

**MINISTERSTVO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY**

**ŠTÁTNY VZDELÁVACÍ PROGRAM PRE ODBORNÉ VZDELÁVANIE  
NA STREDNÝCH ZDRAVOTNÍCKYCH ŠKOLÁCH**

**ŠTUDIJNÝ ODBOR: 5304 M ASISTENT VÝŽIVY  
5304 M ASISTENTKA VÝŽIVY**

Vydalo Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky pod číslom S19291-  
2023-OZV-2 s účinnosťou od 1. septembra 2023.

**Názov:** Štátny vzdelávací program pre odborné vzdelávanie na stredných zdravotníckych školách v študijnom odbore: 5304 M ASISTENT VÝŽIVY a 5304 M ASISTENTKA VÝŽIVY (ďalej len „5304 M asistent výživy“)

**Spracovali:** prof. PhDr. Mgr. Monika Jankechová, PhD.; PhDr. Dana Zvalová, PhD.; Ing. Bc. Martina Paučová, SZŠ Žilina a členovia Rady Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky pre tvorbu a hodnotenie štátnych vzdelávacích programov odbornej prípravy vzdelávania pre zdravotnícke študijné odbor na stredných zdravotníckych školách

**Spolupracovali:** PhDr. Iveta Vozárová, SZŠ Rožňava; Ing. Lucia Špiláková, SZŠ Žilina a vybraní učitelia stredných zdravotníckych škôl v Slovenskej republike

Vydanie: 3. revidované  
Text neprešiel jazykovou úpravou  
Účinnosť: od 1. septembra 2023 začínajúc 1. ročníkom.

## Obsah

<b>1 ÚVOD DO ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU</b> .....	5
1.1 Funkcia štátneho vzdelávacieho programu .....	5
1.2 Štruktúra štátneho vzdelávacieho programu .....	6
<b>2 CIELE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA</b> .....	7
<b>3 ZÁKLADNÉ PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU</b> .....	8
3.1 Organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie v jednotlivých formách vzdelávania.....	8
3.2 Formy praktického vyučovania .....	8
3.3 Spôsob a podmienky priebehu a ukončovania vzdelávania na stredných zdravotníckych školách, vydávanie dokladu o získanom vzdelaní .....	9
3.4 Povinné materiálo-technické a priestorové zabezpečenie .....	10
3.5 Podmienky na zabezpečenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní	14
3.6 Personálne podmienky.....	14
<b>4 OSOBITOSTI A PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI</b> .....	19
<b>5 CHARAKTERISTIKA ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU ŠTUDIJNÉHO ODBORU: 5304 M ASISTENT VÝŽIVY</b> .....	20
5.1 Popis vzdelávacieho programu.....	20
5.2 Základné údaje pre úplné stredné odborné vzdelanie: 5304 M asistent výživy .....	21
5.3 Základné údaje pre pomaturitné kvalifikačné štúdium: 5304 N asistent výživy.....	22
5.4 Požiadavky zdravotnej spôsobilosti na uchádzača .....	23
<b>6 PROFIL ABSOLVENTA</b> .....	24
6.1 Celková charakteristika absolventa .....	24
6.2 Kľúčové kompetencie.....	25
6.3 Odborné kompetencie.....	27
<b>7 UČEBNÉ PLÁNY ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU</b> .....	30
7.1 Rámcový učebný plán pre 4 - ročný študijný odbor.....	30
7.2 Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre všeobecné vzdelávanie: .....	31
7.3 Rámcový učebný plán pre 2 - ročné denné pomaturitné kvalifikačné štúdium 5304 N asistent výživy .....	33
7.4 Poznámky k učebnému plánu pre odborné vzdelávanie: .....	35
<b>8 VZDELÁVACIE OBLASTI</b> .....	37
8.1 Odborné vzdelávanie .....	37
8.2 Vzdelávacie štandardy odborného vzdelávania.....	37
8.3 Učebné osnovy odborných predmetov .....	37
<b>LATINSKÝ JAZYK</b> .....	38

ANATÓMIA A FYZIOLOGIA .....	42
PATOLÓGIA A KLINIKA CHORÔB .....	49
PREVENTÍVNE LEKÁRSTVO.....	55
ORGANIZÁCIA ZDRAVOTNÍCTVA .....	61
PRVÁ POMOC .....	67
PSYCHOLÓGIA, PEDAGOGIKA A PROFESIJNÁ KOMUNIKÁCIA .....	72
ZDRAVOTNÍCKA ETIKA .....	77
BIOCHÉMIA A POTRAVINÁRSKA CHÉMIA .....	81
EKONOMIKA A ÚČTOVNÍCTVO.....	87
ZÁKLADY VÝŽIVY .....	91
FYZIOLOGIA VÝŽIVY.....	103
KLINICKÁ DIETOLÓGIA .....	109
NÁUKA O POŽÍVATINÁCH.....	120
TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY POKRMOV.....	127
LIEČEBNÁ VÝŽIVA.....	145
ODBORNÁ KLINICKÁ PRAX .....	156
FYZIOLOGICKÁ A LIEČEBNÁ VÝŽIVA .....	156
<b>9 PRÍLOHOVÁ ČASŤ.....</b>	<b>170</b>
Príloha 1.....	170
<b>Vymedzenie pojmov v štátnom vzdelávacom programe.....</b>	<b>170</b>
Príloha 2.....	177
<b>Odporúčané postupy na kontrolu a hodnotenie žiakov .....</b>	<b>177</b>
Príloha 3.....	180
<b>Odporúčané zásady pre tvorbu školského vzdelávacieho programu .....</b>	<b>180</b>
Príloha 4.....	183
<b>Odporúčané edukačné zdroje a didaktická technika.....</b>	<b>183</b>
<b>Didaktická technika.....</b>	<b>184</b>
<b>Materiálne výučbové prostriedky .....</b>	<b>184</b>

# 1 ÚVOD DO ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

Odborné vzdelávanie a príprava smeruje k získaniu kľúčových, všeobecných a odborných kompetencií, ku komplexnejším a prakticky zameraným vedomostiam a zručnostiam, ktoré umožnia rozvoj a celkový úspech jednotlivcov na základe vlastnej aktivity, sebauvedomenia a spolupráce nielen v známych situáciách, javoch a problémoch, ale aj v nových podmienkach ich riešenia a aplikácie.

## 1.1 Funkcia štátneho vzdelávacieho programu

Štátny vzdelávací program (ďalej len „ŠVP“) pre odborné vzdelávanie a prípravu (ďalej len „OVP“) vymedzuje požiadavky štátu o zameraní, obsahu a výsledkoch OVP pre daný zdravotnícky študijný odbor. **ŠVP je:**

- a) štátom vydaný kurikulárny dokument, ktorý vymedzuje povinný obsah výchovy a vzdelávania a záväzné požiadavky na vzdelávanie na danom stupni vzdelania pre daný zdravotnícky študijný odbor – vzdelávacie výstupy, ktoré musí žiak a účastník výchovy a vzdelávania (ďalej len „žiak“) po ukončení štúdia dosiahnuť a preukázať,
- b) záväzný dokument, ktorý sú školy povinné rešpektovať a rozpracovať do svojich školských vzdelávacích programov,
- c) otvorený kurikulárny dokument, ktorý sa bude podľa potrieb a požiadaviek inovovať.

ŠVP je postavený na týchto **princípoch:**

- a) znížený dôraz na obsah vzdelávania, zvýšenie dôrazu na požadované kompetencie a výsledky vzdelávania,
- b) podpora autonómie a zodpovednosti škôl, pluralitného vzdelávacieho prostredia a vytvorenia konkurenčného prostredia medzi školami,
- c) rozvoj individuality každého jednotlivca,
- d) dôraz na požadované kľúčové kompetencie pre výkon povolania,
- e) akcent na cieľovú kvalitu osobnosti žiaka ako potenciálneho zamestnanca,
- f) podpora zvýšenia kvality a efektivity vzdelávania vo vzťahu k rešpektovaniu vzdelávacích potrieb, študijných predpokladov, reálnych vzdelávacích podmienok, špecifických potrieb trhu práce v regiónoch škôl, dosiahnutých výsledkov práce školy, umožnenie rýchlych a potrebných inovácií, zlepšenie pedagogického a sociálneho prostredia,
- g) posilnenie odbornej a pedagogickej zodpovednosti a autonómie učiteľov,
- h) záväzný podklad pre tvorbu školských vzdelávacích programov.

**Cieľom ŠVP je:**

- a) pripraviť žiakov na úspešný a zmysluplný osobný, občiansky a pracovný život,
- b) usilovať o lepšie uplatnenie absolventov škôl na trhu práce,
- c) pripraviť absolventov na ďalšie vzdelávanie.

ŠVP pre odborné vzdelávanie v danom zdravotníckom študijnom odbore vydáva a zverejňuje Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky po prerokovaní so zamestnávateľmi, zriaďovateľmi škôl a stavovskou organizáciou podľa vecnej pôsobnosti k príslušnému študijnému odboru, Slovenskou komorou medicínsko-technických pracovníkov.

## 1.2 Štruktúra štátneho vzdelávacieho programu

ŠVP v súlade so zákonom č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (ďalej len „školský zákon“) stanovuje:

- a) konkrétne názov vzdelávacieho programu,
- b) ciele výchovy a vzdelávania v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi,
- c) profil absolventa vo vzťahu k požiadavkám zamestnávateľov – kvalifikačné požiadavky, t. j. vzdelávacie výstupy,
- d) vzdelávacie oblasti,
- e) vzdelávacie štandardy,
- f) charakteristiku odboru vzdelávania, jeho dĺžku, formu výchovy a vzdelávania, vyučovací jazyk,
- g) stupeň vzdelania a príslušnú úroveň Slovenského kvalifikačného rámca a Európskeho kvalifikačného rámca, ktorý sa dosiahne absolvovaním vzdelávacieho programu (SKKR/EKR) a medzinárodnej štandardnej klasifikácie vzdelávania (ISCED),
- h) podmienky prijímania uchádzača na štúdium,
- i) formy praktického vyučovania,
- j) rámcové učebné plány,
- k) pedagogicko-organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie v jednotlivých formách výchovy a vzdelávania,
- l) spôsob, podmienky ukončovania výchovy a vzdelávania a vydávanie dokladu o získanom vzdelaní,
- m) povinné personálne zabezpečenie,
- n) povinné materiálno-technické a priestorové zabezpečenie výučby,
- o) podmienky na zabezpečenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní,
- p) osobitosti výchovy a vzdelávania detí so zdravotným znevýhodnením, žiakov so zdravotným znevýhodnením, detí s nadaním a žiakov s nadaním, v súlade s princípmi inkluzívneho vzdelávania,
- q) osobitosti výchovy a vzdelávania cudzincov,
- r) zásady a podmienky pre vypracovanie školských vzdelávacích programov.

## 2 CIELE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA

Cieľom výchovy a vzdelávania je umožniť žiakovi v súlade so školským zákonom:

- a) získať kompetencie, a to najmä v oblasti komunikačných schopností, ústnych spôsobilostí a písomných spôsobilostí, využívania informačno-komunikačných technológií, komunikácie v štátnom jazyku a cudzom jazyku, matematickej gramotnosti a kompetencie v oblasti prírodných vied a technológií, k celoživotnému učeniu, sociálne kompetencie a občianske kompetencie, podnikateľské schopnosti a kultúrne kompetencie,
- b) ovládať aspoň jeden cudzí jazyk a vedieť ho používať,
- c) naučiť sa správne identifikovať a analyzovať problémy a navrhovať ich riešenia a vedieť ich riešiť,
- d) rozvíjať manuálne zručnosti, tvorivé, umelecké psychomotorické schopnosti, aktuálne poznatky a pracovať s nimi v oblastiach súvisiacich s nadväzujúcim vzdelávaním lebo na trhu práce,
- e) posilňovať úctu k rodičom a ostatným osobám, ku kultúrnym a národným hodnotám a tradíciám štátu, ktorého je občanom, k štátnemu jazyku, k materinskému jazyku a k svojej vlastnej kultúre,
- f) získať a posilňovať úctu k ľudským právam a základným slobodám a zásadám ustanoveným v Dohovore o ochrane ľudských práv a základných slobôd,
- g) pripraviť sa na zodpovedný život v slobodnej spoločnosti, v duchu porozumenia a znášanlivosti, rovnosti muža a ženy, priateľstva medzi národmi, národnosťami a etnickými skupinami náboženskej tolerancie,
- h) naučiť sa rozvíjať a kultivovať svoju osobnosť a celoživotne sa vzdelávať, pracovať v skupine a preberať na seba zodpovednosť,
- i) naučiť sa kontrolovať a regulovať svoje správanie, starať sa a chrániť svoje zdravie vrátane zdravej výživy a životné prostredie a rešpektovať všel'udské etické hodnoty,
- j) získať všetky informácie o právach dieťaťa a spôsobilosť na ich uplatňovanie.

