

Učebné osnovy odborných predmetov

Názov a adresa školy	Stredná zdravotnícka škola Hlboká cesta 23, 010 01 Žilina
Názov školského vzdelávacieho programu	Asistent výživy
Kód a názov ŠVP	53 Zdravotníctvo
Kód a názov študijného odboru	5304 6 asistent výživy
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 3A
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná

Názov predmetu	Liečebná výživa
Časový rozsah výučby	3. roč. - 11 hodín týždenne, spolu 363 vyučovacích hodín 4. roč. - 15 hodín týždenne, spolu 450 vyučovacích hodín
Ročník	tretí a štvrtý
Kód a názov študijného odboru	5304 6 asistent výživy
Vyučovací jazyk	slovenský jazyk

Charakteristika predmetu

Odborná klinická prax v liečebnej výžive nadväzuje na teoretické vedomosti a praktické zručnosti žiakov osvojené v odborných predmetoch, ktoré si prehľbujú, upevňujú a precvičujú v klinickej praxi a tak si vytvárajú požadované zručnosti a návyky, nevyhnutné pre prácu asistenta výživy. Na odbornej klinickej praxi si žiaci osvojujú pravidlá plánovania fyziologickej výživy a liečebnej výživy a stravy pri rôznych systémových chorobách, vo vzťahu k individuálnym potrebám pacienta, klienta. Žiaci si overujú ucelený systém poznatkov a zručností z klinickej dietológie, vedenia a organizácie oddelenia liečebnej výživy a stravovania a zariadeniach spoločného stravovania. Ich osvojenie dáva predpoklad pre kvalifikovanú a kompetentnú spôsobilosť pracovať na všetkých úsekoch činností súvisiacich so stravovaním a výživou obyvateľstva.

Pri výučbe treba voliť najvhodnejšie moderné metódy a formy podľa preberaného učiva. Práca s odbornou a tabuľkovou literatúrou, ako aj využívanie audiovizuálnych pomôcok a nových foriem informačných technológií umožní žiakovi aplikovať teoretické vedomosti v praxi.

Odborná klinická prax sa realizuje podľa podmienok a možností školy:

- v zdravotníckom zariadení: školská cvičná rēžia, lôžkové oddelenia (interné, chirurgické, gastroenterologické, cievne, urologické, gynekologické a detské)
- na oddeleniach liečebnej výživy a stravovania
- v špecializovaných ambulanciách a poradniach
- na úradoch verejného zdravotníctva (ambulancie, poradne zdravia)
- v zariadeniach spoločného stravovania (materské školy, základné školy, domovy sociálnych služieb).

Súčasťou odbornej klinickej praxe v 3. ročníku je absolvovanie súvislej odbornej praxe.

Ciele predmetu

Cieľom odbornej klinickej praxe v liečebnej výžive je v maximálnej možnej miere prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania a osvojeniu si kľúčových kompetencií zdravotníckeho pracovníka odboru asistent výživy. Žiaci sa majú naučiť aktívne pracovať tak samostatne, ako aj v skupine, tvorivo a komplexne riešiť odborný problém či úlohu, aplikovať získané teoretické vedomosti v praxi, zdokonaľiť svoje komunikačné vedomosti. Vychovávať žiakov k tomu, aby si osvojili zásady modernej technológie prípravy základných a špeciálnych druhov liečebnej výživy pri využití zásad fyziologickej výživy, dodržiavaní hygienických a bezpečnostných predpisov pri práci. Osvojiť si schopnosť vyhľadávať odborné informácie z oblasti výživy v literatúre a informačných médiách, vhodne prezentovať odborné poznatky a vedomosti, logicky spájať poznatky nadobudnuté štúdiom aj iných vedných odborov a využiť ich pri riešení problémových úloh.

Rozpis učiva

3. ročník 11 hodín týždenne, spolu 363 hodín, z toho 363 hodín klinických cvičení

4. ročník 15 hodín týždenne, spolu 450 hodín, z toho 450 hodín klinických cvičení

- zariadenia spoločného stravovania (materské školy, základné školy, domovy sociálnych služieb)
- podľa podmienok a možností školy.

Súčasťou odbornej klinickej praxe v 3. ročníku je absolvovanie súvislej odbornej praxe. Záonné poučenie o problematike bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci dostanú žiaci na začiatku školského roku, v ktorom sa začne tento predmet vyučovať a to v rámci úvodného tematického celku.

Prehľad výchovných a vzdelávacích stratégií:

Vo vyučovacom predmete liečebná výživa využívame pre utváranie a rozvíjanie nasledujúcich kľúčových kompetencií výchovné a vzdelávacie stratégie, ktoré žiakom umožňujú:

Komunikatívne a sociálne interakčné spôsobilosti

- + Sprostredkovať informácie vhodným spôsobom (video, text, hovorené slovo, diagram, kazuistiky) tak, aby každý každému porozumel,
- + vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) vlastný názor a záver,
- + kriticky hodnotiť informácie (časopis, internet, média, reklamy),
- + správne interpretovať získané fakty, vyvodzovať z nich závery a dôsledky.

Interpersonálne a intrapersonálne spôsobilosti

- + rozvíjať prácu v kolektíve, v družnej a priateľskej atmosfére,
- + osvojiť si pocit zodpovednosti za seba a spoluzodpovednosti za prácu v kolektíve,
- + hodnotiť a rešpektovať svoju vlastnú prácu a prácu druhých.
- + Dodržiavať služobnú mlčanlivosť a ochranu osobných údajov klientov

Schopnosti riešiť problémy

- + rozpoznávať problémy v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii (pozorovanie a pod.),
- + vyjadriť alebo formulovať (jednoznačne) problém, ktorý sa objaví pri ich odbornom vzdelávaní,
- + hľadať, navrhovať alebo používať ďalšie metódy, informácie alebo nástroje, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému, pokiaľ doteraz používané metódy, informácie a prostriedky nevedli k cieľu,
- + posudzovať riešenie daného problému z hľadiska jeho správnosti, jednoznačnosti alebo efektívnosti a na základe týchto hľadísk prípadne porovnávať aj rôzne riešenia daného problému,
- + korigovať nesprávne riešenia problému,
- + používať osvojené metódy riešenia odborných problémov aj v iných oblastiach vzdelávania žiakov, pokiaľ sú dané metódy v týchto oblastiach aplikovateľné.

Spôsobilosti využívať informačné technológie

- + získavať informácie v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- + zhromažďovať, triediť, posudzovať a využívať informácie, ktoré by mohli prispieť k riešeniu daného problému alebo osvojiť si nové poznatky.

Spôsobilosť byť demokratickým občanom

- + formulovať a prezentovať svoje postoje v priebehu ich vzdelávania využívaním všetkých metód a prostriedkov, ktoré majú v danom okamihu k dispozícii,
- + preukázať vlastnú zodpovednosť za zverené veci, za svoje vlastné správanie sa, zdravie a spoluzodpovednosť za životné prostredie alebo stav spoločnosti ako celku.

Spôsobilosť finančnej gramotnosti podľa Štandardu finančnej gramotnosti

- + nájsť, vyhodnotiť a použiť finančné informácie,
- + poznať základné pravidlá riadenia financií
- + efektívne využívať finančné služby a stanoviť si finančné ciele
- + zveľaďovať a chrániť svoj majetok
- + porozumieť základným pojmom v oblasti finančníctva a sveta peňazí
- + orientovať sa v oblasti finančných inštitúcií
- + orientovať sa v problematike ochrany práv spotrebiteľa a byť schopný tieto práva uplatňovať
- + poznať príklady úspešných jednotlivcov svojej profesijnej ceste

Rozdelenie pracovísk:

Pracoviská	3. ročník		4. ročník	
	Počet hodín týždenne	Počet hodín spolu	Počet hodín týždenne	Počet hodín spolu
Školská cvičná kuchyňa	5	165	-	-
Stravovacia prevádzka zdravotníckeho zariadenia:				
- Školská cvičná réžia - Lôžkové oddelenia a oddelenie liečebnej výživy a stravovania - Špecializované ambulancie a poradne	6	198	5	150
			5	150
			5	150
Spolu:	11	363	15	450

Lôžkové oddelenia: interné, chirurgické, gastroenterologické, cievne, urologické, gynekologické, detské

Špecializované ambulancie, poradne: gastroenterologická, diabetologická, obezitologická, metabolická, endokrinologická a iné.

Stratégia vyučovania

Pri vyučovaní sa budú využívať nasledovné metódy a formy vyučovania

Tretí ročník

Názov tematického celku	Stratégia vyučovania	
	Metódy	Formy práce
_Školská réžia: 6 hodín týždenne		
Úvod do liečebnej výživy	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií
Diétny systém, označovanie diét, zostavovanie jedálnych lístkov, výpočet energetickej hodnoty a hodnôt živín	Informačnoreceptívna – interaktívny rozhovor Heuristická – brainstorming, Načúvacie tímy Kruhy rozhodnutí Kolotoč Prípadové štúdie	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií, využívanie ITK Role play
Lôžkové oddelenia a oddelenie liečebnej výživy a stravovania: 6 hodín týždenne		
Stravovanie chorých na lôžkových oddeleniach	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Prípadové štúdie Heuristická - DITOR brainstorming, Načúvacie tímy Kruhy rozhodnutí	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií Práca s knihou
Práca na oddelení liečebnej výživy a stravovania	Informačnoreceptívna – interaktívny rozhovor Heuristická – brainstorming, Načúvacie tímy Kruhy rozhodnutí	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií, využívanie ITK

	Kolotoč Prípadové štúdie	Role play
Školská cvičná kuchyňa: 5 hodín týždenne, spolu 165 hodín		
Úvod	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh brainstorming, Názorné ukážky	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií, využívanie ITK Role play
Odporúčané výživové dávky pre obyvateľstvo SR	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh brainstorming, Načúvacie tímy Kruhy rozhodnutí Názorné ukážky	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií, využívanie ITK Role play
Fyziologická výživa, výpočet energetickej a biologickej hodnoty.	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh brainstorming, Načúvacie tímy Kruhy rozhodnutí Názorné ukážky	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií, využívanie ITK Role play
Liečebná výživa pri chorobách tráviacej sústavy, výpočet energetickej a biologickej hodnoty	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh brainstorming, Načúvacie tímy Kruhy rozhodnutí Názorné ukážky	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií, využívanie ITK Role play
Liečebná výživa pri chorobách hepatobiliárneho systému, výpočet energetickej a biologickej hodnoty	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh brainstorming, Načúvacie tímy Kruhy rozhodnutí Názorné ukážky	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií, využívanie ITK Role play
Liečebná výživa pri chorobách pankreasu, výpočet energetickej hodnoty, biologickej hodnoty	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh brainstorming, Načúvacie tímy	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií, využívanie ITK Role play

	Kruhy rozhodnutí Názorné ukážky	
Liečebná výživa pri metabolických chorobách	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh brainstorming, Načúvacie tímy Kruhy rozhodnutí Názorné ukážky	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií, využívanie ITK Role play
Liečebná výživa pri chorobách kardiovaskulárneho systému, výpočet energetickej, biologickej hodnoty	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh brainstorming, Načúvacie tímy Kruhy rozhodnutí Názorné ukážky	Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií, využívanie ITK Role play
Liečebná výživa pri chorobách obličiek a močových ciest	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh brainstorming, Načúvacie tímy Kruhy rozhodnutí Názorné ukážky	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií Práca s knihou Frontálna výučba
štvrtý ročník-15 hodín týždenne Pracovisko: Školská réžia prvý polrok: 5 týždňov , dva dni po 6 hodín, 5 týždňov jeden deň 6 hodín (kombinácia s jedným dňom špecializované ambulancie) druhý polrok: 5 týždňov dva dni po 6 hodín Pracovisko: Lôžkové oddelenie prvý polrok: 5 týždňov dva dni po 6 hodín druhý polrok: 5 týždňov dva dni po 6 hodín, 5 týždňov jeden deň 6 hodín (kombinácia s jedným dňom špecializované ambulancie) Pracovisko: Odborné ambulancie, poradne		
Pracovisko: Školská réžia	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh brainstorming, Názorné ukážky – kazuistiky	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií
Úvod		
Diétny systém zostavovanie celodenných a celotýždenných jedálnych lístkov pre určené diéty, rôzne ročné obdobia. Výpočet energetickej hodnoty, hodnôt živín s porovnaním diét, výpočet cenovej jednotky	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh brainstorming, Načúvacie tímy Prípadové štúdie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií tabuľky výživových hodnôt,
Pracovisko: Lôžkové oddelenie	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad	Frontálna výučba Frontálna a

