.**
- 7. Prezentace odborných témat v rámci edukace a prevence onemocnění.**
- 8. Zpracování dietoterapeutických plánů vztahujících se ke konkrétní diagnóze a zpracování kazuistik**
- 9. Aktivní účast v projektech.**

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

ZO – 4 týdny: realizace edukačního procesu začlenění nutričního terapeuta do ošetrovatelského pracovního týmu a uspokojování individuálních nutričních potřeb klienta/ pacienta v oblasti preventivní a léčebné výživy: zdravotnická, lázeňská a sociální zařízení (domovy pro seniory, stacionáře, sociální lůžka, léčebny dlouhodobě nemocných, lázně, instituce pro zdravotně postižené)

LO – 4 týdny: realizace edukačního procesu začlenění nutričního terapeuta do ošetrovatelského a pracovního týmu a uspokojování individuálních nutričních potřeb klienta/ pacienta v oblasti preventivní a léčebné výživy: zdravotnická, lázeňská a sociální zařízení (domovy pro seniory, stacionáře, sociální lůžka, léčebny dlouhodobě nemocných, lázně, instituce pro zdravotně postižené)

3. ročník

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. Z toho je 180 hodin, tj. 75 %, v přímém kontaktu s pacientem/klientem.

- 1. Léčebná výživa a stravování v různých typech zdravotnických zařízení** - zdravotnické zabezpečení v různých oblastech péče (zdravotnická zařízení, nemocnice, léčebny, LDN, OLVaS, stravovací provoz, lázně, sanatoria, sociální služby, stacionáře, domácí péče, školní výživa a dietoterapie v rodině, odborná poradenská a nutričně terapeutická centra, výroba a obchod).
- 2. Provádění vyšetření nutných ke zjištění stavu výživy pacienta/klienta**

3. **Zpracování a hodnocení nutričního stavu jedince, bilance strav přijímané ústy, spolupráce na nutriční podpoře s lékařem, případně dalším nelékařským zdravotnickým pracovníkem (všeobecnou sestrou nebo porodní asistentkou), způsob přijímání stravy a možnost využití doplňků**
4. **Plánování, zpracování a hodnocení léčebné výživy**
5. **Zpracování diet terapeutických plánů vztahujících se ke konkrétní diagnóze.**
6. **Poradenství a edukace pacientů/klientů, rodin a skupin v oblasti zdraví a léčebné výživy, včetně vhodných výživových doplňků**
7. **Skupinové a individuální edukace v rámci ambulantní zdravotnické péče a při hospitalizaci v oblasti preventivní a léčebné výživy.**
8. **Prezentace odborných témat v rámci edukace a prevence onemocnění.**
9. **Zpracování dietoterapeutických plánů vztahujících se ke konkrétní diagnóze a zpracování kazuistik**
10. **Celoživotní vzdělávání -** aktivní a pasivní účast na různých odborných akcích, seminářích, kongresech, přednáškách, workshopech a kurzech pro odbornou tak laickou veřejnost.
11. **Aktivní účast v projektech**

Specifikace odborných pracovišť v návaznosti na obsahovou náplň 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:

ZO – 3 týdny: realizace edukačního procesu začlenění nutričního terapeuta do ošetrovatelského či pracovního týmu a uspokojování individuálních nutričních potřeb klienta/ pacienta v oblasti preventivní a léčebné výživy: zdravotnická (nemocnice různého typu, LDN, hospic) a sociální zařízení (domovy pro seniory, stacionáře, odborné ústavy), lázně, zvláště realizace ve specializovaných poradnách, jejichž součástí je specializovaná preventivní a léčebná výživa, která je součástí péče o hospitalizovaného nebo ambulantního pacienta (diabetologie, obezitologie, preventivní kardiologie, pediatrie, geriatrie, gastroenterologie, ambulance dědičných chorob-fenylketonurie, poradna poruch výživy, poradna nutriční podpory)

LO – 3 týdny: realizace edukačního procesu začlenění nutričního terapeuta do ošetrovatelského či pracovního týmu a uspokojování individuálních nutričních potřeb klienta/ pacienta v oblasti preventivní a léčebné výživy: zdravotnická (nemocnice různého typu, LDN, hospic) a sociální zařízení (domovy pro seniory, stacionáře, odborné ústavy), lázně, zvláště realizace ve specializovaných poradnách, jejichž součástí je specializovaná preventivní a léčebná výživa, která je součástí péče o hospitalizovaného nebo ambulantního pacienta (diabetologie, obezitologie, preventivní kardiologie, pediatrie, geriatrie, gastroenterologie, ambulance dědičných chorob-fenylketonurie, poradna poruch výživy, poradna nutriční podpory, účast při tvorbě a realizaci preventivních programů v oblasti zdravého životního stylu a v prevenci konkrétních onemocnění spojených s výživou.

Popis způsobu ukončení odborné praxe:

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. Obsahové zaměření praxe 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.

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 – v Deníku odborné praxe, jež je součástí portfolia studenta. Součástí portfolia jsou i další doklady o osobnostním i profesním růstu studenta, např. zpracované seminární práce, kazuistiky klientů, individuální plány, edukační programy, jídelní plány a jejich propočty atd.

Deník odborné praxe obsahuje souhrnné informace o přípravě a průběhu praktické výuky a sleduje jednotlivé kompetence a nutriční intervence, kterých má student/studentka dosáhnout v rámci studijního plánu.

Podklady pro hodnocení

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

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

KZ

Návrh fyzických a právnických osob pro odborné praxe:

Nutriční terapeutky:

- Edita Fajaková, DiS.
- Taťána Grenová
- Ing. Jaroslava Jaššová
- Monika Jozková
- Olga Mikšíková Plačková
- Lenka Nevřelová
- Iva Reková
- Bc. Pavlína Vránová

Domov pro seniory Kamenec

Domov pro seniory Korýtko

Domov pro seniory Magnólie

Fakultní nemocnice Ostrava

Městská nemocnice Ostrava

Nemocnice Havířov

Psychiatrická nemocnice v Opavě

Slezská nemocnice Opava

Vítkovická nemocnice, a.s.