### **3 ZÁKLADNÉ PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU**

Pre vzdelávanie v súlade s týmto ŠVP je nevyhnutné vytvárať vhodné realizačné podmienky. Podkladom na ich stanovenie sú základné požiadavky platných právnych predpisov, normatívo materiáľno-technického a priestorového vybavenia škôľ, vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v danom odbore vzdelávania. Iba ucelený, vzájomne sa podmieňujúci komplex požiadaviek umožní vytvoriť optimálne vzdelávacie prostredie.

#### **3.1 Organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie v jednotlivých formách vzdelávania**

Výchova a vzdelávanie v zdravotníckom odbore 5304 M asistent výživy sa zameriava na kvalifikovanú prípravu zdravotníckych pracovníkov v oblasti fyziologickej výživy pre zariadenia, inštitúcie a služby spojené s výživou obyvateľstva od predškolského veku až po starobný vek a v oblasti liečebnej výživy pre stravovacie zariadenia, zdravotnícke zariadenia, zariadenia ústavnej zdravotnej starostlivosti, zariadenia sociálnych služieb, predškolské, školské zariadenia, úrady verejného zdravotníctva a ďalšie zariadenia. Obsah a štruktúra vzdelávacieho programu poskytuje široký odborný profil, ktorý je zárukou prípravy absolventov schopných samostatne vykonávať odborné, technické a riadiace činnosti v oblasti výživy.

**Výchova a vzdelávanie v zdravotníckom odbore asistent výživy sú určené:**

- pre absolventov základných škôľ formou 4 - ročného denného štúdia,
- absolventov stredných škôľ s maturitou formou 2 - ročného denného pomaturitného štúdia.

Podmienky prijatia ustanovuje všeobecne záväzný právny predpis. Absolventi tohto vzdelávacieho programu získajú úplné stredné odborné vzdelanie. Výstupným dokladom o získanom vzdelaní je maturitné vysvedčenie a dodatok k vysvedčeniu o maturitnej skúške.

Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov v stredných zdravotníckych školách sú exkurzie a kurzy, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu.

Vzhľadom na požadované vedomosti a zručnosti absolventov efektívne využívať možnosti výpočtovej techniky, môže škola realizovať pre žiakov v študijných odboroch poskytujúcich úplné stredné odborné vzdelanie alebo vyššie odborné vzdelanie, vzdelávacie aktivity zamerané na získanie niektorého medzinárodne uznávaného certifikátu potvrdzujúceho úroveň dosiahnutých vedomostí a zručností v oblasti počítačovej gramotnosti. Vzdelávacie aktivity je možné organizovať vo výchovno-vzdelávacích zariadeniach alebo v inom vzdelávacom zariadení, ktoré určí škola.

#### **3.2 Formy praktického vyučovania**

Praktické vyučovanie je neoddeliteľnou súčasťou odborného vzdelávania a prípravy v stredných zdravotníckych školách. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie si požadovaných praktických zručností a činností. Hlavnými

formami praktického vyučovania na stupni vzdelania: úplné stredné odborné vzdelanie pre zdravotnícke študijné odbory sú: praktické cvičenia v laboratórnych podmienkach (v odborných učebniach) v škole a odborná prax, t. j. odborná klinická prax vykonávaná priebežne a súvisle na klinických výučbových pracoviskách v zdravotníckych zariadeniach, zariadeniach sociálnych služieb, školských a iných zariadeniach. Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov.

Na cvičeniach a odbornej klinickej praxi sa žiaci delia do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov nasledovne: na cvičeniach v laboratórnych podmienkach je maximálne 11 žiakov v skupine a na odbornej klinickej praxi je počet žiakov v skupine maximálne 6. Počet žiakov na jedného učiteľa sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.

### **3.3 Spôsob a podmienky priebehu a ukončovania vzdelávania na stredných zdravotníckych školách, vydávanie dokladu o získanom vzdelaní**

Úspešným absolvovaním školského vzdelávacieho programu, ktorý vychádza z tohto štátneho vzdelávacieho programu, môže žiak získať úplné stredné odborné vzdelanie, ak úspešne ukončil posledný ročník najmenej štvorročného programu odboru vzdelávania v strednej odbornej škole. Odborné vzdelávanie a príprava sa ukončuje maturitnou skúškou. Cieľom maturitnej skúšky je overenie vedomostí, zručností a kompetencií žiakov v rozsahu učiva určeného katalógom cieľových požiadaviek, ktoré sú zároveň vzdelávacími štandardmi tohto štátneho vzdelávacieho programu. Vo všeobecnosti sa maturitná skúška skladá z internej a externej časti. Externá časť maturitnej skúšky sa koná formou písomného testu. Interná časť maturitnej skúšky v jednotlivých predmetoch maturitnej skúšky okrem jej písomnej formy sa môže konať ústnou formou, praktickou formou, predvedením komplexnej úlohy alebo umeleckého výkonu, obhajobou komplexnej odbornej práce, projektu alebo úspešnej súťažnej práce, realizáciou a obhajobou experimentu alebo kombináciou uvedených foriem.

Odborná zložka maturitnej skúšky sa člení na teoretickú a praktickú časť. Praktická časť odbornej zložky maturitnej skúšky sa vykonáva ako praktická realizácia a predvedenie komplexnej úlohy, obhajoba vlastného projektu, realizácia a obhajoba experimentu, obhajoba úspešnej súťažnej práce alebo predvedenie umeleckého výkonu.

V pomaturitnom štúdiu sa zohľadňuje nadväznosť na príslušný študijný odbor. Maturitná skúška sa koná v riadnom alebo mimoriadnom skúšobnom období v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi. Maturitná skúška sa koná pred skúšobnou komisiou.

Úplné stredné odborné vzdelanie získavajú žiaci úspešným ukončením posledného ročníka najmenej dvojročného programu odboru vzdelávania v strednej odbornej škole v nadväzujúcej forme pomaturitného štúdia. Skúška sa skladá z teoretickej a praktickej časti odbornej zložky. Skúška sa koná v riadnom alebo mimoriadnom skúšobnom období v súlade s platnými právnymi predpismi a koná sa pred skúšobnou komisiou. Kvalifikačné pomaturitné štúdium sa ukončuje odbornou zložkou maturitnej skúšky, ktorá nebola súčasťou predtým vykonanej maturitnej skúšky.

Dokladom o získanom vzdelaní a zároveň o získanej kvalifikácii je vysvedčenie o maturitnej skúške a dodatok k vysvedčeniu o maturitnej skúške.

### 3.4 Povinné materiáľno-technické a priestorové zabezpečenie

V ŠVP sú vo všeobecnej rovine vymedzené základné podmienky na realizáciu školského vzdelávacieho programu a je úlohou školy, aby tieto podmienky nielen akceptovala, ale ich podrobnejšie konkretizovala vo vlastnom školskom vzdelávacom programe (ďalej len „ŠkVP“) podľa potrieb a požiadaviek konkrétneho študijného odboru, aktuálnych cieľov a reálnych možností.

Povinnosťou škôľ je dodržať a splniť normatív personálnej, priestorovej, materiálnej a prístrojovej vybavenosti pre tie študijné odbory, pre ktoré bol ŠVP schválený. Špecifické vybavenie odborných učební a laboratórií je nutné pre výučbu odborných predmetov v škole a nie je možné ho nahradiť vyučovaním na externých pracoviskách.

Všeobecné požiadavky a podmienky, podľa ktorých sa bude poskytovať tento vzdelávací program, sú nasledovné:

#### a) Kapacita školy

1. Školský manažment:  
kancelária riaditeľa školy, kancelárie pre zástupcov riaditeľa školy, kancelária pre ekonomický úsek, príručný sklad s odkladacím priestorom, sociálne zariadenie, zasadacia miestnosť
2. Pedagogickí zamestnanci školy: zborovňa pre rokovania pedagogickej rady, kabinety pre učiteľov
3. Nepedagogickí zamestnanci školy: kancelárie pre sekretariát, ekonómov a správcu, priestory pre obslužný personál (údržba, upratovanie a pod.), príručný sklad s odkladacím priestorom, archív
4. Hygienické priestory, sociálne zariadenia, šatne
5. Sklady učebných pomôcok a didaktickej techniky
6. Knižnica
7. Priestory pre záujmovú a spoločenskú činnosť žiakov a zamestnancov školy
8. Spoločenská miestnosť

#### b) Makrointeriéry

1. Školská budova
2. Školský dvor
3. Internát – DM (môže byť zabezpečený zmluvne)
4. Školská jedáleň a kuchyňa (môžu byť zabezpečené zmluvne).

#### c) Vyučovacie interiéry

1. Klasické triedy - učebne pre teoretické vyučovanie vybavené didaktickou technikou
2. Učebňa informatiky
3. Odborné učebne pre teoretické a praktické vyučovanie vybavené didaktickou technikou a pomôckami:
  - odborná učebňa pre predmet anatómia a fyziológia
  - odborná učebňa pre predmet prvá pomoc

- odborná učebňa pre predmet psychológia, pedagogika a komunikácia a predmet zdravotnícka etika
- špeciálna odborná učebňa pre výučbu predmetov technológia prípravy pokrmov, fyziologická a liečebná výživa - cvičná kuchyňa, miestnosť na prezliekanie

4. Telocvičňa (môže byť zabezpečená zmluvne)

**Normatív minimálneho priestorového a materiálo –technického vybavenia pre odborné vzdelávanie v škole :**

**Odborná učebňa pre predmet: ANATÓMIA A FYZIOLOGIA**

Vybavenie	Minimálny počet pre jednu učebňu
Anatomicko - fyziologické zobrazenia všetkých sústav, schémy	cca 20 ks
Trojrozmerné modely anatomických štruktúr, orgánov a ich funkcií	cca 20 ks
Ďalšie špecifické pomôcky pre jednotlivé študijné odbory (napr.: CD a DVD nosiče o prevencii, diagnostike, priebehu a terapii jednotlivých stavov a ochorení, operačných zákrokoch, využití pomôcok a pod.)	
Prezentačná technika – dataprojektor, notebook, plátno, monitor	á 1 ks

**Odborná učebňa pre predmet: PRVÁ POMOC**

Počet	Zostava zdravotníckych a iných pomôcok	Spotrebný materiál	Iné
jedna	Figurína dospelého na kardiopulmonálnu resuscitáciu s možnosťou elektronickej kontroly s počítačovým vyhodnotením priebehu kardiopulmonálnej resuscitácie v tlačenej forme	zostava zdravotníckych a iných pomôcok na precvičovanie poskytovania prvej pomoci postihnutému v simulovaných podmienkach pre každého žiaka	odborná literatúra týkajúca sa poskytovania prvej pomoci

jedna	Figurína dojčat'a na kardiopulmonálnu resuscitáciu s elektronickým vyhodnocovacím zariadením na kontrolu správnosti vykonávanej resuscitácie		didaktická technika najmenej na úrovni dátového projektoru s počítačom
jedna	Figurína na nácvik uvoľnenia cudzieho telesa z dýchacích ciest určenú na nácvik spriechodnenia dýchacích ciest úderom do chrbta a stlačením brucha pri duseň sa cudzím telesom		
jedna	Celotelová figurína s traumatickými poraneniami; táto sa nevyžaduje, ak figurína dospelého na kardiopulmonálnu resuscitáciu má vymeniteľné časti, ktoré obsahujú aj traumatické poranenia		
jedna	Vybavená lekárnička		

### **Odborná učebňa pre predmet:**

### **TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY POKRMOV, FYZIOLOGICKÁ A LIEČEBNÁ VÝŽIVA - CVIČNÁ KUCHYNKA**

**Odborná učebňa v škole** pozostáva z minimálne štyroch cvičných kóji, ktoré sú vybavené nasledovným základným materiálo – technickým vybavením:

#### **Nábytok:**

- 4 ks drevené skrinky s policami (1 kója),
- 1 ks učiteľská katedra,
- 1 ks učiteľská stolička,
- 1 ks pracovný stôl na účtovanie.