Úvod	Heuristická - rozhovor, riešenie úloh brainstorming, Načúvacie tímy Kruhy rozhodnutí Prípadové štúdie	individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou, tabuľky výživových hodnôt, a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií
Stravovanie chorých na lôžkových oddeleniach	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh brainstorming, Načúvacie tímy Kruhy rozhodnutí Prípadové štúdie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií tabuľky výživových hodnôt,
Pracovisko: Odborné ambulancie, poradne Úvod	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh brainstorming, Načúvacie tímy Kruhy rozhodnutí	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií tabuľky výživových hodnôt,
Choroby tráviacej sústavy	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh brainstorming, Načúvacie tímy Kruhy rozhodnutí Prípadové štúdie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií tabuľky výživových hodnôt,
Metabolické choroby	Informačnoreceptívna – interaktívny výklad Heuristická - rozhovor, riešenie úloh brainstorming, Načúvacie tímy Kruhy rozhodnutí Prípadové štúdie	Frontálna výučba Frontálna a individuálna práca žiakov Skupinová práca žiakov Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií tabuľky výživových hodnôt,

Učebné zdroje

Na podporu a aktiváciu vyučovania a učenia žiakov sa využijú nasledovné učebné zdroje:

ROČNÍK: tretí

Názov tematického celku	Odborná literatúra Základná: Z Rozširujúca: R	Didaktická technika	Materiálne výučbové prostriedky	Ďalšie zdroje (internet, knižnica, ...)
Úvod	Z: D. Kubicová a kol. Náuka o potravinách. Osveta. Martin 2004	Dataprotektor PC Tabuľa	Tabuľky výživových hodnôt	
Odporúčané výživové dávky pre obyvateľstvo SR	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004	Tabuľa Filpchart	Tabuľky výživových hodnôt Vzorové jedálne lístky Dokumentácia AV	Internet Časopisy Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií
Fyziologická výživa, výpočet energetickej a biologickej	Schaller, Forró, Kruziak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987 Šimončíč, Kruziak: Výživa SPN. 1992	Meotar Tabuľa	Tabuľky výživových hodnôt	Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi

hodnoty.	Potravinové tabuľky: Výskumný ústav potravinársky, Bratislava, 2002	Filpchart		informácií
Liečebná výživa pri chorobách tráviacej sústavy, výpočet energetickej a biologickej hodnoty	Vestník MZ SR, odporúčané výživové dávky pre obyvateľov Slovenska, Doberský, Bučko, Šimončíč a kol. Diétny systém pre nemocnice, Osveta 1983 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetit	Tabuľa Pover point	Vzorové jedálne lístky Dokumentácia AV Tabuľky výživových hodnôt	Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií
Liečebná výživa pri chorobách hepatobiliárneho systému, výpočet energetickej a biologickej hodnoty		Tabuľa PC	Tabuľky výživových hodnôt Vzorové jedálne lístky Dokumentácia AV	Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií
Liečebná výživa pri chorobách pankreasu, výpočet energetickej hodnoty, biologickej hodnoty Liečebná výživa pri metabolických chorobách		Tabuľa Filpchart Dataprojektor PC Tabuľa Videokamera	Tabuľky výživových hodnôt Vzorové jedálne lístky Dokumentácia AV	Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií Internet Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií
Ročník štvrtý				
Pracovisko: Školská réžia	Z: D. Kubicová a kol. Náuka o poživatinách. Osveta. Martin 2004			
Úvod				
Diétny systém zostavovanie celodenných a celotýždenných jedálnych lístkov pre určené diéty, rôzne ročné obdobia. Výpočet energetickej hodnoty, hodnôt živín s porovnaním diét, výpočet cenovej jednotky	Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007 Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kružiak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987 Šimončíč, Kružiak: Výživa SPN. 1992 Potravinové tabuľky: Výskumný ústav potravinársky, Bratislava, 2002	Tabuľa Power point - PC	Tabuľky výživových hodnôt Dokumentácia materiál	Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií

Pracovisko: Lôžkové oddelenie Úvod	Vestník MZ SR, odporúčané výživové dávky pre obyvateľov Slovenska, Doberský, Bučko, Šimončíč a kol. Diétny systém pre nemocnice, Osveta 1983 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít ,Tabuľky výživových hodnôt	Tabuľa Power point - PC	Tabuľky výživových hodnôt Vzorové jedálne lístky Dokumentácia AV Tabuľky výživových hodnôt Tlačivá	Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií
	Stravovanie chorých na lôžkových oddeleniach	Tabuľa Filpchart	Kazuistiky Tabuľky výživových hodnôt Vzorové jedálne lístky Dokumentácia AV Tabuľky výživových hodnôt Chorobopisy	Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií
Pracovisko: Odborné ambulancie, poradne Úvod		Tabuľa Power point - PC	Tabuľky výživových hodnôt Vzorové jedálne lístky Dokumentácia AV Tabuľky výživových hodnôt	Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií
Choroby tráviacej sústavy	Z: D. Kubicová a kol. Náuka o požívatinách. Osveta. Martin 2004 Úradníčková J., Marenčáková J., Jurgová O.: Potraviny a výživa I. SPN. Bratislava 2007	Tabuľa Power point - PC	Tabuľky výživových hodnôt Vzorové jedálne lístky Dokumentácia AV Tabuľky výživových hodnôt	Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií
Metabolické choroby	Jurgová O., Úradníčková J.: Náuka o potravinách. SPN. Bratislava 2004 Schaller, Forró, Kružiak: Potraviny a nápoje 1, 2. Bratislava 1987 Šimončíč, Kružiak: Výživa SPN. 1992 Potravinové tabuľky: Výskumný ústav potravinársky, Bratislava, 2002 Vestník MZ SR, odporúčané výživové dávky pre obyvateľov Slovenska, Doberský, Bučko, Šimončíč a kol. Diétny systém pre nemocnice, Osveta 1983 Odborné časopisy: Gastro, Horeca, Apetít ,Tabuľky výživových hodnôt	Tabuľa Power point - PC	Tabuľky výživových hodnôt Vzorové jedálne lístky Dokumentácia AV Tabuľky výživových hodnôt	Práca s knihou a časopiseckou literatúrou a inými zdrojmi informácií

ROČNÍK: TRETÍ

ROZPIS UČIVA PREDMETU:						11 hodín týždenne, spolu 363 hodín, z toho 363 hodín klinických cvičení: školská réžia a lôžkové oddelenie liečebnej výživy a stravovania (OLV a S)- 6 hodín týždenne školská cvičná kuchyňa: 5 hodín týždenne		
ODBORNÁ KLINICKÁ PRAX - LIEČEBNÁ VÝŽIVA								
		Názov tematického celku Témy	Hodiny	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
		Úvod			Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
		Zásady BOZP, PO a hygieny, povinnosť mlčanlivosti zdravotníckych pracovníkov v zdravotníckom zariadení Náplň práce na pracoviskách Oboznámenie s programom HACCP Zoznámenie sa s odborným výpočtovým programom Vyplňovanie tlačív a dokumentácie predpísaných pre OLVaS		Náuka o požívatínach, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	- vysvetliť zásady a pravidlá BOZP a PO v zdravotníckom zariadení - zdôvodniť dôležitosť dodržiavania osobnej hygieny, hygieny pracoviska v zdravotníckom zariadení - zdôvodniť povinnosť mlčanlivosti zdravotníckych pracovníkov - poznať náplň práce na pracoviskách - vysvetliť základné pravidlá HACCP	- vysvetliť zásady a pravidlá BOZP a PO v zdravotníckom zariadení - zdôvodniť dôležitosť dodržiavania osobnej hygieny, hygieny pracoviska v zdravotníckom zariadení - zdôvodniť povinnosť mlčanlivosti zdravotníckych pracovníkov - poznať náplň práce na pracoviskách - vysvetliť základné pravidlá HACCP	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonstrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie

Školská réžia: 6 hodín týždne								
Rámcový obsahový štandard								
		Diétny systém, označovanie diét, zostavovanie jedálnych lístkov, výpočet energetickej hodnoty a hodnôt živín			Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
		Vyplňovanie tlačív a dokumentácie predpísaných pre OLVaS Diétny systém, označovanie diét podľa farebných symbolov v zdravotníckom zariadení Zostavovanie celodenných jedálnych lístkov podľa ročného obdobia pre základné diéty, špeciálne diéta a štandardizované diétne predpisy Zostavovanie celotýždenných jedálnych lístkov podľa ročného obdobia pre základné diéty, špeciálne diéta a štandardizované diétne predpisy Zostavenie a vynormovanie jedálneho lístka pre určené diéty podľa predpisu stavu pacientov z oddelenia Vyhotovenie výkazu spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu Výpočet cenovej hodnoty diét Výpočet energetickej hodnoty, hodnoty živín pre určené diéty s porovnaním Rozbor určenej diéty s výberom potravín, pokrmov a možností technológie prípravy pokrmov		Náuka o požívatínach, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	- vysvetliť diétny systém - vysvetliť používanie tlačív pre OLVaS - urobiť rozbor určených diét - navrhnuť celodenný jedálny lístok pre určené diéty, rôzne ročné obdobia - navrhnuť celotýždenný jedálny lístok pre určené diéty, rôzne ročné obdobia - zostaviť a vynormovať jedálny lístok pre určené diéty, konkrétny deň podľa predpisu stavu pacientov z oddelenia - vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanku na výdaj potravín zo skladu - vypočítať cenovú hodnotu stravy - vypočítať a porovnať energetickú hodnotu a hodnotu živín určených diét	vysvetliť diétny systém vysvetliť používanie tlačív pre OLVaS urobiť rozbor určených diét navrhnuť celodenný jedálny lístok pre určené diéty, rôzne ročné obdobia navrhnuť celotýždenný jedálny lístok pre určené diéty, rôzne ročné obdobia zostaviť a vynormovať jedálny lístok pre určené diéty, konkrétny deň podľa predpisu stavu pacientov z oddelenia vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanku	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonstrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola a dokumentácie

Lôžkové oddelenia a oddelenie liečebnej výživy a stravovania								
Rámcový obsahový štandard								
		Stravovanie chorých na lôžkových oddeleniach			Žiak má:	Žiak preukáže, že vie::		
		Zoznámenie sa so systémom práce na oddelení Dokumentácia pacientov/klientov Zdravotnícka etika a psychologický prístup Edukácia klientov Lôžkové oddelenia Témy: ✚ Oboznámenie sa so systémom práce na pracovisku s nadväznosťou na ďalšie pracovné úseky ✚ Práca s pacientom : oboznámenie s dokumentáciou pacienta, hodnotenie stavu výživy pacienta (anamnéza, stravovacia anamnéza, somatometrické merania, laboratórne vyšetrenia), pozorovanie a vyhodnotenie jeho biopsychosociálnych potrieb, pohovor, ✚ vypracovanie jedálneho lístka a spôsobu liečebnej výživy do domáceho liečenia. ✚ Práca na oddelení : účasť na vizite, účasť na výdaji stravy, pripomienky k strave, ✚ kontrola hygieny a podávania stravy ✚ Zostavovanie jedálnych lístkov, výpočty energetickej hodnoty a hodnôt živín pre určené diéty resp. podľa požiadaviek pacientov		Náuka o požívatinách, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	• vysvetliť systém práce na oddelení • vyhľadať v chorobopise potrebné údaje na prípravu pohovoru s pacientom • navrhnúť a písomne vypracovať na základe nutričnej anamnézy pohovor s pacientom • zdôvodniť pacientovi potrebu dodržiavania liečebnej výživy (v budúcnosti, v domácom ošetrovaní) • uviesť výhody a nevýhody rôznych technologických postupov na konkrétnych príkladoch v liečebnej výžive	✚ vysvetliť systém práce na oddelení ✚ vyhľadať v chorobopise potrebné údaje na prípravu pohovoru s pacientom ✚ navrhnúť a písomne vypracovať na základe nutričnej anamnézy pohovor s pacientom ✚ zdôvodniť pacientovi potrebu dodržiavania liečebnej výživy (v budúcnosti, v domácom ošetrovaní) ✚ uviesť výhody a nevýhody rôznych technologických postupov na konkrétnych príkladoch v liečebnej výžive	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonstrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola a dokumentácia

		oddelenia.						
		Práca na oddelení liečebnej výživy a stravovania			Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
		1. Tlačivá a dokumentácia na OLVaS 2. Evidencia zmien 3. Vyhodenie výkazu spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu prostredníctvom výpočtového programu, ktorý používa zdravotnícke zariadenie 4. Kontrola prípravy pokrmov, degustácia a odoberanie vzoriek stravy 5. Výdaj stravy pre celé zdravotnícke zariadenie, kontrola správnosti a estetiky výdaja 6. Špeciálne úlohy pod dohľadom asistenta výživy		Náuka o požívatínach, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	- rozlíšiť tlačivá a dokumentáciu používanú na OLVaS - vysvetliť evidenciu zmien - vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky pod dohľadom asistenta výživy - skontrolovať prípravu pokrmov a degustovať stravu v centrálnej kuchyni pod dohľadom asistenta výživy - skontrolovať odber vzoriek stravy pod dohľadom asistenta výživy - preukázať schopnosť realizovať špeciálne požiadavky	- rozlíšiť tlačivá a dokumentáciu používanú na OLVaS - vysvetliť evidenciu zmien - vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky pod dohľadom asistenta výživy - skontrolovať prípravu pokrmov a degustovať stravu v centrálnej kuchyni pod dohľadom asistenta výživy - skontrolovať odber vzoriek stravy pod dohľadom asistenta výživy - preukázať schopnosť realizovať špeciálne požiadavky	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonštrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie

Školská cvičná kuchyňa: 5 hodín týždenne, spolu 165 hodín								
		Úvod	5		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
IX	1-5	Oboznámenie s cieľmi a štandardami učiva Zásady BOZP, PO a hygieny Účtovanie, evidencia zásob		Náuka o požívatínach, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	- vysvetliť zásady a pravidlá BOZP a PO - zdôvodniť dôležitosť dodržiavania osobnej hygieny, hygieny pracoviska, hygieny pri práci s požívatínami	- vysvetliť zásady a pravidlá BOZP a PO - zdôvodniť dôležitosť dodržiavania osobnej hygieny, hygieny pracoviska, hygieny pri práci s požívatínami	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonstrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie
		Odporúčané výživové dávky pre obyvateľstvo SR	30		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
IX	6-10	Výživa detí predškolského veku		Náuka o požívatínach, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	- definovať skupiny obyvateľstva podľa OVD - uplatňovať odbornú terminológiu - vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu - reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy - spracovať a tepelne upraviť jedálny lístok pre OVD - organizovať a usmerňovať prácu	- definovať skupiny obyvateľstva podľa OVD - uplatňovať odbornú terminológiu - vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu - reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonstrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie
	11-15	Výživa detí školského veku: 7-10 rokov						
	16-20	Výživa školského veku : 11 – 14 r.						
	21-25	Výživa dospelých chlapci a dievčatá od 15-18 roku						
X.	26-30	Pracujúce ženy 19 – 34 r. 35-54 r.						
	31-35	Pracujúci muži 19 – 34 r., 35-59						

		r.			- v skupine • preukázať aktívny prístup k práci • predviesť servírovanie a vykonať stolovanie • vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka • vykonať záznam pracovnej činnosti	• spracovať a tepelne upraviť jedálny lístok pre OVD • organizovať a usmerňovať prácu v skupine • preukázať aktívny prístup k práci • predviesť servírovanie a vykonať stolovanie • vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka • vykonať záznam pracovnej činnosti		
		Fyziologická výživa, výpočet energetickej a biologickej hodnoty	5		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
XI	36-40	Diéta – základná č. 3		Náuka o požívatínach, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	• urobiť rozbor diéty na základnej vedomostnej úrovni • vysvetliť zásady, výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie • vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu • reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy • spracovať a tepelne upraviť diétu • organizovať a usmerňovať prácu v skupine	• urobiť rozbor diéty na základnej vedomostnej úrovni • vysvetliť zásady, výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie • vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu • reprodukovať	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonstrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie

					• preukázať aktívny prístup k práci • predviesť servírovanie a vykonať stolovanie • vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka • vykonať záznam pracovnej činnosti	• a zdôvodniť technologické postupy • spracovať a tepelne upraviť diétu • organizovať a usmerňovať prácu v skupine • preukázať aktívny prístup k práci • predviesť servírovanie a vykonať stolovanie • vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka • vykonať záznam pracovnej činnosti		
		Liečebná výživa pri chorobách tráviacej sústavy, výpočet energetickej a biologickej hodnoty	35		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
XI.	41-45 46-50	Liečebná výživa pri chorobách dutiny ústnej, hltana, pažeráka		Náuka o požívatínach, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia	• urobiť rozbor diéty na základnej vedomostnej úrovni • vysvetliť zásady, výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie • vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu • reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy • spracovať a tepelne	• urobiť rozbor diéty na základnej vedomostnej úrovni • vysvetliť zásady, výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie • vykonať rozváženie požívatín,	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonstrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie
XII.	51-55 56-60 61-65	Liečebná výživa pri chorobách žalúdka a dvanástnika Liečebná výživa pri hypoacidyte Liečebná výživa pri črevných chorobách (kvasná						

	66-70	a hnilobná dyspepsia) . Liečebná výživa pri celiakii – bezpečková		a pedagogika a profesijná komunikácia	upraviť diétu • organizovať a usmerňovať prácu v skupine • preukázať aktívny prístup k práci • predviesť servírovanie a vykonať stolovanie • vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka • vykonať záznam pracovnej činnosti • vedomostnej úrovni • vysvetliť zásady, výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie • vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu • reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy • spracovať a tepelne upraviť diétu • organizovať a usmerňovať prácu v skupine • preukázať aktívny prístup k práci • predviesť servírovanie a vykonať stolovanie • vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka • vykonať záznam pracovnej činnosti	vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu • reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy • spracovať a tepelne upraviť diétu • organizovať a usmerňovať prácu v skupine • preukázať aktívny prístup k práci • predviesť servírovanie a vykonať stolovanie • vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka • vykonať záznam pracovnej činnosti • vedomostnej úrovni • vysvetliť zásady, výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie • vykonať rozváženie	zložky		
	71-75	Liečebná výživa pri chorobách hrubého čreva							
		Liečebná výživa pri chorobách hepatobiliárneho systému, výpočet energetickej a biologickej hodnoty	15		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:			

I.	76-80	Liečebná výživa pri vírusovom zápale pečene.		Náuka o požívatínach, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	• urobiť rozbor diéty na základnej vedomostnej úrovni • vysvetliť zásady, výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie • vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu • reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy • spracovať a tepelne upraviť diétu • organizovať a usmerňovať prácu v skupine • preukázať aktívny prístup k práci • predviesť servírovanie a vykonať stolovanie • vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka • vykonať záznam pracovnej činnosti	• urobiť rozbor diéty na základnej vedomostnej úrovni • vysvetliť zásady, výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie • vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu • reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy • spracovať a tepelne upraviť diétu • organizovať a usmerňovať prácu v skupine • preukázať aktívny prístup k práci • predviesť servírovanie a vykonať stolovanie • vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka • vykonať záznam pracovnej činnosti	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonštrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie
	81-85	Liečebná výživa pri chronických chorobách pečene						
	86-90	Liečebná výživa pri cholelitiáze, cholecystitíde						
		Liečebná výživa pri chorobách	10					

		pankreasu, výpočet energetickej hodnoty, biologickej hodnoty			Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
II.	91-95	Liečebná výživa pri akútnom zápale pankreasu		Náuka o požívatínach, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	• urobiť rozbor diéty na základnej vedomostnej úrovni • vysvetliť zásady, výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie • vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu • reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy • spracovať a tepelne upraviť diétu • organizovať a usmerňovať prácu v skupine • preukázať aktívny prístup k práci • predviesť servírovanie a vykonať stolovanie • vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka • vykonať záznam pracovnej činnosti • vyhľadať v slovníku cudzích jazykov správny preklad	• urobiť rozbor diéty na základnej vedomostnej úrovni • vysvetliť zásady, výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie • vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu • reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy • spracovať a tepelne upraviť diétu • organizovať a usmerňovať prácu v skupine • preukázať aktívny prístup k práci • predviesť servírovanie a vykonať stolovanie • vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka • vykonať záznam	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonstrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie
	96-100	Liečebná výživa pri chronickom zápale pankreasu						

						pracovnej činnosti vyhľadať v slovníku cudzích jazykov správny preklad		
		Liečebná výživa pri metabolických chorobách	40		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
III.	101-105	Liečebná výživa pri obezite		Náuka o požívatinách, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	urobiť rozbor diéty na základnej vedomostnej úrovni	urobiť rozbor diéty na základnej vedomostnej úrovni	Ústne frontálne skúšanie	Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie
	106-110	Liečebná výživa pri diabetes mellitus			vysvetliť zásady, výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie	vysvetliť zásady, výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie	Praktická demonštrácia	
	111-115	Liečebná výživa pri diabetes mellitus v kombinácii s inými chorobami : Diéta č 9/2			vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu	vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu	Písomné skúšanie	
	116-120	Liečebná výživa pri diabetes mellitus v kombinácii s inými chorobami : Diéta č 9/4			reprodukovat' a zdôvodniť technologické postupy	reprodukovat' a zdôvodniť technologické postupy	Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	
	121-125	Liečebná výživa pri diabetes mellitus v kombinácii s inými chorobami : Diéta č 9/5			spracovať a tepelne upraviť diétu	spracovať a tepelne upraviť diétu		
IV.	126-130	Liečebná výživa pri chorobách štítnej žľazy – diéta č 8			organizovať a usmerňovať prácu v skupine	organizovať a usmerňovať prácu v skupine		
	131-135	Liečebná výživa pri chorobách štítnej žľazy - diéta č 11			preukázať aktívny prístup k práci	preukázať aktívny prístup k práci		
	136-140	Liečebná výživa pri osteoporóze			predviesť servírovanie a vykonať stolovanie	predviesť servírovanie a vykonať stolovanie		
					vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka	vypočítať energetickú		
					vykonať záznam pracovnej činnosti			

						hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka vykonať záznam pracovnej činnosti		
		Liečebná výživa pri chorobách kardiovaskulárneho systému, výpočet energetickej, biologickej hodnoty	10		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
V.	141-145	Liečebná výživa pri hypertenzii		Náuka o požívatinách, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	urobiť rozbor diéty na základnej vedomostnej úrovni vysvetliť zásady, výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu reprodukovat' a zdôvodniť technologické postupy spracovať a tepelne upraviť diétu organizovať a usmerňovať prácu v skupine preukázať aktívny prístup k práci predviest' servírovanie a vykonať stolovanie vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka vykonať záznam pracovnej činnosti	urobiť rozbor diéty na základnej vedomostnej úrovni vysvetliť zásady, výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu reprodukovat' a zdôvodniť technologické postupy spracovať a tepelne upraviť diétu organizovať a usmerňovať prácu v skupine preukázať aktívny prístup k práci predviest' servírovanie a vykonať stolovanie vypočítať	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonštrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie
	146-150	Liečebná výživa pri infarkte myokardu						

						energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka vykonať záznam pracovnej činnosti		
		Liečebná výživa pri chorobách obličiek a močových ciest	15		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
	151-155	Liečebná výživa pri akútnych chorobách obličiek		Náuka o požívatínach, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	urobiť rozbor diéty na základnej vedomostnej úrovni vysvetliť zásady, výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy spracovať a tepelne upraviť diétu organizovať a usmerňovať prácu v skupine preukázať aktívny prístup k práci predviesť servírovanie a vykonať stolovanie vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka vykonať záznam pracovnej činnosti	urobiť rozbor diéty na základnej vedomostnej úrovni vysvetliť zásady, výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy spracovať a tepelne upraviť diétu organizovať a usmerňovať prácu v skupine preukázať aktívny prístup k práci predviesť servírovanie a vykonať stolovanie vypočítať energetickú	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonštrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie
	156-160	Liečebná výživa pri chronických chorobách obličiek – diéta Š/35						
	161-165	Liečebná výživa pri zlyhavaní obličiek : diéta Š/20						

						hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka		
						vykonať záznam pracovnej činnosti		