#### **Kuchynské zariadenie pre jednu kóju:**

- 1 sporák
- 1 dvojdrez

**Kuchynské skrinky** minimálne 4 ks so základným vybavením na prípravu pokrmov:

- porcelánový riad (taniere hlboké, plytké, dezertné, misky kompótové, poháre, šálky, podšálky),
- sada riadov – hrncov rôznych veľkostí a druhov, panvice rôznych veľkostí a druhov, pekáč, tlakový hrniec, mliekovar, misy z jenského skla rôznych veľkostí, pracovné misy porcelánové, sklenené a nerezové,
- príbory – jedna nerezová sada, nerezová podávacia lyžica, naberačka (malá, stredná, veľká), vidlica na mäso, kliešte na mäso, nožnice na hydinu, lopatka na obracanie, lis na cesnak, lis na zemiaky, strunkové metličky,

- ďalšie vybavenie: sada nožov (rôznych veľkostí), nôž na syr, obojručná škrabka (na zeleninu, zemiaky), tĺčik na mäso, krájač (na vajíčka, zemiaky), ostrôžka, rôzne formičky, nerezové strúhadlá rôznej veľkosti, pretláčadlo na halušky, sada variev rôznej veľkosti a použitia, valček na cesto, stierky, keramické dosky, resp. drevené dosky (na zeleninu, ovocie, mäso a prípravu ciest), metly na šľahanie, mechanický šľahač, šľahač na smotanu, otvárač na konzervy a fľaše, odmerky na tekutiny, brúsič nožov, formy na pečenie (srnčí chrbát, torta, bábovka....), plechy rôznej veľkosti, zapekacie misy, sitá (cedenie, preosievanie a iné), odkvapkávač na riad a príbory.

#### **Technické vybavenie:**

- 1 ks veľká kombinovaná chladnička,
- 1 ks umývačka riadu,
- 1 ks mikrovlnná rúra,
- 1 ks multifunkčný kuchynský robot,
- 1 ks kontaktný gril,
- 2 ks kuchynské váhy,
- 1 ks ponorný mixér,
- 1 ks multifunkčný mixér.

**Zostava kuchynskej linky** na odkladanie nevyhnutných potravinových zásob, čistiacich prostriedkov a rozvažovanie potravín. Na stolovanie slúži vyhradená miestnosť, v ktorej sa nachádza:

- 5 ks jedálenský stôl/1 veľký jedálenský stôl,
- 14 ks čalúnená stolička,
- 1 ks jedálenský príborník obsahujúci:
- kompletný servis pre 12 osôb na stolovanie (hlboké, plytké, dezertné taniere), kompótové misky, polievková misa, nerezový príbor pre 12 osôb, poháre na vodu, kávu, čaj, podávacie misy: na mäso, prílohy, ovocie, múčniky, omáчник,
- 12 ks prestieranie na stolovanie.

#### **Na zabezpečenie hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci je potrebné vybaviť pracovisko:**

- 1 ks umývadlo rúk,
- 1 ks dávkovač tekutého mydla,
- 1 ks vedro na odpad,
- 1 ks vedro na umývanie,
- 1 ks metla,
- 1 ks metlička s lopatkou,
- ochranné pracovné prostriedky (jednorazové rukavice),
- 1 ks lekárnička na poskytnutie základnej prvej pomoci,
- 1 ks ručný hasiaci prístroj.

#### **d) Vyučovacie exteriéry**

Školské ihrisko

### **e) Zmluvné pracoviská**

Podmienky praktického vyučovania – odbornej klinickej praxe v zdravotníckych zariadeniach, zariadeniach sociálnych služieb, predškolských, školských a iných zariadeniach sú jednoznačne písomne dohodnuté na základe dohody uzatvorenej podľa zákona č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov. Pri výučbe v odbornej učebni a v zdravotníckych zariadeniach, zariadeniach sociálnych služieb, predškolských, školských a iných zariadeniach sú nutné osobné ochranné pracovné prostriedky (odev a obuv).

## **3.5 Podmienky na zabezpečenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní**

Vytváranie podmienok bezpečnej práce je organickou súčasťou celého vyučovacieho procesu, osobitne praktického vyučovania, t. j. praktické cvičenia v laboratórnych podmienkach a odbornej klinickej praxe v zdravotníckych zariadeniach a iných zariadeniach. Postupuje sa podľa platných predpisov, nariadení, vyhlášok, noriem a pod.

Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, hygiena práce a ochrana pred požiarom je neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania. V priestoroch určených na vyučovanie žiakov je potrebné vytvoriť podľa všeobecne záväzných právnych predpisov podmienky na zabezpečenie bezpečnosti a hygieny práce. Je nevyhnutné preukázateľne poučiť žiakov o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a dodržiavanie týchto predpisov vyžadovať.

V priestoroch určených na praktické vyučovanie je potrebné podľa platných technických noriem vytvoriť podmienky na bezpečnú prácu, dôkladne a jasne oboznámiť žiakov so všeobecne záväznými predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, s hygienickými predpismi, a technickými normami, s predpísanými technologickými postupmi, s pravidlami bezpečnej obsluhy technických zariadení, používaním ochranných prostriedkov a dodržiavanie týchto predpisov kontrolovať a vyžadovať.

Pracovná činnosť v zdravotníckom študijnom odbore si vyžaduje stále a priame vedenie odborného učiteľa alebo zodpovednej osoby s príslušnou odbornou spôsobilosťou podľa všeobecne záväzných právnych predpisov, pod vedením ktorej sa praktické vyučovanie vykonáva - nácvik a upevňovania odborných činností. V priebehu praktických činností sa musia používať predpísané osobné ochranné pracovné prostriedky a zdravotnícke pomôcky v bezchybnom stave.

Odborná klinická prax v zdravotníckych zariadeniach a v ďalších zariadeniach prebieha v záujme bezpečnosti a ochrany zdravia žiakov, rovnako ako aj z hľadiska ochrany zdravia pacientov a hygieny v skupinách s počtom žiakov maximálne 6 žiakov, podľa charakteru činností. V odborných učebniach v škole sú skupiny s počtom žiakov v predmete technológia prípravy pokrmov maximálne 11 žiakov, v predmete fyziologická a liečebná výživa - cvičná kuchynka maximálne 6 žiakov.

## **3.6 Personálne podmienky**

### **Personálne zabezpečenie odborného vzdelávania**

Odborná a pedagogická spôsobilosť učiteľov odborných predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program, musí byť v súlade so všeobecne záväznými právnymi predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi. Pedagogickí zamestnanci musia zabezpečiť súlad všetkých vzdelávacích a výchovných činností s cieľmi vzdelávania v danom študijnom odbore v súlade so štátnym vzdelávacím programom. Práva a povinnosti pedagogických zamestnancov sú zabezpečené a naplňované po dobu ich pedagogickej činnosti v rámci všeobecne záväzných právnych predpisov. Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva zo všeobecne záväzných právnych predpisov, rámcového učebného plánu a učebného plánu pre odbornú zložku vzdelávania štátneho vzdelávacieho programu. Rámcové rozvrhnutie obsahu vzdelávania je východiskom pre tvorbu učebných plánov v školských vzdelávacích programoch. Stanovené vzdelávacie oblasti a ich minimálne počty hodín sú záväzné, ich dodržanie v školských vzdelávacích programoch musí byť preukázateľné.

### Kvalifikačné požiadavky na učiteľov v študijnom odbore asistent výživy

Kvalifikačné požiadavky na učiteľov odborných predmetov v študijnom odbore asistent výživy				
Predmet	Odborná spôsobilosť na výkon zdravotníckeho povolania	II. stupeň vysokoškolského štúdia v príslušnom študijnom odbore alebo študijnom programe	Odborná prax najmenej 2 roky	Doplňujúce pedagogické štúdium
Latinský jazyk		klasické jazyky latinčina a starogréčtina		áno
Anatómia a fyziológia	lekár	všeobecné lekárstvo	áno	áno
	sestra	ošetrovatel'stvo; starostlivosť o chorých - pedagogika; starostlivosť o chorých - psychológia; učiteľ'stvo všeobecnovzdelávacích predmetov; pedagogika – ošetrovatel'stvo; učiteľ'stvo odborných predmetov pre stredné zdravotnícke školy; pedagogika s predchádzajúcim ukončením študijného odboru na SZŠ; ošetrovatel'stvo a rehabilitácia; (ďalej len „ošetrovatel'stvo“)		
	sestra	ošetrovatel'stvo a štátna skúška zo somatológie		
	sestra	ošetrovatel'stvo a rigorózna skúška a I. atestačná skúška		
	sestra	ošetrovatel'stvo a 3. stupeň vzdelania „PhD.“ fyzioterapia a rigorózna skúška a		

	fyzioterapeut  fyzioterapeut	I. atestačná skúška  fyzioterapia a 3. stupeň vzdelania „PhD.“		
Patológia a klinika chorôb	lekár sestra sestra sestra fyzioterapeut fyzioterapeut	všeobecné lekárstvo ošetrovatel'stvo a štátna skúška zo somatológie ošetrovatel'stvo a rigorózna skúška a I. atestačná skúška ošetrovatel'stvo a 3. stupeň vzdelania „PhD.“ fyzioterapia a rigorózna skúška a I. atestačná skúška fyzioterapia a 3. stupeň vzdelania „PhD.“	áno	áno
Preventívne lekárstvo	lekár verejný zdravotník	všeobecné lekárstvo verejné zdravotníctvo	áno	áno
Organizácia zdravotníctva	lekár zubný lekár sestra fyzioterapeut farmaceut verejný zdravotník	všeobecné lekárstvo zubné lekárstvo ošetrovatel'stvo fyzioterapia farmácia verejné zdravotníctvo	áno	áno
Prvá pomoc	lekár zubný lekár sestra zdravotnícky záchranár	všeobecné lekárstvo zubné lekárstvo ošetrovatel'stvo urgentná zdravotná starostlivosť 1. stupeň a 2. stupeň v niektorom zdravotníckom študijnom programe	áno	áno
Psychológia, pedagogika a profesijná komunikácia	psychológ sestra	psychológia ošetrovatel'stvo	áno	áno

Zdravotnícka etika	lekár zubný lekár sestra fyzioterapeut verejný zdravotník farmaceut	všeobecné lekárstvo zubné lekárstvo ošetrovatel'stvo fyzioterapia verejné zdravotníctvo farmácia	áno	áno
Ekonomika a účtovníctvo		študijný odbor ekonómia a manažment		áno

### Kvalifikačné požiadavky na učiteľov profilujúcich predmetov

Profilujúce odborné predmety v študijnom odbore asistent výživy				
Predmet	Odborná spôsobilosť na výkon zdravotníckeho povolania	II. stupeň vysokoškolského štúdia	Odborná prax najmenej 2 roky	Doplňujúce pedagogické štúdium
Biochémia a potravinárska chémia		študijný odbor chémie študijný odbor učiteľstvo a pedagogické vedy so zameraním na chémiu a technológiu potravín  študijný odbor potravinárstvo a študijný odbor so zameraním na biochémiu		áno
Klinická dietológia  Fyziológia výživy	lekár	študijný odbor všeobecné lekárstvo	áno	áno
Základy výživy  Náuka o požívatinách  Technológia prípravy pokrmov – cvičenia  Liečebná výživa  Fyziologická a liečebná výživa- odborná klinická prax	nutričný terapeut    nutričný terapeut	študijný program fyziologická a klinická výživa 1. stupeň a 2. stupeň v niektorom zdravotníckom študijnom programe  študijný odbor podľa IV. časti prílohy č. 1 vyhlášky Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR č. 1/2020 Z. z. o kvalifikačných predpokladoch pedagogických zamestnancov a odborných zamestnancov (Skupina odborov vzdelávania 53 Zdravotnícke odbory vzdelávania na stredných zdravotníckych školách a vzdelanie získané podľa predpisov účinných do 31. 08. 2019).	áno	áno



## 4 OSOBITOSTI A PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI

### Požiadavky zdravotnej spôsobilosti na uchádzača

Do stredných zdravotníckych škôl môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotný stav posúdila na prihláške potvrdil pediater poskytujúci všeobecnú starostlivosť pre deti a dorast, v prípade externej formy štúdia všeobecný lekár pre dospelých, alebo pediater. Do študijného odboru 5304 M asistent výživy môžu byť prijatí žiaci, ktorí spĺňajú zdravotnú spôsobilosť k výkonu zdravotníckeho povolania vrátane opatrení pre pracovníkov vykonávajúcich epidemiologicky závažnú činnosť podľa všeobecne záväzných právnych predpisov.

Do študijného odboru 5304 M asistent výživy môže byť prijatý aj uchádzač so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami. Okrem posúdenia kritérií zdravotnej spôsobilosti pre uchádzača o zdravotnícke študijné odbory podľa osobitného predpisu<sup>1)</sup> je od uchádzača so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami požadovaný odborný posudok poradenského zariadenia o spôsobilosti na štúdium na strednej zdravotníckej škole. Ak poradenské zariadenie odporučí uchádzačovi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami štúdium na strednej zdravotníckej škole a uchádzač splní podmienky úspešného prijímacieho konania, stredná zdravotnícka škola uchádzača na štúdium prijme, podľa poradia v zozname úspešných uchádzačov prijímacieho konania.

Poznámka k odkazu 1 znie:

1) Vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 364/2009 Z. z., ktorou sa ustanovujú kritériá zdravotnej spôsobilosti pre uchádzačov o zdravotnícke študijné odbory

<b>Špecifické poruchy učenia</b>	Záleží od individuálneho prípadu, od typu poruchy a úrovne jej kompenzácie. Vzhľadom na vysoké nároky na štúdium žiakov je potrebné zvážiť vhodnosť štúdia pre žiakov s dyslexiou, dyskalkúliou a dyspraxiou. Vhodnosť študijných odborov pre žiakov so špecifickými vývinovými poruchami učenia je potrebné konzultovať so školskými zariadeniami poradenstva a prevencie.
<b>Žiaci zo sociálne znevýhodneného prostredia (SZP)</b>	V spolupráci školy s územnou samosprávou a Ústredím práce, sociálnych vecí a rodiny (ďalej len „ÚPSVaR“) možno získať pre žiakov príspevok na školské pomôcky, na cestovné, ubytovanie, stravovanie.
<b>Mimoriadne nadaní žiaci</b>	Výučba sa u nich môže organizovať formou individuálnych študijných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie. Uvedené neplatí pre odbornú prax.

## **5 CHARAKTERISTIKA ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU ŠTUDIJNÉHO ODBORU: 5304 M ASISTENT VÝŽIVY**

### **5.1 Popis vzdelávacieho programu**

Štátny vzdelávací program pre študijný odbor asistent výživy má poskytnúť základný rámec, pravidlá a požiadavky pre tvorbu školských vzdelávacích programov. ŠVP neslúži na priame vyučovanie, ale je iba podkladom, spolu so všeobecne záväznými právnymi predpismi, pre tvorbu školských vzdelávacích programov. Široké profilovanie absolventov so zameraním na kľúčové kompetencie umožňuje pripraviť žiakov na komplexné riešenie odborných problémov, ale aj na ich pohotovú adaptabilitu a prispôsobenie sa pre prácu v nových podmienkach (v závislosti od trhu práce), pre uplatňovanie nových koncepcií, metód, foriem, postupov, činností. ŠVP zahŕňa všeobecné, odborné ako aj špecifické teoretické poznatky a ich aplikáciu v praktických činnostiach pri príprave zdravotníckych pracovníkov - nutričných terapeutov pre oblasť fyziologickej výživy pre zariadenia, inštitúcie a služby spojené s výživou obyvateľstva od predškolského veku až po starobný vek v oblasti liečebnej výživy pre stravovacie zariadenia, zdravotnícke zariadenia, zariadenia sociálnych služieb, predškolské, školské a iné zariadenia, úrady verejného zdravotníctva a ďalšie zariadenia. Jeho obsah a štruktúra poskytujú široký odborný profil, ktorý je zárukou prípravy absolventov schopných samostatne vykonávať odborné, technické a riadiace činnosti v oblasti výživy. Obsah vzdelania je koncipovaný tak, aby žiaci zvládli všeobecné a odborné poznatky a zručnosti na požadovanej profesionálnej úrovni nevyhnutné na získanie úplného všeobecného vzdelania a odbornej spôsobilosti na výkon zdravotníckeho povolania nutričný terapeut. Tomu zodpovedá štruktúra a obsah odbornej zložky vzdelávania vrátane odbornej praxe. Dominantnú zložku odbornej prípravy tvoria odborné predmety s dôrazom na biochémiu a potravinársku chémiu, základy výživy, fyziológiu výživy, klinickú diétológiu, náuku o požívatinách, technológiu prípravy pokrmov, liečebnú výživu a odbornú klinickú prax - fyziologickú a liečebnú výživu. Tieto predmety prehlbujú vzťah medzi teoretickými vedomosťami a praktickým osvojovaním si profesionálnych zručností. V teoreticko-praktickej príprave v triedach, laboratóriách, špecializovaných odborných učebniach žiaci získajú základné poznatky, vždy však v súvisi s ich praktickou aplikáciou a praktickým využitím. Vedomosti žiakov získané v teoretickom vyučovaní slúžia predovšetkým na zdôvodnenie praktických činností a postupov. Na odbornej klinickej praxi sa utvárajú, rozvíjajú a upevňujú základné odborné zručnosti v odborných činnostiach pod priamym vedením učiteľov, alebo odborníkov z praxe s príslušnou odbornou spôsobilosťou podľa všeobecne záväzných právnych predpisov, pod vedením ktorých sa vykonáva - nácvik a upevňovanie odborných činností. Odbornú prípravu umocňuje absolvovanie odborných exkurzií na špecializovaných pracoviskách.

**Z hľadiska jeho použitia pre cieľové skupiny vzdelávacej sústavy Slovenskej republiky sa vzdelávanie organizuje formou:**

- denného 4 - ročného štúdia pre absolventov základnej školy a
- 2 - ročného pomaturitného kvalifikačného štúdia pre absolventov strednej školy.

Absolventi tohto vzdelávacieho programu získajú úplné stredné odborné vzdelanie. Výstupným dokladom o získanom vzdelaní je maturitné vysvedčenie a dodatok k vysvedčeniu o maturitnej skúške. Absolventi štúdia sa uplatnia pri výkone povolania v oblasti fyziologickej výživy v

zariadeniach, inštitúciách a službách spojených s výživou obyvateľstva a v oblasti liečebnej výživy v stravovacích zariadeniach, v zdravotníckych zariadeniach, zariadeniach sociálnych služieb, predškolských, školských a iných zariadeniach, úradoch verejného zdravotníctva a v ďalších zariadeniach pri zabezpečovaní zdravej výživy obyvateľstva.

## 5.2 Základné údaje pre úplné stredné odborné vzdelanie: 5304 M asistent výživy

<b>Študijný odbor:</b>	<b>5304 M asistent výživy</b>
<b>Forma štúdia:</b>	Denné štúdium pre absolventov základnej školy
<b>Dĺžka štúdia:</b>	4 roky
<b>Vyučovací jazyk:</b>	Štátny jazyk
<b>Nevyhnutne vstupné požiadavky na štúdium:</b>	Nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania
<b>Podmienky na prijatie do študijného odboru:</b>	Do študijného odboru 5304 M asistent výživy môžu byť prijatí žiaci, ktorí spĺňajú zdravotnú spôsobilosť na prácu v odbore. Vyjadrenie lekára o zdravotnom stave uchádzača musí byť pripojené. <b>Profilové predmety na prijímacie skúšky:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• slovenský jazyk a literatúra</li> <li>• biológia</li> </ul>
<b>Spôsob ukončenia štúdia:</b>	Maturitná skúška
<b>Doklad o získanom stupni vzdelania a o získanej kvalifikácii:</b>	<b>Vysvedčenie o maturitnej skúške a Dodatok k vysvedčeniu o maturitnej skúške.</b> Absolvent v zmysle nariadenia vlády č. 513/2011 Z. z. o používaní profesijných titulov a ich skratiek viažucich sa na odbornú spôsobilosť na výkon zdravotníckeho povolania v znení neskorších predpisov je oprávnený používať profesijný titul „nutričný terapeut“, ktorý používa osoba odborne spôsobilá na výkon odborných pracovných činností v zdravotníckom povolaní nutričný terapeut.
<b>Poskytnutý stupeň vzdelania:</b>	Úplné stredné odborné vzdelanie Úroveň vzdelania ISCED: 354 Úroveň vzdelania SKKR/EKR: 4
<b>Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:</b>	Nutričný terapeut je zdravotnícky pracovník, ktorý sa uplatní v oblasti fyziologickej výživy v zariadeniach, inštitúciách a službách spojených s výživou obyvateľstva a v oblasti liečebnej výživy v stravovacích zariadeniach, v zdravotníckych zariadeniach, zariadeniach sociálnych služieb, úradoch verejného zdravotníctva a v ďalších zariadeniach pri zabezpečovaní zdravej výživy obyvateľstva.
<b>Možnosti ďalšieho štúdia:</b>	Vzdelávacie programy pomaturitného a vysokoškolského štúdia. Ďalšie vzdelávanie zdravotníckych pracovníkov podľa všeobecne záväzných právnych predpisov.

### 5.3 Základné údaje pre pomaturitné kvalifikačné štúdium: 5304 N asistent výživy

<b>Študijný odbor:</b>	<b>5304 N asistent výživy</b>
<b>Forma štúdia:</b>	Denné štúdium pre absolventov strednej školy
<b>Dĺžka štúdia:</b>	2 roky
<b>Vyučovací jazyk:</b>	Štátny jazyk
<b>Nevyhnutne vstupné požiadavky na štúdium:</b>	Úplné stredné všeobecné vzdelanie alebo úplné stredné odborné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania
<b>Podmienky na prijatie do študijného odboru:</b>	Do študijného odboru <b>asistent výživy</b> môžu byť prijatí žiaci, ktorí spĺňajú zdravotnú spôsobilosť na prácu v odbore. Vyjadrenie lekára o zdravotnom stave uchádzača musí byť pripojené. <b>Profilový predmet na prijímacie skúšky:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ biológia</li> </ul>
<b>Spôsob ukončenia štúdia:</b>	Maturitná skúška z odbornej zložky
<b>Doklad o získanom stupni vzdelania a o získanej kvalifikácii:</b>	<b>Vysvedčenie o maturitnej skúške a Dodatok k vysvedčeniu o maturitnej skúške.</b> Absolvent v zmysle nariadenia vlády č. 513/2011 Z. z. o používaní profesijných titulov a ich skratiek viažucich sa na odbornú spôsobilosť na výkon zdravotníckeho povolania v znení neskorších predpisov je oprávnený používať profesijný titul „nutričný terapeut“, ktorý používa osoba odborne spôsobilá na výkon odborných pracovných činností v zdravotníckom povolaní nutričný terapeut.
<b>Poskytnutý stupeň vzdelania:</b>	Úplné stredné odborné vzdelanie Úroveň vzdelania ISCED: 454 Úroveň vzdelania SKKR/EKR: 4
<b>Možnosti pracovného uplatnenia absolventa:</b>	Nutričný terapeut je zdravotnícky pracovník, ktorý sa uplatní v oblasti fyziologickej výživy v zariadeniach, inštitúciách a službách spojených s výživou obyvateľstva a v oblasti liečebnej výživy v stravovacích zariadeniach, v zdravotníckych zariadeniach, zariadeniach sociálnych služieb, úradoch verejného zdravotníctva a v ďalších zariadeniach pri zabezpečovaní zdravej výživy obyvateľstva.
<b>Možnosti ďalšieho štúdia:</b>	Vzdelávacie programy vysokoškolského štúdia. Ďalšie vzdelávanie zdravotníckych pracovníkov podľa všeobecne záväzných právnych predpisov.