Rozpis na počet hodín 30 týždňov a 4 týždne súvislej odbornej praxe

Školská réžia, oddelenie liečebnej výživy a stravovania spolu 198 hodín, 6 hod. týždenne 99/99								
Mesiac	Týždeň	Úvod do predmetu	6		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
IX.	1	Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci v zdravotníckom zariadení. HACCP a potravinový kódex. Náplň práce na pracovisku. Vypĺňanie tlačív a dokumentácie predpísaných pre oddelenie liečebnej výživy a stravovania	6	Náuka o požívatinách, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	- Opísať ochranný odev AV počas odbornej klinickej praxe v zdravotníckom zariadení - Poznať predpisy ochrany a bezpečnosti pri práci počas praktických cvičení. - Poznať základné zásady poskytovania prvej pomoci. - Vedieť využiť príručnú lekárničku. - Poznať náplň práce na jednotlivých úsekoch – oddelení, školskej cvičnej réžii. - Formulovať zásady OBP a PO a PP pri práci na lôžkových oddeleniach a OLVaS. - Dodržiavať zásady OBP a PO a PP pri práci na lôžkových oddeleniach a OLVaS. - Formulovať základné	- vysvetliť zásady a pravidlá BOZP a PO - zdôvodniť dôležitosť dodržiavania osobnej hygieny, hygieny pracoviska, hygieny pri práci s požívatinami - odev AV počas odbornej klinickej praxe v zdravotníckom zariadení - Poznať predpisy ochrany a bezpečnosti pri práci počas praktických cvičení. - Poznať základné zásady poskytovania prvej pomoci. - Vedieť využiť	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonštrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie

					pravidlá HACCP a potravinového kódexu. • Popísať účel používania jednotlivých druhov tlačív v praxi. • Správne použiť odev AV počas odbornej klinickej praxe v zdravotníckom zariadení • Poznať predpisy ochrany a bezpečnosti pri práci počas praktických cvičení. • Poznať základné zásady poskytovania prvej pomoci. • Vedieť využiť príručnú lekárničku. • Poznať náplň práce na jednotlivých úsekoch – oddelení, školskej cvičnej réžii. • Formulovať zásady OBP a PO a PP pri práci na lôžkových oddeleniach a OLVaS. • Dodržiavať zásady OBP a PO a PP pri práci na lôžkových oddeleniach a OLVaS. • Formulovať základné pravidlá HACCP a potravinového kódexu. • Popísať účel používania jednotlivých druhov tlačív v praxi. • Správne použiť predpísané tlačivá pri riešení úlohy. • Vyhотовiť predpis stravy pre celé zdravotnícke zariadenie.	príručnú lekárničku. ✚ Poznať náplň práce na jednotlivých úsekoch – oddelení, školskej cvičnej réžii. ✚ Formulovať zásady OBP a PO a PP pri práci na lôžkových oddeleniach a OLVaS. ✚ Dodržiavať zásady OBP a PO a PP pri práci na lôžkových oddeleniach a OLVaS. ✚ Formulovať základné pravidlá HACCP a potravinového kódexu. ✚ Popísať účel používania jednotlivých druhov tlačív v praxi. ✚ Správne použiť predpísané tlačivá pri riešení úlohy. ✚ Vyhотовiť predpis stravy pre celé zdravotnícke zariadenie. ✚		
--	--	--	--	--	--	---	--	--

					predpísané tlačivá pri riešení úlohy. • Vyhotoviť predpis stravy pre celé zdravotnícke zariadenie. • predpísané tlačivá pri riešení úlohy. • Vyhotoviť predpis stravy pre celé zdravotnícke zariadenie.			
Školská réžia , oddelenie liečebnej výživy a stravovania								
	2-3	Diétny systém a normovanie pokrmov	12		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
		Diétny systém. Stravovacie kategórie. Základné normy na prípravu pokrmov. Tabuľky výživových hodnôt a ich používanie v liečebnej výžive. Technologická úprava v liečebnej výžive. Kalkulácia jedál a pokrmov.		Náuka o požívatinách, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	• Popísať jednotlivé stravovacie kategórie. • Rozdeliť diétny systém – základné, špeciálne a štandardizované diétne postupy. • Vysvetliť účel podávania diét z hľadiska ochorení a pomeru živín. • Popísať mechanické, chemické a termické šetrenie u šetriacich diét. • Osvojiť si základné normy pokrmov (polievky, hlavné jedlá). • Vymedziť spôsob technologickej úpravy pokrmov v jednotlivých diétach. • Urobiť rozbor technologických postupov určených pokrmov. • Vypočítať energetickú	✚ Popísať jednotlivé stravovacie kategórie. ✚ Rozdeliť diétny systém – základné, špeciálne a štandardizované diétne postupy. ✚ Vysvetliť účel podávania diét z hľadiska ochorení a pomeru živín. ✚ Popísať mechanické, chemické a termické šetrenie u šetriacich diét. ✚ Osvojiť si základné normy pokrmov (polievky, hlavné jedlá). ✚ Vymedziť spôsob	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonštrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie

					a biologickú hodnotu zadaných pokrmov pre určené diéty. • Spracovať ceny jednotlivých druhov potravín pre kalkuláciu jedál. • Vykalkulovať vynormované pokrm. • • Prevziať predpis stravy z jednotlivých oddelení FN • Vyhотовiť predpis stravy pre celé zdravotnícke zariadenie. • Viest' zmeny v stave pacientov a diét (kontrola kariet). • Vyhотовiť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na deň pomocou programu PC • Kontrolovať dodržiavanie technologických postupov prípravy liečebnej výživy pod vedením asistenta výživy. • Kontrolovať odber vzoriek stravy pod vedením AV. • Degustovať pokrm pred výdajom obeda pod vedením AV. • Kontrolovať výdaj obeda na jednotlivé oddelenia. • Pripraviť a vydať	technologickéj úpravy pokrmov v jednotlivých diétach. • Urobiť rozbor technologických postupov určených pokrmov. • Vypočítať energetickú a biologickú hodnotu zadaných pokrmov pre určené diéty. • Spracovať ceny jednotlivých druhov potravín pre kalkuláciu jedál. • Vykalkulovať vynormované pokrm. • Prevziať predpis stravy z jednotlivých oddelení FN • Vyhотовiť predpis stravy pre celé zdravotnícke zariadenie. • Viest' zmeny v stave pacientov a diét (kontrola kariet). • Vyhотовiť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na deň pomocou programu PC	
--	--	--	--	--	--	---	--

					olovranty. • Pripraviť prakticky špeciálne diéty (sondová výživa, NDTV, blp. chlieb). • Rozvíjať flexibilitu pri práci na pracovisku OLVaS.	Kontrolovať dodržiavanie technologických postupov prípravy liečebnej výživy pod vedením asistenta výživy. ✚ Kontrolovať odber vzoriek stravy pod vedením AV. ✚ Degustovať pokrmy pred výdajom obeda pod vedením AV. ✚ Kontrolovať výdaj obeda na jednotlivé oddelenia. ✚ Pripraviť a vydať olovranty. ✚ Pripraviť prakticky špeciálne diéty (sondová výživa, NDTV, blp. chlieb). ✚ Rozvíjať flexibilitu pri práci na pracovisku OLVaS.		
Školská réžia, oddelenie liečebnej výživy a stravovania								
	4	Zostavovanie jedálnych lístkov pre základnú diétu č. 3	6 6		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
		Pyramída zdravej výživy v praxi. Precvičovanie zostavovania jedálnych lístkov pre základnú diétu Diéta č. 3 v nemocničnom		Náuka o požívatinách, základy výživy, technológia prípravy	• Percentuálne usporiadať jednotlivé živiny v pyramíde racionálnej výživy.	• Percentuálne usporiadať jednotlivé živiny v pyramíde	Ústne frontálne skúšanie Praktická	Ústne odpovede Úlohy

		a kúpeľnom zariadení Edukácia klientov pre zásady správnej výživy		pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia • Aplikovať získané poznatky pri zostave jedálnych lístkov pre diétu č.3. • Vyhotoviť jedálne lístky pre diétu č. 3 na 10 dní pre letné a zimné obdobie. • Pripraviť objednávkový list základných druhov potravín na základe zostaveného jedálneho lístka. • Pripraviť návrhy obedového menu pre diétu č. 3 v zdravotníckom zariadení. • Pripraviť návrhy obedového menu pre diétu č. 3 v kúpeľnom zariadení . • Vynormovať jednotlivé pokrmy z obedového menu v obidvoch prípadoch. • Urobiť rozbor technologických postupov vynormovaných pokrmov. • Vypočítať energetickú a biologickú hodnotu vynormovaných pokrmov. • Zistiť rozdiely pri zostavovaní jedálnych lístkov pre kúpeľné a zdravotnícke zariadenia. • Vykalkulovať ceny jednotlivých pokrmov	racionalnej výživy. • Aplikovať získané poznatky pri zostave jedálnych lístkov pre diétu č.3. • Vyhotoviť jedálne lístky pre diétu č. 3 na 10 dní pre letné a zimné obdobie. • Pripraviť objednávkový list základných druhov potravín na základe zostaveného jedálneho lístka. • Pripraviť návrhy obedového menu pre diétu č. 3 v zdravotníckom zariadení. • Pripraviť návrhy obedového menu pre diétu č. 3 v kúpeľnom zariadení . • Vynormovať jednotlivé pokrmy z obedového menu v obidvoch prípadoch. • Urobiť rozbor technologických postupov vynormovaných pokrmov. • Vypočítať energetickú a biologickú hodnotu vynormovaných	demonštrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie
--	--	--	--	---	---	--	---

				a jedál zaradených do jedálneho lístka • Prevziať predpis stravy z jednotlivých oddelení FN • Vyhotoviť predpis stravy pre celé zdravotnícke zariadenie. • Viest' zmeny v stave pacientov a diét (kontrola kariet). • Vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na deň pomocou programu IKT. • Kontrolovať dodržiavanie technologických postupov prípravy liečebnej výživy pod vedením asistenta výživy. • Kontrolovať odber vzoriek stravy pod vedením AV. • Degustovať pokrmy pred výdajom obeda pod vedením AV. • Kontrolovať výdaj obeda na jednotlivé oddelenia. • Pripraviť a vydať olovranť. • Pripraviť prakticky špeciálne diéty (sondová výživa, NDTV, blp. chlieb). • Rozvíjať flexibilitu pri práci na pracovisku OLVaS.	pokrmov. • Zistiť rozdiely pri zostavovaní jedálnych lístkov pre kúpeľné a zdravotnícke zariadenia. • Vykalkulovať ceny jednotlivých pokrmov a jedál zaradených do jedálneho lístka. • Prevziať predpis stravy z jednotlivých oddelení FN • Vyhotoviť predpis stravy pre celé zdravotnícke zariadenie. • Viest' zmeny v stave pacientov a diét (kontrola kariet). • Vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na deň pomocou programu IKT. • Kontrolovať dodržiavanie technologických postupov prípravy liečebnej výživy pod vedením asistenta výživy. • Kontrolovať odber vzoriek stravy pod vedením AV. • Degustovať pokrmy pred	
--	--	--	--	--	--	--

						výdajom obeda pod vedením AV. • Kontrolovať výdaj obeda na jednotlivé oddelenia. • Pripraviť a vydať olovranty. • Pripraviť prakticky špeciálne diéty (sondová výživa, NDTV, blp. chlieb). • Rozvíjať flexibilitu pri práci na pracovisku OLVaS. • Prevziať predpis stravy z jednotlivých oddelení		
		Plánovanie a zostava jedálnych lístkov pre alternatívne smery stravovania	3	Rozširujúce učivo	Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
		Zostava jedálnych lístkov pre vegetariánov. Zostava jedálnych lístkov pre oddelené stravovanie. Zostava jedálnych lístkov pre diétu podľa krvných skupín		Náuka o požívatinách, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	• Zistiť rozdiely medzi jednotlivými skupinami vegetariánov. • Kategorizovať vhodné a nevhodné potraviny pre laktovegetariánov a semivegetariánov. • Kategorizovať potraviny bohaté na bielkoviny a sacharidy pre oddelené stravovanie. • Zostaviť jedálny lístok pre semivegetariánov na 5 dní pre jaré obdobie. • Zostaviť jedálny lístok pre oddelené	• Zistiť rozdiely medzi jednotlivými skupinami vegetariánov. • Kategorizovať vhodné a nevhodné potraviny pre laktovegetariánov a semivegetariánov. • Kategorizovať potraviny bohaté na bielkoviny a sacharidy pre oddelené stravovanie. • Zostaviť jedálny	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonštrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie

					stravovanie na 5 dní. • Vypočítať hodnoty mikro a makronutrientov v jedálnom lístku pre vegetariána a semivegetariána z jedného dňa. • Pracovať v programe IT (program na výpočet energetickej a biologickej hodnoty) • Porovnať výsledné údaje zo spracovaných jedálnych lístkov. • Samostatne zhodnotiť výsledky spracovania. • Oddelenie • Prevziať predpis stravy z jednotlivých oddelení FN • Vyhotoviť predpis stravy pre celé zdravotnícke zariadenie. • Viest' zmeny v stave pacientov a diét (kontrola kariet). • Vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na deň pomocou programu IKT. • Kontrolovať dodržiavanie technologických postupov prípravy liečebnej výživy pod vedením asistenta výživy. • Kontrolovať odber vzoriek stravy pod	lístok pre semivegetariánov na 5 dní pre jaré obdobie. • Zostaviť jedálny lístok pre oddelené stravovanie na 5 dní. • Vypočítať hodnoty mikro a makronutrientov v jedálnom lístku pre vegetariána a semivegetariána z jedného dňa. • Pracovať v programe IT (program na výpočet energetickej a biologickej hodnoty) • Porovnať výsledné údaje zo spracovaných jedálnych lístkov. • Samostatne zhodnotiť výsledky spracovania. • Oddelenie • Prevziať predpis stravy z jednotlivých oddelení FN • Vyhotoviť predpis stravy pre celé zdravotnícke zariadenie. • Viest' zmeny v stave pacientov a diét (kontrola kariet).	
--	--	--	--	--	--	---	--

					vedením AV. • Degustovať pokrmy pred výdajom obeda pod vedením AV. • Kontrolovať výdaj obeda na jednotlivé oddelenia. • Pripraviť a vydať olovranty. • Pripraviť prakticky špeciálne diéty (sondová výživa, NDTV, blp. chlieb). • Rozvíjať flexibilitu pri práci na pracovisku OLVaS.	• Vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na deň pomocou programu IKT. • Kontrolovať dodržiavanie technologických postupov prípravy liečebnej výživy pod vedením asistenta výživy. • Kontrolovať odber vzoriek stravy pod vedením AV. • Degustovať pokrmy pred výdajom obeda pod vedením AV. • Kontrolovať výdaj obeda na jednotlivé oddelenia. • Pripraviť a vydať olovranty. • Pripraviť prakticky špeciálne diéty (sondová výživa, NDTV, blp. chlieb). • Rozvíjať flexibilitu pri práci na pracovisku OLVaS.		
5	Ochoreniach tráviaceho systému	6 6		Žiak má:	Žiak má:			
	Plánovanie liečebnej výživy pri ochoreniach ústnej dutiny, hltana a pažeráka (stav po tonzilektómii, aftózna stomatitída, stenóza pažeráka, varixy pažeráka,		Náuka o požívatinách, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia	• Zostaviť škálu jedálnych lístkov pre zadané diéty na základe stavu pacientov z internej	• Zostaviť škálu jedálnych lístkov pre zadané diéty na základe stavu pacientov	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonštrácia	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia	

		chronický zápal pažeráka, karcinóm jazyka). Edukácia pacienta o potrebe dodržiavania liečebnej výživy		výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	kliniky. • Vynormovať pokrmy obedového menu pre každú diétu na základe stavu pacientov z oddelenia. • Vyhотовiť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu. • Navrhnuť diétu liečbu pri vybraných ochoreniach ústnej dutiny, hltana a pažeráka. • Aplikovať zásady plánovania liečebnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov pri ochoreniach ústnej dutiny, hltana a pažeráka (0, 1, 1š, NDTV, sondová výživa). • Vypočítať energetickú a biologickú hodnotu u navrhnutých diét. • Vyvodiť možnosti a dĺžku podávania diét pri týchto ochoreniach. • Zhodnotiť možnosti podávania parenterálnej výživy pri týchto ochoreniach. • Vybrať pacienta na lôžkovom oddelení s ochorením ústnej dutiny, hltana, pažeráka. • Spracovať nutričnú anamnézu pacienta.	z internej kliniky. • Vynormovať pokrmy obedového menu pre každú diétu na základe stavu pacientov z oddelenia. • Vyhотовiť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu. • Navrhnuť diétu liečbu pri vybraných ochoreniach ústnej dutiny, hltana a pažeráka. • Aplikovať zásady plánovania liečebnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov pri ochoreniach ústnej dutiny, hltana a pažeráka (0, 1, 1š, NDTV, sondová výživa). • Vypočítať energetickú a biologickú hodnotu u navrhnutých diét. • Vyvodiť možnosti a dĺžku podávania diét pri týchto ochoreniach. • Zhodnotiť možnosti podávania	Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie
--	--	--	--	---	---	---	--	---

					• Popísať zásady liečebnej výživy na základe individuálnych potrieb pacienta. • Zostaviť (individuálny) jedálny lístok pre indikovanú diétu na 5 dní. • Edukovať pacienta o potrebe dodržiavania liv pri danom ochorení. • Formovať empatický prístup a postoj k pacientovi pri edukácii. • Zdokonaľovať komunikačné schopnosti pri edukácii. • Zhodnotiť priebeh pohovoru. • Viest' o tom záznam v zošite.	parenterálnej výživy pri týchto ochoreniach. • Vybrať pacienta na lôžkovom oddelí s ochorením ústnej dutiny, hltana, pažeráka. • Spracovať nutričnú anamnézu pacienta. • Popísať zásady liečebnej výživy na základe individuálnych potrieb pacienta. • Zostaviť (individuálny) jedálny lístok pre indikovanú diétu na 5 dní. • Edukovať pacienta o potrebe dodržiavania liv pri danom ochorení. • Formovať empatický prístup a postoj k pacientovi pri edukácii. • Zdokonaľovať komunikačné schopnosti pri edukácii. • Zhodnotiť priebeh pohovoru. • Viest' o tom záznam v zošite.		
	6	Ochoreniach tráviaceho systému	6 6		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
		Plánovanie liečebnej výživy pri		Náuka	• Zostaviť škálu	• Zostaviť škálu	Ústne frontálne	Ústne

		ochoreniach žalúdka a dvanástnika (hyperacidita, hypoacidita, vredová choroba žalúdka a dvanástnika, chronický zápal žalúdka, karcinóm žalúdka).		o požívatínach, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	jedálnych lístkov pre zadané diéty na základe stavu pacientov z internej kliniky. • Vynormovať pokrmy obedového menu pre každú diétu na základe stavu pacientov z oddelenia. • Vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu. • Navrhnuť diétu liečbu pri vybraných ochoreniach žalúdka a dvanástnika. • Navrhnuť možnosť diagnostikovania daného ochorenia pomocou liv. (postup) • Kategorizovať výber dovolených a zakázaných potravín pri indikovaných diétach. • Vybrať potraviny znižujúce sekréciu HCl a žalúdočnej šťavy. • Aplikovať zásady plánovania liečebnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov pri ochoreniach žalúdka a dvanástnika. • Zostaviť jedálne lístky pre indikované diéty. (diéta č.2, OK). • Vynormovať jedálne lístky.	jedálnych lístkov pre zadané diéty na základe stavu pacientov z internej kliniky. ✚ Vynormovať pokrmy obedového menu pre každú diétu na základe stavu pacientov z oddelenia. ✚ Vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu. ✚ Navrhnuť diétu liečbu pri vybraných ochoreniach žalúdka a dvanástnika. ✚ Navrhnuť možnosť diagnostikovania daného ochorenia pomocou liv. (postup) ✚ Kategorizovať výber dovolených a zakázaných potravín pri indikovaných diétach. ✚ Vybrať potraviny znižujúce sekréciu HCl a žalúdočnej šťavy.	skúšanie Praktická demonstrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie
--	--	--	--	---	--	---	--	---

				• Vypočítať biologickú hodnotu (B, vitamín B, C, A) u navrhnutých diét. • Oddelenie • Vybrať pacienta na lôžkovom oddelí s ochorením žalúdka. • Spracovať nuričnú anamnézu pacienta. • Popísať zásady liečebnej výživy na základe individuálnych potrieb pacienta. • Zostaviť (individuálny) jedálny lístok pre indikovanú diétu na 5 dní. • Edukovať pacienta o potrebe dodržiavania liečby pri danom ochorení. • Formovať empatický prístup a postoj k pacientovi pri edukácii. • Zdokonaľovať komunikačné schopnosti pri edukácii. • Zhodnotiť priebeh pohovoru. • Viest' o tom záznam v zošite.	✚ Aplikovať zásady plánovania liečebnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov pri ochoreniach žalúdka a dvanástnik. ✚ Zostaviť jedálne lístky pre indikované diéty. (diéta č.2, OK). ✚ Vynormovať jedálne lístky. ✚ Vypočítať biologickú hodnotu (B, vitamín B, C, A) u navrhnutých diét. ✚ Oddelenie ✚ Vybrať pacienta na lôžkovom oddelí s ochorením žalúdka. ✚ Spracovať nuričnú anamnézu pacienta. ✚ Popísať zásady liečebnej výživy na základe individuálnych potrieb pacienta. ✚ Zostaviť (individuálny) jedálny lístok pre indikovanú diétu na 5 dní. ✚ Edukovať pacienta o potrebe	
--	--	--	--	---	--	--

						dodržiavania živ pri danom ochorení. ✚ Prejaviť empatický prístup a postoj k pacientovi pri edukácii. ✚ komunikovať edukácii. ✚ Zhodnotiť priebeh pohovoru. ✚ viesť o tom záznam v zošite.		
	7-8	Ochoreniach tráviaceho systému	12 12		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
		Plánovanie liečebnej výživy pri ochoreniach čriev (kvasná a hnilobná dyspepsia, akútny a chronický črevný katar, spastická a atonická zápcha, Crohnova choroba, Collitis ulceróza). Edukácia pacienta o potrebe dodržiavania liečebnej výživy		Náuka o požívatínach, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	• Zostaviť škálu jedálnych lístkov pre zadané diéty na základe stavu pacientov z internej kliniky. • Vynormovať pokrmy obedového menu pre každú diétu na základe stavu pacientov z oddelenia. • Vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu. • Navrhnuť diétu liečbu pri vybraných ochoreniach čriev. • Kategorizovať výber dovolených a zakázaných potravín pri indikovaných diétach.	• Zostaviť škálu jedálnych lístkov pre zadané diéty na základe stavu pacientov z internej kliniky. • Vynormovať pokrmy obedového menu pre každú diétu na základe stavu pacientov z oddelenia. • Vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu. • Navrhnuť diétu liečbu pri vybraných ochoreniach čriev. • Kategorizovať výber dovolených	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonštrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie

				• Vybrať potraviny s vysokým obsahom vlákniny podľa tabuliek výživových hodnôt. • Popísať spôsob technologickú úpravy pri daných ochoreniach. • Aplikovať zásady plánovania liečebnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov pri ochoreniach čriev. • Zostaviť jedálne lístky pre indikované diéty. (5/0, 5/1, 5, Schmidtova diéta) • Vynormovať jedálne lístky. • Vypočítať energetickú a biologickú hodnotu (B, vitamín B, C, A) u navrhnutých diét. Oddelenie • Vybrať pacienta na lôžkovom oddelení s ochorením čriev. • Spracovať nutričnú anamnézu pacienta. • Popísať zásady liečebnej výživy na základe individuálnych potrieb pacienta. • Zostaviť (individuálny) jedálny lístok pre	a zakázaných potravín pri indikovaných diétach. • Vybrať potraviny s vysokým obsahom vlákniny podľa tabuliek výživových hodnôt. • Popísať spôsob technologickú úpravy pri daných ochoreniach. • Aplikovať zásady plánovania liečebnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov pri ochoreniach čriev. • Zostaviť jedálne lístky pre indikované diéty. (5/0, 5/1, 5, Schmidtova diéta) • Vynormovať jedálne lístky. • Vypočítať energetickú a biologickú hodnotu (B, vitamín B, C, A) u navrhnutých diét. • oddelenie • Vybrať pacienta na lôžkovom oddelení s ochorením čriev. • Spracovať nutričnú anamnézu pacienta. • Popísať zásady liečebnej výživy na	
--	--	--	--	--	---	--

					indikovanú diétu na 5 dní. - Edukovať pacienta o potrebe dodržiavania liv pri danom ochorení. - Formovať empatický prístup a postoj k pacientovi pri edukácii. - Zdokonaľovať komunikačné schopnosti pri edukácii. - Zhodnotiť priebeh pohovoru. - Viesť o tom záznam v zošite.	základe individuálnych potrieb pacienta. - Zostaviť (individuálny) jedálny lístok pre indikovanú diétu na 5 dní. - Edukovať pacienta o potrebe dodržiavania liv pri danom ochorení. - Formovať empatický prístup a postoj k pacientovi pri edukácii. - Zdokonaľovať komunikačné schopnosti pri edukácii. - Zhodnotiť priebeh pohovoru. - Viesť o tom záznam v zošite.		
9-10	Ochoreniach tráviaceho systému	12 12		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:			
	Plánovanie liečebnej výživy pri ochoreniach žlčníka, pečene a pankreasu (akútny a chronický zápal žlčníka, žlčnikové kamene, akútna vírusová hepatitída, cirhóza pečene, akútny a chronický zápal pankreasu, zlyhanie pečene). Edukácia pacienta o potrebe dodržiavania liečebnej výživy		Náuka o požívatínach, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia	- Zostaviť škálu jedálnych lístkov pre zadané diéty na základe stavu pacientov z internej kliniky. - Vynormovať pokrmy obedového menu pre každú diétu na základe stavu pacientov z oddelenia. - Vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na	- Zostaviť škálu jedálnych lístkov pre zadané diéty na základe stavu pacientov z internej kliniky. - Vynormovať pokrmy obedového menu pre každú diétu na základe stavu pacientov z oddelenia. - Vyhotoviť výkaz spotrebovaných	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonštrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie	