## 5.4 Požiadavky zdravotnej spôsobilosti na uchádzača

Do stredných zdravotníckych škôl môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotný stav posúdil a na prihláške potvrdil všeobecný lekár pre deti a dorast (pediater) alebo všeobecný lekár pre dospelých. Do študijného odboru asistent výživy môžu byť prijatí žiaci, ktorí spĺňajú zdravotnú spôsobilosť na výkon zdravotníckeho povolania vrátane opatrení pre pracovníkov vykonávajúcich epidemiologicky závažnú činnosť podľa všeobecne záväzných právnych predpisov.

Do študijného odboru asistent výživy môže byť prijatý aj uchádzač so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami. Okrem posúdenia kritérií zdravotnej spôsobilosti pre uchádzača o zdravotnícke študijné odbory podľa osobitného predpisu<sup>1)</sup> je od uchádzača so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami požadovaný odborný posudok poradenského zariadenia o spôsobilosti na štúdium na strednej zdravotníckej škole. Ak poradenské zariadenie odporučí uchádzačovi so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami štúdium na strednej zdravotníckej škole a uchádzač splní podmienky úspešného prijímacieho konania, stredná zdravotnícka škola uchádzača na štúdium prijme, podľa poradia v zozname úspešných uchádzačov prijímacieho konania.

Poznámka k odkazu 1 znie:

*1) Vyhláška MZ SR č. 364/2009 Z. z., ktorou sa ustanovujú kritériá zdravotnej spôsobilosti pre uchádzačov o zdravotnícke študijné odbory*

## 6 PROFIL ABSOLVENTA

### 6.1 Celková charakteristika absolventa

Študijný odbor asistent výživy pripravuje zdravotníckych pracovníkov, ktorí sú spôsobilí samostatne vykonávať základné činnosti v oblasti fyziologickej výživy pre všetky skupiny obyvateľstva v stravovacích zariadeniach rôzneho typu a v oblasti liečebnej výživy v stravovacích zariadeniach, zdravotníckych zariadeniach, zariadeniach sociálnych služieb, predškolských, školských a iných zariadeniach, úradoch verejného zdravotníctva a v ďalších zariadeniach.

Náročnosť zdravotníckeho povolania si vyžaduje široký všeobecný rozhľad, rozsiahle odborné vedomosti a spôsobilosti a kladie vysoké nároky na osobnostný rozvoj. Absolvent je schopný aplikovať nadobudnuté vedomosti a zručnosti v praxi, zorganizovať, zrealizovať aktivity, vyhodnotiť prácu svoju i svojich kolegov. Dôležitou súčasťou profilu absolventa sú jeho vedomosti a spôsobilosti z oblasti klinická diétológia, základy výživy a fyziológia výživy, náuka o požívatinách, technológia prípravy pokrmov – cvičenia, liečebná výživa, biochémia a potravinárska chémia a odborná klinická prax - fyziologická a liečebná výživa.

V správaní absolventa dominuje tolerancia, empatia, asertivita a prosociálne správanie. Absolvent je pripravený pracovať tvorivo samostatne i v tíme, v praktickej i teoretickej činnosti, je komunikatívny, zručný v nadväzovaní a sprostredkovaní kontaktov, má kultivované vystupovanie a prejavy. Vyznačuje sa vysokým stupňom sebaregulácie a sebakontroly, schopnosťou spolupráce. Má predpoklady na ďalší odborný, profesionálny i osobnostný rozvoj, inováciu práce i prehľbovanie vedomostí a zručností a je naklonený a otvorený novým trendom a metódam v danej profesii.

Absolvent má mať pre kvalifikovaný výkon týchto činností potrebné všeobecné vzdelanie, znalosť cudzích jazykov a široký odborný profil. Má byť dostatočne adaptabilný aj v príbuzných odboroch, schopný aplikovať nadobudnuté vedomosti a zručnosti pri samostatnom riešení pracovných problémov, schopný pracovať v tíme, aktívne komunikovať a podieľať sa na organizácii a riadení pracoviska, sústavne sa vzdelávať, ovládať dôležité výkonové zručnosti, konať v súlade s právnymi normami spoločnosti a zásadami etiky a demokracie. Zároveň je schopný uplatňovať moderné metódy, technológie a štýl práce, logické myslenie, samostatnosť, zodpovednosť a iniciatívu. Absolvent je pripravovaný v súlade s medzinárodnými štandardami (jazykové, počítačové). Má predpoklady na ďalší odborný, profesionálny i osobnostný rozvoj, inováciu práce i prehľbovanie vedomostí a zručností. Je naklonený a otvorený novým trendom a metódam v danej profesii. Absolvent má predpoklady konať cieľavedome, rozvážne a rozhodne v súlade s právnymi predpismi spoločnosti, zásadami vlastenectva, humanizmu a demokracie. Predpokladá sa jeho schopnosť samostatného ďalšieho rozvoja a štúdia odboru na základe získaných vedomostí vo všeobecno-vzdelávacích i odborných predmetoch. Príprava je zameraná aj na pomaturitné, vyššie odborné vzdelávanie a vysokoškolské štúdium.

#### **Absolvent študijného odboru je pripravený:**

- kvalifikovane a kompetentne pôsobiť na všetkých úsekoch činností súvisiacich so stravovaním a výživou obyvateľstva,

- edukovať a ovplyvňovať výživový stav nielen pacientov v zdravotníckych zariadeniach, ale aj širšiu verejnosť,
- poskytovať odborné služby, sprístupňovať a obhajovať odborné informácie nepodliehajúce komercionalizmu v oblasti výživy pre plnenie národných programov starostlivosti o výživu ľudu, v prevencii civilizačných chorôb a nefarmakologických postupov,
- zabezpečovať odborné činnosti v oblasti liečebnej výživy pri základných a špecifických skupinách chorôb v rámci celkovej liečby,
- spolupracovať s lekárom v oblasti dietoterapie v liečebnom režime zdravotnej starostlivosti, uspokojovať potreby pacientov pri stravovaní,
- vykonávať administratívne práce a viesť dokumentáciu spojenú so stravovaním a výživou,
- poskytovať odbornú predlekársku prvú pomoc.

Po absolvovaní vzdelávacieho programu absolvent disponuje týmito kompetenciami:

## 6.2 Kľúčové kompetencie

Vzdelávanie v ŠVP v súlade s cieľmi výchovy a vzdelávania na danom stupni vzdelania smeruje k tomu, aby si žiaci vytvorili zodpovedajúce schopnosti a študijné predpoklady. Kľúčové kompetencie chápeme ako kombináciu vedomostí, zručností, postojov, hodnotovej orientácie a ďalších charakteristík osobnosti, ktoré každý človek potrebuje na svoje osobné uspokojenie a rozvoj, aktívne občianstvo, spoločenské a sociálne začlenenie, k tomu, aby mohol primerane konať v rôznych pracovných a životných situáciách počas celého svojho života. Kľúčové kompetencie ako výkonové štandardy sa v rámci výchovno-vzdelávacieho procesu prostredníctvom výchovných a vzdelávacích stratégií rozvíjajú, osvojujú a hodnotia buď na úrovni školy, odboru vzdelávania alebo vyučovacieho predmetu. V súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií pre celoživotné vzdelávanie ŠVP vymedzil nasledovné kľúčové kompetencie:

### a) Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

Sú to spôsobilosti, ktoré sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie. Patria sem schopnosti nevyhnutné pre cieľavedomé a zodpovedné riadenie a organizovanie svojho osobného, spoločenského a pracovného života. Jednotlivci si potrebujú vytvárať svoju osobnú identitu vo vzťahu k životným podmienkam, povolaniu, práci a životnému prostrediu, spoločenským normám, sociálnym a ekonomickým inštitúciám, robiť správne rozhodnutia, voľby, opatrenia a postupy. Tieto kompetencie sú veľmi úzko späté s osvojovaním si kultúry myslenia a poznávania.

#### Absolvent má:

- logicky a reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať formálne a neformálne pravidlá, zákonitosti, všeobecne záväzné právne predpisy, sociálne normy, morálne,
- zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,

- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- definovať svoje ciele a prognózy,
- určiť zdroje osobného a spoločenského života a ich očakávaný vývoj,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

**b) Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v štátnom a cudzom jazyku**

Sú to schopnosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti založenej na vedomostiach s jasným zmyslom pre vlastnú identitu a smer života, sebazdokonaľovanie a zvyšovanie výkonnosti, racionálneho a samostatného vzdelávania a učenia sa počas celého života, aktualizovania a udržiavania potrebnej základnej úrovne jazykových schopností, informačných a komunikačných zručností. Od žiaka sa vyžaduje efektívne využívať písaný a hovorený štátny a cudzí jazyk, disponovať čitateľskou a matematickou gramotnosťou, prehodnocovať základné zručnosti a sebatvoriť.

Absolvent má:

- správne sa vyjadrovať v štátnom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- spoľahlivo sa vyjadrovať v cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- riešiť matematické príklady a rôzne situácie,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje,
- posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- kriticky hodnotiť získané informácie,
- formulovať, pozorovať, triediť a merať hypotézy,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať s rôznymi pokročilejšími informačnými a komunikačnými technológiami.

**c) Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách**

Tieto schopnosti sa využívajú pri riadení medziľudských vzťahov, formovaní nových typov spolupráce. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiaci musia byť schopní učiť sa, nažívať a pracovať nielen ako jednotlivci, ale v sociálne vyváženej skupine. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí, sociálnych zručností, interkultúrnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácii umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolani.

Absolvent má:

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívitu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- ovplyvňovať ľudí (prehováranie, presvedčovanie),
- stanoviť priority cieľov,

- predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií a úloh pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať, aktívne predkladať progresívne návrhy a pozorne počúvať druhých,
- budovať a organizovať vyrovnanú a udržateľnú spoluprácu,
- uzatvárať jasné dohody,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- analyzovať hranice problému,
- identifikovať oblasť dohody a rozporu,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobjších súvislostiach, kritériá pre voľbu konečného optimálneho riešenia,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať a riadiť práce v menšom kolektíve,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

## 6.3 Odborné kompetencie

### a) Požadované vedomosti

Absolvent má splniť tieto **výkonové štandardy vedomostí** (má poznať):

- základy latinčiny a medicínskej terminológie,
- základy anatómie a fyziológie človeka, príčiny patologických procesov v organizme, prostredníctvom ktorých pochopí stavbu, funkciu a vývoj organizmu,
- základy preventívnej medicíny, aby pochopil jednotu organizmu a prostredia v zdraví i v chorobe, aby pochopil princípy mikrobiológie, epidemiológie a hygieny výživy,
- organizáciu zdravotníctva a sociálnej starostlivosti, právne aspekty zdravotnej a sociálnej starostlivosti,
- zloženie potravín a výrobkov potravinárskeho priemyslu, ich využitie vo výžive zdravého a chorého človeka, technológiu ich spracovania, skladovania, distribúcie, požiadavky na epidemiologickú bezpečnosť potravín,
- zložky výživy, metabolizmus jednotlivých živín, podstatu trávenia a vstrebávania, poruchy resorpcie jednotlivých zložiek,
- výživové potreby a normy špecifických skupín obyvateľstva - deti, mládež, pracujúci, dôchodcovia, športovci atď.,

- príčiny vzniku civilizačných chorôb a ďalších ochorení, možnosti ich predchádzania správnou výživou na základe najnovších poznatkov vedy,
- základné a špecifické skupiny ochorení, príčiny ich vzniku a možnosti ovplyvnenia liečebných výsledkov správnym výberom potravín a vhodným technologickým spracovaním,
- štandardizované diétne postupy, základné a špeciálne diéty,
- biopsychosociálne potreby chorých, rýchlo a presne reagovať na zmeny v ich zdravotnom stave a vybrať vhodné opatrenia v stravovaní,
- základné atribúty zdravia, jeho zachovania, upevňovania a obnovovania a faktory, ktoré ovplyvňujú zdravotný stav,
- základné princípy organizácie stravovacej prevádzky a ošetrojúcej jednotky vo vzťahu k novým trendom vo výžive a organizácii zdravotníckych zariadení,
- pravidlá ekonomiky, účtovníctva, marketingu a manažmentu stravovania,
- osobnosť človeka vo vývoji, v zdraví a chorobe, zvlášť jeho prežívanie, správanie a konanie, poznať seba samého, metódy a prostriedky výchovného pôsobenia na človeka,
- účinnú predlekársku prvú pomoc pri úrazoch, stavoch ohrozujúcich život,
- základné princípy zdravotníckej etiky.

#### **b) Požadované zručnosti**

Absolvent má splniť tieto **výkonové štandardy zručností** (musí byť schopný):

- dodržiavať hygienické predpisy v súvislosti s nákupom a skladovaním potravín, manipuláciou pri príprave, podávaní stravy, uchovávaní vzoriek stravy,
- aplikovať v praxi nové vedomosti z oblasti fyziologickej a liečebnej výživy,
- pozorovať chorých, rýchlo a presne reagovať na zmeny v ich zdravotnom stave a urobiť vhodné opatrenia v stravovaní a výžive,
- pripraviť jednotlivé diétne pokrmy,
- aplikovať optimálne technologické postupy pri spracovaní potravín,
- navrhnúť spôsob správneho stravovania s cieľom zlepšenia zdravotného stavu,
- zostaviť optimálny jedálny lístok pre pacienta, klienta s výpočtami energetickej a biologickej hodnoty,
- pracovať s informačnou technikou, textovým a tabuľkovým editorom, databázovým programom pre stravovacie prevádzky,
- zabezpečiť práce súvisiace s materiálno-technickým vybavením pracoviska a jeho inventarizáciou,
- viesť dokumentáciu a vykonávať administratívne práce súvisiace so stravovaním a prevádzkou pracoviska,
- samostatne riešiť pridelené úlohy a organizovať prácu kolektívu,
- poskytnúť účinnú predlekársku prvú pomoc pri úrazoch a stavoch ohrozujúcich život,
- dodržiavať predpisy bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, hygieny práce a používať prostriedky protipožiarnej ochrany.

#### **c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti**

Absolvent sa vyznačuje:

- morálno-etickým a humánnym prístupom k ľuďom, najmä k chorým, starým, telesne a psychicky postihnutým, vychádzajúc z lásky k človeku a snahy pomáhať mu, dokázať ho akceptovať a akceptovať jeho práva na individualizovanú starostlivosť, účasť na nej, zabezpečiť mu súkromie, byť schopný pochopiť ho, prejavíť mu úctu, empatiu, útechu a emocionálnu podporu, brať ohľad na jeho osobnosť,
- trpezlivosťou, vytrvalosťou, flexibilitou, kreativitou,
- komunikatívnosťou, priateľskosťou, prosociálnym správaním,
- spoľahlivosťou, presnosťou,
- primeraným sebahodnotením, sebadisciplínou,
- emocionálnou stabilitou,
- diskretnosťou a zodpovednosťou,
- iniciatívnosťou, adaptabilitou, tvorivosťou,
- asertívnosťou, altruizmom,
- zvládaním záťažových životných situácií,
- schopnosťou pracovať v tíme i samostatne.

## 7 UČEBNÉ PLÁNY ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU

### 7.1 Rámcový učebný plán pre 4 - ročný študijný odbor

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe za štúdium	Minimálny celkový počet hodín za štúdium
Všeobecné vzdelávanie	48	1536
Odborné vzdelávanie	70	2240
Disponibilné hodiny	14	448
<b>CELKOM</b>	<b>132</b>	<b>4224</b>
Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí	Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe za štúdium	Minimálny celkový počet hodín za štúdium
<b>VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE</b>	<b>48</b>	<b>1536</b>
Jazyk a komunikácia <i>slovenský jazyk a literatúra prvý cudzí jazyk</i>	24	768
Človek a hodnoty <i>etická výchova/náboženská výchova</i>	2	64
Človek a spoločnosť <i>dejepis občianska náuka</i>	5	160
Človek a príroda <i>fyzika chémia biológia geografia</i>	3	96
Matematika a práca s informáciami <i>matematika informatika</i>	6	192
Zdravie a pohyb <i>telesná a športová výchova</i>	8	256
<b>ODBORNÉ VZDELÁVANIE</b>	<b>70</b>	<b>2240</b>
Disponibilné hodiny	14	448
<b>SPOLU</b>	<b>132</b>	<b>4224</b>
Účelové kurzy/učivo		
Kurz pohybových aktivít v prírode		
Kurz na ochranu života a zdravia		
Účelové cvičenia		
Účelový kurz podľa výberu		

*Minimálny počet týždenných hodín je 33 (rozpätie 33 – 35 hodín)*

## **7.2 Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre všeobecné vzdelávanie:**

- a) Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi všeobecným a teoretickým a praktickým odborným vzdelávaním a ich záväzný minimálny rozsah. Tento plán je východiskom pre spracovanie konkrétnych učebných plánov pre všeobecnú zložku vzdelávania školských vzdelávacích programov, v ktorých budú vzdelávacie oblasti rozpracované do učebných osnov vyučovacích predmetov alebo modulov. Počty vyučovacích hodín pre jednotlivé vzdelávacie oblasti predstavujú nevyhnutné minimum. V školských vzdelávacích programoch sa môžu rozšíriť podľa potrieb odborov a zámerov školy z kapacity disponibilných hodín.
- b) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 132 hodín, maximálne 140 hodín. Výučba v študijných odboroch sa realizuje v 1., 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov a v 3. ročníku v rozsahu 34 týždňov vrátane súvislej odbornej klinickej praxe, vo 4. ročníku v rozsahu 30 týždňov (do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov). Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode, na športovo-vzdelávacie kurzy, na tvorbu projektov, exkurzie, atď. a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky.
- c) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 3 hodiny týždenne v každom ročníku. Na školách s vyučovacím jazykom národnostných menšín je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Jazyk a komunikácia“ predmet slovenský jazyk a slovenská literatúra (s minimálnou dotáciou 3 hodiny týždenne v každom ročníku), predmet jazyk národností a literatúra (s minimálnou dotáciou 3 hodiny týždenne v každom ročníku). Trieda sa na dvoch hodinách v týždni za celé štúdium delí na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- d) Vyučuje sa jeden z cudzích jazykov: jazyk anglický, nemecký, francúzsky, ruský, španielsky, taliansky. Podľa potreby a podmienok školy aj ďalšie cudzie jazyky. Výučba prvého cudzieho jazyka sa v študijných odboroch realizuje minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v ročníku. Druhý cudzí jazyk sa môže vyučovať ako voliteľný predmet z časovej dotácie disponibilných hodín minimálne v rozsahu 3 týždenných vyučovacích hodín v 1. a 2. ročníku a minimálne v rozsahu 2 týždenných vyučovacích hodín v 3. a 4. ročníku. Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- e) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ sú predmety náboženská výchova v alternatíve s etickou výchovou. Predmety etická výchova/náboženská výchova sa vyučujú podľa záujmu žiakov v skupinách najviac 20 žiakov. Na vyučovanie predmetu etická výchova alebo náboženská výchova možno spájať žiakov rôznych tried toho istého ročníka a vytvárať skupiny s najvyšším počtom žiakov 20. Ak počet žiakov v skupine klesne pod 12, možno do skupín spájať aj žiakov z rôznych ročníkov. Na cirkevných školách je povinnou súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a hodnoty“ predmet náboženstvo (podľa konfesie zriaďovateľa). Predmet etická výchova môže škola vyučovať v rámci voliteľných predmetov.
- f) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet dejepis a občianska náuka.
- g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia, biológia a geografia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore.

- h) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Matematika a práca s informáciami“ sú predmety matematika a informatika celkovou dotáciou v rozsahu minimálne 6 hodín za celé štúdium, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa realizuje s dotáciou 4 hodiny súhrnne vo všetkých ročníkoch. Predmet informatika sa vyučuje povinne, ak škola nemá zavedený odborný predmet aplikovaná informatika. V predmete informatika (aplikovaná informatika) sa trieda delí na skupiny, maximálny počet žiakov v skupine je 15.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Zdravie a pohyb“ je predmet telesná a športová výchova. Predmet telesná a športová výchova možno vyučovať aj v popoludňajších hodinách a spájať do viachodinových celkov. Trieda sa delí na každej hodine na skupiny pri minimálnom počte 24 žiakov.
- j) Riaditeľ školy na základe odporúčania predmetovej komisie schvaľuje v rámci hodinovej dotácie v učebných osnovách predmetov odbornej zložky vzdelávania, ktoré sú súčasťou štátneho vzdelávacieho programu, 30 %-nú úpravu učebného obsahu na inováciu a na zabezpečenie regionálnych a aktuálnych potrieb.
- k) Predmety pre odbornú zložku vzdelávania sa delia na skupiny; Maximálny počet žiakov v skupine na predmete:
- prvá pomoc maximálne 17 žiakov,
  - psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia maximálne 17 žiakov,
  - technológia prípravy pokrmov maximálne 11 žiakov,
  - fyziologická a liečebná výživa maximálne 6 žiakov.
- l) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení v laboratórnych podmienkach (v odborných učebniach, laboratóriách a pod.) v škole a na odbornej klinickej praxi v zdravotníckych zariadeniach a zariadeniach sociálnych služieb. Na cvičeniach a odbornej klinickej praxi sa žiaci delia do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa platných predpisov nasledovne: v predmete technológia prípravy pokrmov (v odbornej učebni a pod.) je počet žiakov v skupine najviac 11. Na odbornej klinickej praxi v rámci predmetu fyziologická a liečebná výživa je počet žiakov v skupine najviac 6. Súčasťou predmetu je súvislá odborná klinická prax, ktorú žiaci absolvujú v 3. ročníku denného štúdia ako súvislé 4 týždne po 7 hodín denne, 35 hodín týždenne, spolu 140 hodín. Počas štvortýždňovej súvislej odbornej praxe 1 hodina je 45 minút. Žiak súvislú odbornú klinickú prax môže vykonávať v dvojzmennej prevádzke.
- m) Žiaci sa v zmysle § 7 (Povinné očkovanie osôb, ktoré sú vystavené zvýšenému nebezpečenstvu vybraných nákaz) vyhlášky MZ SR č. 585/2008 Z. z., ktorou sa ustanovujú podrobnosti o prevencii a kontrole prenosných ochorení v znení neskorších predpisov sa proti vírusovému zápalu pečene typu B očkujú tak, aby pri nástupe na praktické vyučovanie mali podané najmenej dve dávky očkovacej látky.
- n) Disponibilné hodiny sú určené pre všeobecné aj odborné vzdelávanie, sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie

základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne.