				a pedagogika a profesijná komunikácia	výdaj potravín zo skladu. • Navrhnuť diétu liečbu pri vybraných ochoreniach žlčníka, pečene a pankreasu. • Kategorizovať výber dovolených a zakázaných potravín pri indikovaných diétach. • Vybrať potraviny s vysokým obsahom cholesterolu podľa tabuliek výživových hodnôt. • Popísať spôsob technologickej úpravy pri daných ochoreniach. • Aplikovať zásady plánovania liečebnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov pri ochoreniach žlčníka, pečene a pankreasu. • Zostaviť jedálne lístky pre indikované diéty. (4š, 4š/1, 4, 4N, SP I - IV) • Vynormovať jedálne lístky. • Vypočítať energetickú hodnotu (T, S, KJ, cholesterol) u navrhnutých diét. • oddelenie • Vybrať pacienta na lôžkovom oddelení s ochorením žlčníka,	potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu. • Navrhnuť diétu liečbu pri vybraných ochoreniach žlčníka, pečene a pankreasu. • Kategorizovať výber dovolených a zakázaných potravín pri indikovaných diétach. • Vybrať potraviny s vysokým obsahom cholesterolu podľa tabuliek výživových hodnôt. • Popísať spôsob technologickej úpravy pri daných ochoreniach. • Aplikovať zásady plánovania liečebnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov pri ochoreniach žlčníka, pečene a pankreasu. • Zostaviť jedálne lístky pre indikované diéty. (4š, 4š/1, 4, 4N, SP I - IV) • Vynormovať jedálne lístky. • Vypočítať energetickú		
--	--	--	--	--	--	---	--	--

					pečene a pankreasu. • Spracovať nutričnú anamnézu pacienta. • Popísať zásady liečebnej výživy na základe individuálnych potrieb pacienta. • Zostaviť (individuálny) jedálny lístok pre indikovanú diétu na 5 dní. • Edukovať pacienta o potrebe dodržiavania liv pri danom ochorení. • Formovať empatický prístup a postoj k pacientovi pri edukácii. • Zdokonaľovať komunikačné schopnosti pri edukácii. • Zhodnotiť priebeh pohovoru. • Viest' o tom záznam v zošite.	hodnotu (T, S, KJ, cholesterol) u navrhnutých diét. Oddelenie • Vybrať pacienta na lôžkovom oddelení s ochorením žlčníka, pečene a pankreasu. • Spracovať nutričnú anamnézu pacienta. • Popísať zásady liečebnej výživy na základe individuálnyc - Zostaviť (individuálny) jedálny lístok pre indikovanú diétu na 5 dní. • Edukovať pacienta o potrebe dodržiavania liv pri danom ochorení. • empatický pristupovať k pacientovi pri edukácii. • Preukázať komunikačné schopnosti pri edukácii. • Zhodnotiť priebeh pohovoru. • Viest' o tom záznam v zošite.		
11	Ochoreniach tráviaceho systému	6		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:			

		Plánovanie liečebnej výživy pri ochorení celiakia a sprue (celiakia, akútne štádium ochorenia, chronické štádium ochorenia, sprue). Edukácia pacienta o potrebe dodržiavania liečebnej výživy		Náuka o požívatínach, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	• Zostaviť škálu jedálnych lístkov pre zadané diéty na základe stavu pacientov z internej kliniky. • Vynormovať pokrmy obedového menu pre každú diétu na základe stavu pacientov z oddelenia. • Vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu. • Navrhnuť diétu liečbu pri vybranom štádiu ochorenia celiakia. • Kategorizovať výber dovolených a zakázaných potravín pri indikovaných diétach. • Vybrať potraviny s obsahom a bez obsahu lepku podľa tabuliek výživových hodnôt. • Vytvorte škálu potravín vhodných na prípravu raňajok, desiat, olovrantov pre blp. diétu. • Popísať spôsob technologickej úpravy pri daných ochoreniach. • Aplikovať zásady plánovania liečebnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov pri	• Zostaviť škálu jedálnych lístkov pre zadané diéty na základe stavu pacientov z internej kliniky. • Vynormovať pokrmy obedového menu pre každú diétu na základe stavu pacientov z oddelenia. • Vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu. • Navrhnuť diétu liečbu pri vybranom štádiu ochorenia celiakia. • Kategorizovať výber dovolených a zakázaných potravín pri indikovaných diétach. • Vybrať potraviny s obsahom a bez obsahu lepku podľa tabuliek výživových hodnôt. • Navrhnuť škálu potravín vhodných na prípravu raňajok, desiat, olovrantov pre blp. diétu. • Popísať spôsob technologickej úpravy pri daných ochoreniach.	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonštrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie
--	--	---	--	--	---	---	--	---

				ochorení celiakia. • Zostaviť jedálne lístky pre indikované diéty. (Blk, Blp/I št., Blp/II št.) • Urobiť rozbor technologického postupu prípravy bezpečného chleba. • Vynormovať jedálne lístky. • Vypočítať biologickú a energetickú hodnotu (B, T, S, KJ, Ca) u navrhnutých diét. Oddelenie • Vybrať pacienta na lôžkovom oddelení s ochorením celiakia. • Spracovať nutričnú anamnézu pacienta. • Popísať zásady liečebnej výživy na základe individuálnych potrieb pacienta. • Zostaviť (individuálny) jedálny lístok pre indikovanú diétu na 5 dní. • Edukovať pacienta o potrebe dodržiavania liečby pri danom ochorení. • Formovať empatický prístup a postoj k pacientovi pri edukácii. • Zdokonaľovať komunikačné schopnosti pri edukácii. • Zhodnotiť priebeh pohovoru. • Viest' o tom záznam	• Aplikovať zásady plánovania liečebnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov pri ochorení celiakia. • Zostaviť jedálne lístky pre indikované diéty. (Blk, Blp/I št., Blp/II št.) • Urobiť rozbor technologického postupu prípravy bezpečného chleba. • Vynormovať jedálne lístky. • Vypočítať biologickú a energetickú hodnotu (B, T, S, KJ, Ca) u navrhnutých diét. Oddelenie • Vybrať pacienta na lôžkovom oddelení s ochorením celiakia. • Spracovať nutričnú anamnézu pacienta. • Popísať zásady liečebnej výživy na základe individuálnych potrieb pacienta. • Zostaviť (individuálny)	
--	--	--	--	--	---	--

					v zošite.	jedálny lístok pre indikovanú diétu na 5 dní. - Edukovať pacienta o potrebe dodržiavania liv pri danom ochorení. - Formovať empatický prístup a postoj k pacientovi pri edukácii. - Zdokonaľovať komunikačné schopnosti pri edukácii. - Zhodnotiť priebeh pohovoru. - Viesť o tom záznam v zošite.		
	12-13	Metabolické ochorenia	12 12		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
		Plánovanie liečebnej výživy pri metabolických ochoreniach: obezita, diabetes mellitus, diabetes mellitus v kombinácii s inými chorobami, ochorenie štítnej žľazy, osteoporóza Edukácia pacienta o potrebe dodržiavania liečebnej výživy		Náuka o požívatínach, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	- Zostaviť škálu jedálnych lístkov pre zadané diéty na základe stavu pacientov z internej kliniky. - Vynormovať pokrmy obedového menu pre každú diétu na základe stavu pacientov z oddelenia. - Vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu. - Navrhnuť diétu liečbu pri vybranom ochorení. - Kategorizovať výber	- Zostaviť škálu jedálnych lístkov pre zadané diéty na základe stavu pacientov z internej kliniky. - Vynormovať pokrmy obedového menu pre každú diétu na základe stavu pacientov z oddelenia. - Vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu. - Navrhnuť diétu	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonštrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonnej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie

					dovolených a zakázaných potravín pri indikovaných diétach. • Popísať spôsob technologickej úpravy potravín pri daných ochoreniach. • Aplikovať zásady plánovania liečebnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov pri metabolických ochoreniach. • Vynormovať jedálne lístky. Oddelenie . • Spracovať nutričnú anamnézu pacienta. • Popísať zásady liečebnej výživy na základe individuálnych potrieb pacienta. • Edukovať pacienta o potrebe dodržiavania živ pri danom ochorení. • Formovať empatický prístup a postoj k pacientovi pri edukácii. • Zdokonaľovať komunikačné schopnosti pri edukácii. • Zhodnotiť priebeh pohovoru. • Viesť o tom záznam v zošite.	liečbu pri vybranom ochorení. • Kategorizovať výber dovolených a zakázaných potravín pri indikovaných diétach. • Vybrať potraviny s nízkym a vysokým obsahom fenylalanínu podľa tabuliek k metabolickým poruchám. • Vybrať potraviny s nízkym a vysokým obsahom laktózy a galaktózy podľa tabuliek. • Vytvoriť škálu potravín vhodných na prípravu raňajok, desiat, olovrantov pre nízkofenylalanínovú diétu. • Popísať spôsob technologickej úpravy potravín pri daných ochoreniach. • Aplikovať zásady plánovania liečebnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov pri metabolických ochoreniach. • Spracovať nutričnú anamnézu	
--	--	--	--	--	--	--	--

						pacienta. • Popísať zásady liečebnej výživy na základe individuálnych potrieb pacienta. • Mať empatický prístup a postoj k pacientovi pri edukácii. • Komunikovať a vecne správne edukovať • Zhodnotiť priebeh		
	14	Ochorenia srdca a ciev	6 6		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
		Plánovanie liečebnej výživy pri ochoreniach srdca a ciev (ateroskleróza, hypertenzia, ischemická choroba srdca, infarkt myokardu). Edukácia pacienta o potrebe dodržiavania liečebnej výživy		Náuka o požívatinách, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diétológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	• Zostaviť škálu jedálnych lístkov pre zadané diéty na základe stavu pacientov z internej kliniky. • Vynormovať pokrmy obedového menu pre každú diétu na základe stavu pacientov z oddelenia. • Vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu. • Navrhnuť diétu liečbu pri vybranom ochorení. • Kategorizovať výber dovolených a zakázaných potravín pri indikovaných diétach. • Vybrať potraviny s vysokým obsahom	• Zostaviť škálu jedálnych lístkov pre zadané diéty na základe stavu pacientov z internej kliniky. • Vynormovať pokrmy obedového menu pre každú diétu na základe stavu pacientov z oddelenia. • Vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu. • Navrhnuť diétu liečbu pri vybranom ochorení. • Kategorizovať výber dovolených a zakázaných	Ústne frontálne skúšanie Praktická demonštrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie

					sodíka a vysokým obsahom draslíka podľa tabuliek výživových hodnôt. • Popísať spôsob technologickej úpravy pri daných ochoreniach. • Aplikovať zásady plánovania liečebnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov pri ochoreniach srdca a ciev. • Zostaviť jedálne lístky pre indikované diéty. (10, IMa, IMb, IMc, diéta s obmedzením tukov) • Urobiť rozbor technologického postupu prípravy vybraných pokrmov. • Vynormovať jedálne lístky. • Vypočítať energetickú a biologickú hodnotu (B, T, S, cholesterol, vláknina, Na) u navrhnutých diét. Oddelenie • Vybrať pacienta na lôžkovom oddelení s vybraným ochorením srdca a ciev. • Spracovať nutričnú anamnézu pacienta. • Popísať zásady liečebnej výživy na základe individuálnych	potravín pri indikovaných diétach. • Vybrať potraviny s vysokým obsahom sodíka a vysokým obsahom draslíka podľa tabuliek výživových hodnôt. • Popísať spôsob technologickej úpravy pri daných ochoreniach. • Aplikovať zásady plánovania liečebnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov pri ochoreniach srdca a ciev. • Zostaviť jedálne lístky pre indikované diéty. (10, IMa, IMb, IMc, diéta s obmedzením tukov) • Urobiť rozbor technologického postupu prípravy vybraných pokrmov. • Vynormovať jedálne lístky. • Vypočítať energetickú a biologickú hodnotu (B, T, S, cholesterol, vláknina, Na) u navrhnutých diét.		
--	--	--	--	--	---	---	--	--

					potrieb pacienta. • Zostaviť (individuálny) jedálny lístok pre indikovanú diétu na 5 dní. • Edukovať pacienta o potrebe dodržiavania liv pri danom ochorení. • Formovať empatický prístup a postoj k pacientovi pri edukácii. • Zdokonaľovať komunikačné schopnosti pri edukácii. • Zhodnotiť priebeh pohovoru. • Viest' o tom záznam v zošite.	• Oddelenie • Vybrať pacienta na lôžkovom oddelení s vybraným ochorením srdca a ciev. • Spracovať nutričnú anamnézu pacienta. • Popísať zásady liečebnej výživy na základe individuálnych potrieb pacienta. • Zostaviť (individuálny) jedálny lístok pre indikovanú diétu na 5 dní. • Edukovať pacienta o potrebe dodržiavania liv pri danom ochorení. • Formovať empatický prístup a postoj k pacientovi pri edukácii. • Zdokonaľovať komunikačné schopnosti pri edukácii. • Zhodnotiť priebeh pohovoru. • Viest' o tom záznam v zošite.		
	15-16	Ochorenia obličiek	12 12		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
		Plánovanie liečebnej výživy pri ochoreniach obličiek (akútna a chronická glomerulonefritída,		Náuka o požívatinách, základy výživy,	• Zostaviť škálu jedálnych lístkov pre zadané diéty na	• Zostaviť škálu jedálnych lístkov pre zadané diéty	Ústne frontálne skúšanie	Ústne odpovede