- o) Žiak môže postúpiť do vyššieho ročníka a pristúpiť k praktickej maturitnej skúške v odbornej zložke vzdelávania, ak absolvoval minimálne 90 % praktickej prípravy v predmetoch technológia prípravy pokrmov a fyziologická a liečebná výživa a splnil výkonový štandard odborných zručností.
- p) Maturitná skúška sa organizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- q) Účelové kurzy sa môžu realizovať v rámci časovej rezervy v školskom roku.

Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov je kurz na ochranu života a zdravia a kurz pohybových aktivít v prírode, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu. Kurz na ochranu života a zdravia má samostatné tematické celky s týmto obsahom: riešenie mimoriadnych udalostí - civilná ochrana, zdravotná príprava, pobyt a pohyb v prírode, záujmové technické činnosti a športy. Organizuje sa v treťom ročníku štúdia a trvá tri dni po šesť hodín, resp. 5 dní pri realizácii internátnou formou. Účelové cvičenia sú súčasťou prierezovej témy Ochrana života a zdravia. Uskutočňujú sa v 1. a 2. ročníku vo vyučovacom čase v rozsahu 6 hodín v každom polroku školského roka raz. Kurz pohybových aktivít v prírode sa organizuje vo forme lyžiarskeho kurzu, snoubordingového kurzu, plaveckého kurzu, turistického kurzu alebo kurzu iných športov v prírode. Organizuje sa v 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy). Kurz pohybových aktivít v prírode sa koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín.

### 7.3 Rámcový učebný plán pre 2 - ročné denné pomaturitné kvalifikačné štúdium 5304 N asistent výživy

Cieľové zložky vzdelávania	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe	Celkový počet hodín za štúdium
Odborné vzdelanie	70	2240
<b>CELKOM</b>	<b>70</b>	<b>2240</b>

## Učebný plán pre odbornú zložku vzdelávania

Učebný plán pre odbornú zložku vzdelávania vymedzuje záväzný minimálny rozsah odborného vzdelávania v jednotlivých študijných odboroch pripravujúcich žiakov na výkon zdravotníckeho povolania. Počty vyučovacích hodín pre povinné vyučovacie predmety a odbornú klinickú prax predstavujú nevyhnutné minimum.

Poskytnutý stupeň vzdelania:	Úplné stredné odborné vzdelanie				
Študijný odbor:	5304 M asistent výživy				
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov základnej školy				
Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí	Počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe v ročníku				
	1.	2.	3.	4.	Spolu
<b>Teoretické vzdelávanie a praktická príprava</b>					
latinský jazyk	1(1)	-	-	-	1(1)
anatómia a fyziológia	2	-	-	-	2
patológia a klinika chorôb	-	0/2	-	-	1
preventívne lekárstvo	-	2/0	-	-	1
organizácia zdravotníctva	-	-	-	0/1	0,5
prvá pomoc	-	-	-	1(1)	1(1)
psychológia a pedagogika a profesijná komunikácia	-	-	1(1)	1(1)/0	1,5(1,5)
zdravotnícka etika	-	-	-	0/1(1)	0,5(0,5)
biochémia a potravinárska chémia	-	1	2	-	3
ekonomika a účtovníctvo	-	-	-	1/0	0,5
základy výživy	2	2	-	-	4
fyziológia výživy	-	-	2	-	2
klinická dietológia	-	-	2	3	5
náuka o požívatinách	-	1	-	-	1
technológia prípravy pokrmov	5(5)	7(7)	-	-	12(12)
liečebná výživa	-	-	3	2	5
<b>Odborná klinická prax</b>					
fyziologická a liečebná výživa	-	-	14(14)	15(15)	29(29)
<b>SPOLU</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>24</b>	<b>23</b>	<b>70</b>

## 7.4 Poznámky k učebnému plánu pre odborné vzdelávanie:

- a) Počet týždenných vyučovacích hodín v školských vzdelávacích programoch je minimálne 33 hodín a maximálne 35 hodín, za celé štúdium minimálne 132 hodín, maximálne 140 hodín. Počet hodín v zátvorke udáva počet hodín cvičení z celkového počtu týždenných vyučovacích hodín predmetu. Školský rok trvá 40 týždňov, výučba v študijných odboroch sa realizuje v 1. a v 2. ročníku v rozsahu 33 týždňov (v 1. ročníku PKŠ v rozsahu 33 týždňov). V 3. ročníku dennej formy štúdia 34 týždňov (vrátane 4-týždňovej súvislej odborne klinickej praxe), vo 4. ročníku v rozsahu 30 týždňov (v 2. ročníku PKŠ 30 týždňov). Do celkového počtu hodín za štúdium sa počíta priemer 32 týždňov, spresnenie počtu hodín za štúdium bude predmetom školských učebných plánov. Časová rezerva sa využije na opakovanie a doplnenie učiva, na športovo-vzdelávacie kurzy, na tvorbu projektov, exkurzie, atď. a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky. Predmety odbornej zložky vzdelávania uvedené v učebnom pláne sú povinné pre všetky formy vzdelávania v študijnom odbore.
- b) Obsah učebných osnov predmetov odbornej zložky vzdelávania je záväzný pre všetky formy vzdelávania v študijnom odbore.
- c) Riaditeľ školy na základe odporúčania predmetovej komisie schvaľuje v rámci hodinovej dotácie v učebných osnovách predmetov odbornej zložky vzdelávania, ktoré sú súčasťou štátneho vzdelávacieho programu, najviac 30 %-nú úpravu učebného obsahu na inováciu a na zabezpečenie regionálnych a aktuálnych potrieb vyznačenú v ŠkVP.
- d) Predmety sa na hodinách v týždni za celé štúdium v danej triede, v príslušnom študijnom odbore a v príslušnom ročníku vyučujú v skupinách, pričom maximálny počet žiakov v skupine je na cvičeniach v jednotlivých vyučovacích predmetoch nasledovný:
- psychológia a profesijná komunikácia maximálne 17 žiakov,
  - prvá pomoc maximálne 17 žiakov.
- e) Praktická príprava sa realizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov. Pre kvalitnú realizáciu vzdelávania je potrebné vytvárať podmienky pre osvojovanie si požadovaných praktických zručností a činností formou cvičení v laboratórnych podmienkach (v odborných učebniach, laboratóriách a pod.) v škole a odbornej klinickej praxe v zdravotníckych zariadeniach, zariadeniach sociálnych služieb, predškolských, školských a iných zariadeniach.
- Na cvičeniach a odbornej klinickej praxi sa žiaci delia do skupín, najmä s ohľadom na bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci a na hygienické požiadavky podľa všeobecne záväzných právnych predpisov nasledovne:
- na cvičeniach v laboratórnych podmienkach (v odborných učebniach, laboratóriách a pod.) je počet žiakov v predmete technológia prípravy pokrmov v skupine maximálne 11 a
  - v predmete fyziologická a liečebná výživa - cvičná kuchynka maximálne 6. Na odbornej klinickej praxi je počet žiakov v skupine maximálne 6.
- f) Súčasťou predmetu fyziologická a klinická výživa je súvislá odborná klinická prax, ktorú žiaci absolvujú v 3. ročníku denného štúdia ako súvislé 4 týždne po 7 hodín denne,

35 hodín týždenne, spolu 140 hodín. Počas štvortýždňovej súvislej odbornej praxe 1 hodina je 45 minút.

- g) Žiak súvislú odbornú klinickú prax vykonáva v zmluvných zariadeniach. Počet žiakov na jedného učiteľa sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- h) Žiak môže postúpiť do vyššieho ročníka a pristúpiť k praktickej maturitnej skúške v odbornej zložke vzdelávania, ak absolvoval minimálne 90 % praktickej prípravy v predmetoch technológia prípravy pokrmov a fyziologická a liečebná výživa a splnil výkonový štandard odborných zručností.
- i) Maturitná skúška sa organizuje podľa všeobecne záväzných právnych predpisov.
- j) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- k) Disponibilné hodiny sú určené pre všeobecné aj odborné vzdelávanie, sú prostriedkom na modifikáciu učebného plánu v školskom vzdelávacom programe a súčasne na vnútornú a vonkajšiu diferenciaciu štúdia na strednej škole. O ich využití rozhoduje vedenie školy na základe vlastnej koncepcie výchovy a vzdelávania podľa návrhu predmetových komisií a po prerokovaní v pedagogickej rade. Možno ich využiť na posilnenie hodinovej dotácie základného učiva (povinných predmetov) alebo na zaradenie ďalšieho rozširujúceho učiva (voliteľných predmetov) v učebnom pláne.
- l) Profilujúce predmety sú: biochémia a potravinárska chémia, základy výživy, fyziológia výživy, klinická dietológia, náuka o požívatinách, technológia prípravy pokrmov, liečebná výživa, fyziologická a liečebná výživa, psychológia, pedagogika a profesijná komunikácia.

## 8 VZDELÁVACIE OBLASTI

### 8.1 Odborné vzdelávanie

#### Prehľad vzdelávacích oblastí:

1. Teoretické vzdelávanie a praktická príprava
2. Odborná klinická prax

### 8.2 Vzdelávacie štandardy odborného vzdelávania

Jednou z výrazných zmien, ktoré sú súčasťou nového procesu vzdelávania, je dôslednejšie zameranie na výstup zo vzdelávania. Dôležité je, aby bol jasne sformulovaný výstup a zdôvodnené zaradenie obsahu vzdelávania. Je to štruktúrovaný popis spôsobilostí. Vzdelávanie je vtedy úspešné, ak vieme, k akým cieľom podľa požiadaviek majú žiaci dospieť. Preto sa v Štátnom vzdelávacom programe kladie dôraz na formulovanie požiadaviek na výstup z témy, z ročníka alebo celého stupňa podľa charakteru predmetu.

**Vzdelávací štandard** sa skladá z dvoch častí: obsahový štandard a výkonový štandard. Obsahová časť vzdelávacieho štandardu určuje minimálny obsah vzdelávania. Jeho hlavným cieľom je zjednocovať, koordinovať resp. zabezpečiť kompatibilitu minimálneho obsahu vzdelávania na všetkých školách. Obsahovú časť tvorí učivo, ktoré je všetkými žiakmi osvojiteľné. Učivo je formulované v štyroch kategóriách: faktúálne poznatky – základný prvok poznania, ktorý žiaci musia vedieť, aby boli oboznámení s určitou disciplínou poznania, alebo aby v nej mohli riešiť vedné problémy; konceptuálne poznatky – vzájomné vzťahy medzi poznatkami; procedurálne poznatky – ako niečo urobiť, metódy skúmania; metakognitívne poznatky – kognície vo všeobecnosti. Výkonová časť je formulácia výkonov, ktorá určuje, na akej úrovni má žiak dané minimálne učivo ovládať a čo má vykonať. Výkonový štandard je formulovaný v podobe operacionalizovaných cieľov, to znamená je uvádzaný aktívnymi slovesami, ktoré zároveň vyjadrujú úroveň osvojenia. Jednotlivé úrovne výstupov sú zamerané na kompetencie – to znamená kombináciu vedomostí, zručností a schopností. Jednotlivé úrovne sledujú rozvíjanie poznávacích schopností: spoznať alebo si znovu vybaviť informácie z dlhodobej pamäte, porozumieť a konštruovať, aplikovať, analyzovať, vyhodnocovať a schopnosť tvoriť. Je požiadavkou na výstup zo stupňa vzdelania a zároveň požiadavkou na vstup pri ďalšom stupni vzdelania. Popisuje produkt výučby, nie proces. Obsah a požiadavky na výstup zo vzdelania nie sú postačujúce na maturitnú skúšku. Požiadavky na maturitnú skúšku sú uvedené v Katalógu cieľových požiadaviek.