		chronická pyelonefritída, obličkové kamene, akútna a chronická renálna insuficiencia). Edukácia pacienta o potrebe dodržiavania liečebnej výživy		technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy, klinická diéťológia, biochémia, preventívne lekárstvo, patológia a klinika chorôb, anatómia a fyziológia, informatika, matematika, psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	základe stavu pacientov z internej kliniky. • Vynormovať pokrmy obedového menu pre každú diétu na základe stavu pacientov z oddelenia. • Vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu. • Navrhnuť diétu liečbu na základe hodnôt kreatinínu pri vybranom ochorení. • Navrhnuť možnosť diagnostikovania daného ochorenia pomocou liv. (postup) • Kategorizovať výber dovolených a zakázaných potravín pri indikovaných diétach. • Vybrať potraviny s vysokým obsahom sodíka a vysokým obsahom draslíka podľa tabuliek výživových hodnôt. • Vybrať potraviny s vysokým obsahom bielkovín podľa tabuliek výživových hodnôt. • Popísať spôsob technologickej úpravy daných ochoreniach. • Aplikovať zásady	na základe stavu pacientov z internej kliniky. • Vynormovať pokrmy obedového menu pre každú diétu na základe stavu pacientov z oddelenia. • Vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu. • Navrhnuť diétu liečbu na základe hodnôt kreatinínu pri vybranom ochorení. • Navrhnuť možnosť diagnostikovania daného ochorenia pomocou liv. Kategorizovať výber dovolených a zakázaných potravín pri indikovaných diétach. • Vybrať potraviny s vysokým obsahom sodíka a vysokým obsahom draslíka podľa tabuliek výživových hodnôt. • Vybrať potraviny s vysokým obsahom bielkovín podľa tabuliek výživových hodnôt.	Praktická demonštrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie
--	--	--	--	--	---	--	--	---

				plánovania liečebnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov pri ochoreniach obličiek. • Zostaviť jedálne lístky pre indikované diéty. (6, š-20, š-35, KT) • Urobiť rozbor technologického postupu prípravy vybraných pokrmov. • Vynormovať jedálne lístky. • Vypočítať energetickú a biologickú hodnotu (KJ, B, T, S, K, Na) u navrhnutých diét. • Vykalkulovať celodenný jedálny lístok u indikovanej diéty. • Vybrať pacienta na lôžkovom oddelení s vybraným ochorením obličiek. • Spracovať nutričnú anamnézu pacienta. • Popísať zásady liečebnej výživy na základe individuálnych potrieb pacienta. • Zostaviť (individuálny) jedálny lístok pre indikovanú diétu na 5 dní. • Edukovať pacienta o potrebe dodržiavania lív pri danom ochorení. • Formovať empatický prístup a postoj k pacientovi pri edukácii.	• Popísať spôsob technologickej úpravy pri daných ochoreniach. • Aplikovať zásady plánovania liečebnej výživy pri zostavovaní jedálnych lístkov pri ochoreniach obličiek. • Zostaviť jedálne lístky pre indikované diéty. (6, š-20, š-35, KT) • Urobiť rozbor technologického postupu prípravy vybraných pokrmov. • Vynormovať jedálne lístky. • Vypočítať energetickú a biologickú hodnotu (KJ, B, T, S, K, Na) u navrhnutých diét. • Vykalkulovať celodenný jedálny lístok u indikovanej diéty. • Vybrať pacienta na lôžkovom oddelení s vybraným ochorením obličiek. • Spracovať nutričnú anamnézu pacienta. • Popísať zásady	
--	--	--	--	--	---	--

					• Zdokonaľovať komunikačné schopnosti pri edukácii. • Zhodnotiť priebeh pohovoru. • Viest' o tom záznam v zošite.	liečebnej výživy na základe individuálnych potrieb pacienta. • Zostaviť (individuálny) jedálny lístok pre indikovanú diétu na 5 dní. • Edukovať pacienta o potrebe dodržiavania liv pri danom ochorení.		
--	--	--	--	--	---	---	--	--

ROČNÍK: štvrtý

ROZPIS UČIVA PREDMETU: Liečebná výživa – klinická prax Rozdelenie pracovísk: školská réžia 150 hodín, lôžkové oddelenie 150 hodín, odborné ambulancie, poradne 150 hodín						15 hodín týždenne, spolu 450 vyučovacích hodín		
mesiac	Por.č.hodiny	Pracovisko: Školská réžia prvý polrok: 5 týždňov , dva dni po 6 hodín, 5 týždňov jeden deň 6 hodín (kombinácia s jedným dňom špecializované ambulancie) druhý polrok: 5 týždňov dva dni po 6 hodín Pracovisko: Lôžkové oddelenie prvý polrok: 5 týždňov dva dni po 6 hodín, 5 týždňov jeden deň 6 hodín (kombinácia s jedným dňom špecializované ambulancie) Pracovisko: Odborné ambulancie, poradne prvý polrok: 5 týždňov jeden deň po 6 hodín, 15 týždňov jeden deň po 3 hodiny druhý polrok 15 týždňov jeden deň po 3 hodiny, 5 týždňov jeden deň po 6 hodín	Hodiny 150 60+30=90 60=150 150 60+ 60+30=150 150 15+15+15+30=75 30+15+15+15=75	Medzipredmetové vzťahy	Očakávané vzdelávacie výstupy	Kritériá hodnotenia vzdelávacích výstupov	Metódy hodnotenia	Prostriedky hodnotenia
I. polrok 1-5 týž. II. polrok 1-5 týž.		Pracovisko: Školská réžia - Úvod	6		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
	1-6	Zásady BOZP, PO a hygieny. Služobná mlčanlivosť zdravotníckych zamestnancov. Ochrana osobných údajov,		HACCP dokument a rozpracovaný materiál na oddelení liečebnej výživy a stravovania Informovaný súhlas	preukázať vedomosti zásad a pravidiel BOZP a PO	preukázať vedomosti zásad a pravidiel BOZP a PO	Ústne frontálne skúšanie Praktická	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia

		informovaný súhlas pacienta. Náplň práce v réžii, dokumentácia a tlačivá.		Práva pacientov Psychológia a profesijná komunikácia Etika v zdravotníctve Prvá pomoc	vysvetliť dôležitosť dodržiavania zásad osobnej hygieny, hygieny pracoviska, hygieny pri práci s požívatinami a aktualizovať informácie potravinového kódexu SR opísať HACC zdôvodniť povinnosť mlčanlivosti	vysvetliť dôležitosť dodržiavania zásad osobnej hygieny, hygieny pracoviska, hygieny pri práci s požívatinami aplikovať a aktualizovať informácie potravinového kódexu	demonštrácia a Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie
		Diétny systém a normovanie pokrmov. Zostavovanie jedálnych lístkov pre diéty. Výpočty.	144		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
2-5	7-12 13-18 19-24 25-30 31-36	Tlačivá pre prácu asistenta výživy Diétny systém označovanie diét, zaradenie do technologických celkov. Zostavovanie celodenných jedálnych lístkov Zostavovanie týždenných jedálnych lístkov pre určené diéty pre rôzne ročné obdobia Výpočet energetickej a biologickej hodnoty živín, porovnanie		Liečebná výživa Základy výživy Nauka o požívatinách Technológia prípravy pokrmov Klinická propedeutika Fyziológia výživy Klinická diétetika Anatómia a fyziológia Psychológia a profesijná komunikácia Etika v zdravotníctve Prvá pomoc Matematika a práca informáciami Preventívne lekárstvo Biochémia	uplatňovať a používať pojmový aparát podľa potravinárskeho kódexu organizovať a usmerňovať prácu v skupine porozumieť a aktualizovať technologické postupy preukázať aktívny prístup k práci vykonať záznam pracovnej činnosti	uplatňovať a používať pojmový aparát podľa potravinárskeho kódexu organizovať a usmerňovať prácu v skupine porozumieť a aktualizovať technologické postupy preukázať aktívny prístup k práci vykonať záznam	Ústne frontálne a individuálne skúšanie Praktická demonštrácia a Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie

37-42	Technologická úprava v liečebnej výžive		a potravinárska chémia	organizovať a usmerňovať prácu v skupine	pracovnej činnosti		
43-48	Kalkulácia jedál a pokrmov			realizovať ekologický prístup k potravinám a financiám	organizovať a usmerňovať prácu v skupine		
49-54	Zostavovanie a vynormovanie jedálneho lístka pre určené diéty podľa predpisu stavu pacientov z oddelenia			urobiť rozbor diétného systému	urobiť rozbor diétného systému		
55-60	Vyhotovenie výkazu spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu			priradiť správne tlačivá na administratívnu prácu	priradiť správne tlačivá na administratívnu prácu		
61-66	Rozbor určenej diéty s výberom potravín,			urobiť rozbor určených diét na požadovanej vyššej odbornej úrovni	urobiť rozbor určených diét na požadovanej vyššej odbornej úrovni		
67-72	po krmov a možnosti technológie prípravy			navrhnuť celodenný a celotýždenný jedálny lístok pre určené diéty, rôzne ročné obdobia	navrhnuť celodenný a celotýždenný jedálny lístok pre určené diéty, rôzne ročné obdobia		
				zostaviť a vynormovať jedálny lístok pre určené diéty, konkrétny deň podľa predpisu stavu pacientov z oddelenia	zostaviť a vydávať jedálny lístok pre určené diéty, konkrétny deň podľa predpisu stavu pacientov z oddelenia		
				vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanku na výdaj potravín zo skladu	vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanku na výdaj potravín zo skladu		
				vypočítať cenovú hodnotu stravy	vypočítať cenovú hodnotu stravy		

					vypočítať a porovnať energetickú hodnotu a hodnotu živín určených diét s predpísanou normou vykonať záznam pracovnej činnosti	vypočítať a porovnať energetickú hodnotu a hodnotu živín určených diét s predpísanou normou vykonať záznam pracovnej činnosti		
1-5 I. 1-5 II.	10 týž.	Pracovisko: Lôžkové oddelenie Úvod	6		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
		Zásady BOZP, PO a hygieny. Služobná mlčanlivosť zdravotníckych zamestnancov. Ochrana osobných údajov, informovaný súhlas pacienta. Náplň práce, dokumentácia a tlačivá		HACCP dokument a rozpracovaný materiál na oddelení liečebnej výživy a stravovania Informovaný súhlas Práva pacientov Psychológia a profesijná komunikácia Etika v zdravotníctve Prvá pomoc	preukázať vedomosti zásad a pravidiel BOZP a PO vysvetliť dôležitosť dodržiavania zásad osobnej hygieny, hygieny pracoviska, hygieny pri práci s požívatinami a aktualizovať informácie potravinového kódexu SR opísať HACCP zdôvodniť povinnosť mlčanlivosti	dodržiavať zásad a pravidiel BOZP a PO vysvetliť dôležitosť dodržiavania zásad osobnej hygieny, hygieny pracoviska, hygieny pri práci s požívatinami a aktualizovať informácie potravinového kódexu SR opísať HACCP zdôvodniť povinnosť mlčanlivosti	Ústne frontálne a individuálne skúšanie Praktická demonštrácia a Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie
		Stravovanie chorých na lôžkových oddeleniach	144		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		

		Oboznámenie sa so systémom práce na pracovisku s nadväznosťou na ďalšie pracovné úseky Práca s pacientom : Oboznámenie s dokumentáciou pacienta, Hodnotenie stavu výživy pacienta - anamnéza, stravovacia anamnéza, Somatometrické merania Laboratórne vyšetrenia Pozorovanie a vyhodnotenie jeho biopsychosociálnych potrieb, Pohovor, Vypracovanie jedálneho lístka a spôsobu liečebnej výživy do domáceho liečenia. Práca na oddelení Účasť na vizite Účasť na výdaji stravy, pripomienky k strave, Kontrola hygieny a podávania stravy Zostavovanie jedálnych lístkov, Výpočty energetickej hodnoty a hodnôt živín pre určené diéty resp. podľa požiadaviek pacientov oddelenia.	Liečebná výživa Základy výživy Náuka o požívatínach Technológia prípravy pokrmov Klinická propedeutika Fyziológia výživy Klinická diétetika Anatómia a fyziológia Psychológia a profesijná komunikácia Etika v zdravotníctve Prvá pomoc Matematika a práca informáciami Preventívne lekárstvo Biochémia a potravinárska chémia Cudzie jazyky	uplatňovať a používať pojmový aparát podľa potravinárskeho kódexu organizovať a usmerňovať prácu v skupine porozumieť a aktualizovať technologické postupy preukázať aktívny prístup k práci vykonať záznam pracovnej činnosti organizovať a usmerňovať prácu v skupine realizovať ekologický prístup k potravinám a financiám integrvať poznatky z profilujúcich predmetov vysvetliť systém práce na oddeleniach zúčastniť sa vizity vyhľadať v chorobopise potrebné údaje na prípravu pohovoru s pacientom aplikovať individuálny prístup k pacientovi	vysvetliť systém práce na oddeleniach zúčastniť sa vizity vyhľadať v chorobopise potrebné údaje na prípravu pohovoru s pacientom aplikovať individuálny prístup k pacientovi a navrhnúť na základe osobnej anamnézy a iných potrebných údajov spôsob liečebnej výživy urobiť rozbor liečebnej výživy formou pohovoru s pacientom zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy zostaviť celodenný, resp. celotýždenný jedálny lístok s výpočtami energetickej hodnoty, hodnôt živín a iných požadovaných údajov podľa požiadaviek pacientov s oddelenia vykonať záznam a vyhodnotenie pracovnej činnosti	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie Ústne frontálne a individuálne skúšanie Praktická demonštrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	
--	--	--	---	--	---	---	--

					a navrhnúť na základe osobnej anamnézy a iných potrebných údajov spôsob liečebnej výživy urobiť rozbor liečebnej výživy formou pohovoru s pacientom zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy zostaviť celodenný, resp. celotýždenný jedálny lístok s výpočtami energetickej hodnoty, hodnôt živín a iných požadovaných údajov podľa požiadaviek pacientov s oddelenia vykonať záznam a vyhodnotenie pracovnej činnosti			
I./II. Polrok 1-5 týž.		Pracovisko: Odborné ambulancie, poradne Úvod	6		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie		
1.	1-6	Zásady BOZP, PO a hygieny. Služobná mlčanlivosť zdravotníckych zamestnancov. Ochrana osobných údajov, informovaný súhlas pacienta.		HACCP dokument a rozpracovaný materiál na oddelení liečebnej výživy a stravovania Informovaný súhlas Práva pacientov Psychológia	preukázať vedomosti zásad a pravidiel BOZP a PO vysvetliť dôležitosť dodržiavania zásad osobnej hygieny,	preukázať vedomosti zásad a pravidiel BOZP a PO vysvetliť dôležitosť dodržiavania zásad osobnej	Ústne frontálne a individuálne skúšanie Praktická demonštrácia	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový

		Náplň práce, dokumentácia a tla		a profesijná komunikácia Etika v zdravotníctve Prvá pomoc	hygieny pracoviska, hygieny pri práci s požívatínami a aktualizovať informácie potravinového kódexu SR opísať HACC zdôvodniť povinnosť mlčanlivosti	hygieny, hygieny pracoviska, hygieny pri práci s požívatínami a aktualizovať informácie potravinového kódexu SR opísať HACC zdôvodniť povinnosť mlčanlivosti	Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnoteni e postojovej a výkonovej zložky	Kontrola dokumentáci e
Týž. 2-5 1-15		Choroby tráviacej sústavy	70- 45/ 24		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie		

2-5									
	7-24	Oboznámenie sa so systémom práce odbornej ambulancie, poradne Zdravotná dokumentácia pacientov a požiadavky odborného lekára Plánovanie liečebnej výživy pri chorobách tráviacej sústavy Edukácia pacientov pri rôznych chorobách tráviacej sústavy a zdôvodnenie dodržiavania liečebnej výživy v súčasnosti, budúcnosti resp. s perspektívou zmeny zdravotného stavu.	Liečebná výživa Základy výživy Náuka o požívatinách Technológia prípravy pokrmov Klinická propedeutika Fyziológia výživy Klinická diétetika Anatómia a fyziológia Psychológia a profesijná komunikácia Etika v zdravotníctve Prvá pomoc Matematika a práca informáciami Preventívne lekárstvo Biochémia a potravinárska chémia Pravidlá účinnej komunikácie podľa D. Carnegiho, Ošetrobateľstvo, Kozierová Komunikácia v ošetrovateľstve, Tomášková, Kristová	uplatňovať a používať pojmový aparát podľa potravinárskeho kódexu porozumieť a aktualizovať technologické postupy preukázať aktívny prístup k práci vykonať záznam pracovnej činnosti integrovat' poznatky z profilujúcich predmetov vyhľadať v slovníku cudzích jazykov správny preklad vysvetliť systém práce v odbornej ambulancii, poradní vyhľadať v chorobopise potrebné údaje na prípravu pohovoru	uplatňovať a používať pojmový aparát podľa potravinárskeho kódexu porozumieť a aktualizovať technologické postupy preukázať aktívny prístup k práci vykonať záznam pracovnej činnosti integrovat' poznatky z profilujúcich predmetov vyhľadať v slovníku cudzích jazykov správny preklad vysvetliť systém práce v odbornej ambulancii, poradní vyhľadať	Ústne frontálne a individuálne skúšanie Praktická demonštrácia Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojovej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie		
	1-45	Návyk chovania a pracovnej disciplíny							

15 týž./ 3 hod.	profesijnej komunikácie pri edukácii klienta – pacienta Somatometrické merania, nutričná anamnéza, zber informácií. Modelové situácie a kazuistiky z klinickej praxe Zhodnotenie priebehu pohovoru	Umenie komunikácie, Birkenbihlová Tajná reč tela, Lewis	s pacientom (klientom podľa požiadaviek odborného lekára) navrhnuť na základe nutričnej anamnézy spôsob liečebnej výživy zhodnotiť jedálny lístok pacienta (klienta) vo vzťahu k jeho diagnóze a navrhnúť jeho zmeny podľa potreby urobiť rozbor liečebnej výživy formou pohovoru s pacientom (klientom) zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy zostaviť celotýždenný jedálny lístok s výpočtami energetickej hodnoty, hodnôt živín a iných požadovaných údajov podľa požiadaviek pacienta (klienta) preukázať a zdokonaľovať komunikačné schopnosti pri	v chorobopise potrebné údaje na prípravu pohovoru s pacientom (klientom podľa požiadaviek odborného lekára) navrhnuť na základe nutričnej anamnézy spôsob liečebnej výživy zhodnotiť jedálny lístok pacienta (klienta) vo vzťahu k jeho diagnóze a navrhnúť jeho zmeny podľa potreby urobiť rozbor liečebnej výživy formou pohovoru s pacientom (klientom) zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy zostaviť celotýždenný jedálny lístok s výpočtami energetickej hodnoty, hodnôt živín a iných požadovaných údajov podľa požiadaviek pacienta (klienta) preukázať
-----------------------	--	--	---	---

					edukácií pacienta (klienta) zhodnotiť priebeh pohovoru s pacientom (klientom) a vyvodiť závery vykonať záznam a vyhodnotenie pracovnej činnosti	a zdokonaľovať komunikačné schopnosti pri edukácií pacienta (klienta) zhodnotiť priebeh pohovoru s pacientom (klientom) a vyvodiť závery vykonať záznam a vyhodnotenie pracovnej činnosti		
		Metabolické choroby	75 30-45		Žiak má:	Žiak preukáže, že vie:		
1-5	1-30	Oboznámenie sa so systémom práce odbornej ambulancie, poradne Zdravotná dokumentácia pacientov a požiadavky odborného lekára Plánovanie liečebnej výživy pri metabolických chorobách Edukácia pacientov pri rôznych metabolických chorobách a zdôvodnenie dodržiavania liečebnej výživy v súčasnosti, budúcnosti resp. s perspektívou zmeny zdravotného stavu.			Uplatňovať pojmový aparát podľa potravinárskeho kódexu vysvetliť systém práce v odbornej ambulancii, poradní vyhľadať v chorobopise potrebné údaje na prípravu pohovoru s pacientom (klientom podľa požiadaviek odborného lekára) navrhnuť na základe nutričnej anamnézy spôsob liečebnej výživy zhodnotiť jedálny lístok pacienta (klienta) vo vzťahu	Uplatňovať pojmový aparát podľa potravinárskeho kódexu vysvetliť prípravu zemiakových ciest vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu organizovať a usmerňovať prácu v skupine reprodukovat' a zdôvodniť technologické postupy prípravy	Ústne frontálne a individuálne skúšanie Praktická demonštrácia a Písomné skúšanie Pozorovanie činnosti a hodnotenie postojevej a výkonovej zložky	Ústne odpovede Úlohy a cvičenia Rozhovor individuálny a skupinový Kontrola dokumentácie
1-15	1-45	Nácvik obsahovej a procesnej zložky profesijnej komunikácie pri edukácii klienta – pacienta		Pravidlá účinnej komunikácie podľa D.				

		Somatometrické merania, nutričná anamnéza, zber informácií. Modelové situácie a kazuistiky z klinickej praxe Zhodnotenie priebehu pohovoru		Carnegiho, Ošetrobateľstvo, Kozierová Komunikácia v ošetrovateľstve, Tomášková, Kristová Umenie komunikácie, Birkenbihlová Tajná reč tela, Lewis	k jeho diagnóze a navrhnúť jeho zmeny podľa potreby urobiť rozbor liečebnej výživy formou pohovoru s pacientom (klientom) zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy zostaviť celotýždenný jedálny lístok s výpočtami energetickej hodnoty, hodnôt živín a iných požadovaných údajov podľa požiadaviek pacienta (klienta) preukázať a zdokonaľovať komunikačné schopnosti pri edukácii pacienta (klienta) zhodnotiť priebeh pohovoru s pacientom (klientom) a vyvodiť závery vykonať záznam a vyhodnotenie pracovnej činnosti	ciest spracovať zemiakové cestá podľa vysvetlených technologických postupov prístup k práci predviesť servírovanie a vykonať stolovanie šalátov vykonať záznam pracovnej činnosti realizovať ekologický prístup k potravinám a energiám opísať vzťah medzi životnými potrebami a financiami		
		Grafikon rozdelenie na pracoviská a skupiny podľa jednotlivých pracovísk a hodinovej dotácie						

Súvislá odborná prax 4 týždne na pracoviskách: réžia, lôžkové oddelenie liečebnej výživy a stravovania

Súvislá odborná prax je povinnou odbornou súčasťou klinickej praxe vo vyučovacom predmete liečebná výživa. Vytvára priestor a podmienky pre samostatnú prácu žiakov v prevádzkových podmienkach zariadení spoločného stravovania pre zdravú populáciu, v zdravotníckych zariadeniach (nemocnice, polikliniky) a poradenskú činnosť v zdravotníckych zariadeniach (ambulancie, poradne, úrady verejného zdravotníctva).

Štruktúru obsahu súvislej odbornej praxe tvoria činnosti, ktoré sú pre odborný profil asistenta výživy typické a nevyhnutné.

Cieľom súvislej odbornej praxe je nielen overenie, ale hlavne prehĺbenie a upevnenie teoretických odborných vedomostí, návykov a praktických zručností žiaka v konkrétnych situáciách. Najdôležitejším cieľom je spájanie teoretických vedomostí s praktickou činnosťou žiakov, konfrontácia získaných vedomostí a zručností s praxou, rozšírenie poznatkov z organizácie práce a prevádzkové skúsenosti.

Súvislá odborná prax je organizovaná v súlade so smernicami pre praktické vyučovanie na stredných odborných školách. Vzťahy medzi školou a organizáciou, v ktorej sa prax uskutočňuje zabezpečuje rámcová pracovná zmluva. Súčasťou tejto zmluvy musí byť druh pracovnej činnosti, ktorú budú žiaci vykonávať, miesto, časový rozvrh práce, pracovné hygienické podmienky, ako aj opatrenia zamerané na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci. Pred začatím súvislej odbornej praxe učiteľ vysvetlí žiakom jej cieľ, obsah organizačné zásady, vedenie záznamov o jej realizácii a predpisy bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci. Vhodné je žiakom uviesť príklady, prípadne následky nedodržiavania predpisov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, hygiene práce, o tvorbe životného prostredia a jeho poškodzovaní a pod. Prvý deň pri nástupe na prax musia byť žiaci poučení o organizačnej štruktúre zdravotníckeho zariadenia, o prevádzkovom poriadku príslušného pracoviska, o predpisoch týkajúcich sa bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, o protipožiarnych predpisoch a starostlivosti o životné prostredie. Súvislú odbornú prax žiaci vykonávajú súvislo 4 týždne, zabezpečujú ju učitelia odboru liečebná výživa – klinická prax a hodnotí sa v rámci tohto predmetu.