### 8.3 Učebné osnovy odborných predmetov

**Učebné osnovy predmetov odbornej zložky vzdelávania** vymedzujú záväzný minimálny obsahový štandard a minimálny výkonový štandard vedomostí, zručností a schopností žiaka v jednotlivých vyučovacích predmetoch potrebných pre prípravu žiakov na výkon zdravotníckeho povolania. Obsah učebných osnov je záväzný pre všetky formy vzdelávania v študijnom odbore. Riaditeľ školy na základe odporúčania predmetovej komisie schvaľuje v rámci hodinovej dotácie v učebných osnovách najviac 30 %-nú úpravu učebného obsahu na inováciu a na zabezpečenie regionálnych a aktuálnych potrieb vyznačený v ŠkVP.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

**LATINSKÝ JAZYK**

Študijný odbor:	<b>asistent výživy</b>
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov ZŠ

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Latinský jazyk na strednej zdravotníckej škole je v rámci štátneho vzdelávacieho programu súčasťou odbornej zložky vzdelávania. Vyučovanie latinského jazyka prispieva svojim špecifickým podielom k príprave žiakov na štúdium odborných predmetov a pripravuje ich na zdravotnícke povolanie tým, že ich uvádza do odbornej latinsko–gréckej terminológie, ktorú má ovládať budúci zdravotnícky pracovník – absolvent strednej zdravotníckej školy. Realizovaním moderných foriem, prostriedkov a vyučovacích metód sa vytvárajú podmienky pre formovanie a rozvíjanie logického a tvorivého myslenia žiakov. Zvládnutie základov latinčiny aj minima gréčtiny súvisí aj so všeobecným vzdelaním, získané poznatky pomôžu aj pri štúdiu iných cudzích jazykov. Sú predpokladom pre komunikáciu súčasného vzdelaného človeka v širšom kontexte. Predmet poskytuje základy i pre ďalšie vzdelávanie.

## CIELE PREDMETU

Cieľom vyučovania latinského jazyka je prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania a osvojeniu si kľúčových kompetencií prostredníctvom obsahu učiva predmetu. Žiaci majú pochopiť základné gramatické pravidlá, osvojiť si základy odbornej terminológie anatomickej i klinickej a porozumieť princípom, podľa ktorých sa odborné termíny tvoria. Vyučovanie latinského jazyka má prispieť k rozvíjaniu a upevňovaniu vedomostí jazykového systému získaných v slovenskom jazyku a živých cudzích jazykoch, k rozvoju presného a logického myslenia a vyjadrovania. Konečným cieľom je schopnosť používať latinský jazyk v profesijnej praxi a v samostatnom štúdiu odbornej literatúry.

## ROZPIS UČIVA

**1. ročník 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín z toho 33 hodín cvičení**

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úvod do štúdia latinského jazyka.**

Témy: **História medicínskej terminológie. Význam latinčiny pri výkone zdravotníckeho povolania. Latinská abeceda. Výslovnosť.**

Kľúčové pojmy: **medicína, odborná terminológia, výslovnosť.**

*Výkonový štandard:*

- popísať vznik a vývoj medicínskej terminológie,
- ovládať latinskú abecedu a výslovnosť,
- vedieť správne písať a čítať latinské slová.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Flexia substantív a adjektív.**

Témy: **Základná gramatická terminológia. Skloňovanie substantív 1. – 5. deklinácie, adjektív 1., 2. a 3. deklinácie. Vystupňované tvary vybraných adjektív. Anatomické názvoslovie.**

Kľúčové pojmy: **substantívum, adjektívum, singulár, plurál, nominatív, genitív, akuzatív, ablatív, maskulínium, feminínium, neutrum, 1. deklinácia, 2. deklinácia, 3. deklinácia, 4. deklinácia, 5. deklinácia, skloňovanie, vystupňované tvary.**

*Výkonový štandard:*

- využiť vedomosti z gramatickej terminológie slovenského jazyka a cudzích jazykov,
- ovládať klasifikáciu slovných druhov, predovšetkým substantív a adjektív,
- vedieť skloňovať substantíva 1., 2., 3., 4., 5. deklinácie s dôrazom na genitív singuláru a nominatív a genitív plurálu,
- nájsť spoločné znaky jednotlivých deklinácií,
- ovládať vybrané ustálené frázy obsahujúce slová v akuzatíve a ablatíve, napr. lege artis, status post a pod.,
- vedieť skloňovať adjektíva 1., 2. a 3. deklinácie,
- pri skloňovaní adjektív aplikovať poznatky zo skloňovania substantív,
- vedieť používať vystupňované tvary vybraných adjektív,
- správne používať a prekladať anatomické názvoslovie s adjektívami,
- vymenovať najpoužívanejšie adverbiá v odbore.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Číslovky.**

Témy: **Latinské číslovky – základné a radové.**

Kľúčové pojmy: **základné číslovky, radové číslovky.**

*Výkonový štandard:*

- vymenovať latinské číslovky základné 1 – 10, 100, 1000,
- vymenovať latinské radové číslovky 1. – 10.,
- vedieť správne používať radové číslovky v diagnózach.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Základné informácie o tvorení odvodených a zložených slov.**

Témy: **Tvorenie latinských a gréckych slov prefixmi, sufixami a skladaním slov.**

Kľúčové pojmy: **slovný základ, prefix, sufix, odvodené slovo, zložené slovo.**

*Výkonový štandard:*

- osvojiť si najdôležitejšie latinské prefixy, sufixy, grécke prefixy, sufixy používané pri tvorení slov v zdravotníckej terminológii,
- vysvetliť význam zložených slov,
- vedieť prakticky používať základné spôsoby tvorenia slov odvodzovaním a skladaním,
- orientovať sa v medicínskych termínoch a ich vzájomných vzťahoch,
- upevniť si vedomosti a poznatky o tvorení odbornej lekárskej terminológie.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Substantíva gréckeho pôvodu.**

Témy: **Základné informácie o gréckych substantívach 1. – 3. deklinácie.**

Kľúčové pojmy: **substantíva gréckeho pôvodu.**

*Výkonový štandard:*

- využiť pri skloňovaní gréckych substantív vedomosti zo skloňovania latinských substantív,
- zoznámiť sa so skloňovaním gréckych substantív,
- porovnať spoločné znaky skloňovania gréckych a latinských substantív,
- orientovať sa v gréckej terminológii.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Medicínska terminológia so zameraním na študijný odbor asistent výživy.**

Témy: **Odborná terminológia a názvoslovie.**

Kľúčové pojmy: **anatomická terminológia, hlava, časti tela, názvy orgánov, tráviaci systém, vylučovací systém, diagnóza.**

*Výkonový štandard:*

- poznať všeobecnú medicínsku terminológiu,
- ovládať anatomické termíny súvisiace s ľudským telom, pomenovať časti tela, názvy orgánov, časti tráviaceho systému, vylučovacieho systému,
- orientovať sa v patologickej terminológii všeobecne,
- vedieť prečítať, rozpísať a preložiť najbežnejšie skratky z lekárskej terminológie, napr. v., vv., 1.sin. a pod.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

**ANATÓMIA A FYZIOLÓGIA**

Študijný odbor:	<b>asistent výživy</b>
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov ZŠ

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet anatómia a fyziológia na strednej zdravotníckej škole je v rámci štátneho vzdelávacieho programu súčasťou odbornej zložky vzdelávania. Poskytuje žiakom vhodne vybranými poznatkami z klinicky aplikovanej anatómie a fyziológie, histológie a embryológie, biochémie a antropológie didaktický systém poznatkov o stavbe a funkcii ľudského organizmu. Realizovaním moderných foriem, prostriedkov a vyučovacích metód vyučovania sa vytvárajú podmienky pre formovanie a rozvíjanie logického a tvorivého myslenia a konania žiakov. Tvorivé myslenie umožňuje žiakom správne aplikovať poznatky pri riešení problémových úloh teoretického aj praktického charakteru. Predmet poskytuje základy nevyhnutné pre ďalšie odborné predmety a pre ďalšie vzdelávanie.

## CIELE PREDMETU

Cieľom vyučovania predmetu anatómia a fyziológia je v maximálnej možnej miere prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania a osvojeniu si kľúčových kompetencií prostredníctvom obsahu učiva anatómie a fyziológie. Žiaci sa majú naučiť pracovať so základnou odbornou terminológiou, osvojiť si schopnosť vyhľadávať odborné informácie v literatúre a informačných médiách, vhodne prezentovať odborné poznatky, analyzovať vybrané problémy, aplikovať poznatky pri riešení konkrétnych úloh rôznej zložitosti. Mali by chápať a vysvetliť vybrané javy a procesy prebiehajúce v ľudskom organizme, vedieť používať základné myšlienkové operácie na získavanie nových poznatkov, logicky spájať poznatky nadobudnuté štúdiom aj iných vedných odborov a využiť ich pri riešení problémových úloh.

## ROZPIS UČIVA

**1. ročník 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín**

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU

### *Obsahový štandard*

Tematický celok: **Úvod do predmetu anatómie a fyziológie.**

Témy: **Charakteristika predmetu, jeho význam pre povolanie. Historický pohľad na odbory anatómie a fyziológie.**

Kľúčové pojmy: **anatómia, fyziológia, história.**

### *Výkonový štandard:*

- vysvetliť pojmy anatómia, fyziológia,
- vymenovať vedy spolupracujúce resp. súvisiace s anatómiou a fyziológiou,
- vymenovať osobnosti z histórie, ktoré posunuli významne dejiny tejto vedy.

### *Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Bunka.**

Témy: **Organely živočíšnej bunky a ich funkcia. Delenie bunky.**

Kľúčové pojmy: **bunka, organely.**

### *Výkonový štandard:*

- definovať bunku,
- vymenovať jednotlivé súčasti bunky a popísať ich funkciu,
- popísať delenie somatických a pohlavných buniek.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Tkanivá.**

Témy: **Charakteristika tkaniva. Druhy tkanív. Morfológia a funkcia tkanív.**

Kľúčové pojmy: **tkanivo, funkčná morfológia tkaniva, regenerácia tkaniva.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať tkanivo,
- vymenovať a popísať druhy tkanív podľa tvaru a funkcie,
- popísať funkciu jednotlivých tkanív.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Pohybová sústava.**

Témy: **Kostrová sústava. Svalová sústava. Rast tela.**

Kľúčové pojmy: **kosť, kĺb, sval.**

*Výkonový štandard:*

- opísať stavbu, štruktúru, tvar a spojenie kostí a používať latinské názvoslovie kostí,
- určiť rozdelenie kĺbov,
- popísať jednotlivé časti osovej kostry a kostry končatín,
- vysvetliť funkciu kostí,
- charakterizovať kostrové, hladké svalstvo a srdcový sval a vysvetliť ich funkciu,
- opísať stavbu svalu,
- vysvetliť mechanizmus svalového sťahu,
- vysvetliť inerváciu svalov,
- vymenovať, opísať a uviesť funkcie a latinské názvoslovie svalov hlavy, krku, hrudníka, brucha, chrbta, horných a dolných končatín, rúk a nôh a panvového dna,
- vysvetliť vývoj a rast tela.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Krv.**

Témy: **Zloženie a funkcia krvi. Krvné skupiny. Obranná schopnosť krvi. Zrážanie krvi.**

Kľúčové pojmy: **plazma, krvné bunky, krvné skupiny.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať krv, opísať zloženie krvi, vysvetliť jej funkcie,
- používať latinské názvoslovie pri opise jednotlivých krvných buniek,
- rozlíšiť krvné bunky, opísať ich stavbu, vysvetliť ich funkcie,
- vysvetliť mechanizmus zrážania krvi a zastavenie krvácania,
- vymenovať a popísať súčasti krvnej plazmy a fyzikálne a chemické vlastnosti krvi,
- opísať hemolýzu a sedimentáciu,
- definovať obranné mechanizmy krvi,

- popísať rozdiel medzi jednotlivými krvnými skupinami.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Krvný obeh a srdce.**

Témy: **Rozdelenie krvného obehu. Rozdelenie, stavba a funkcia ciev. Stavba a funkcia srdca. Krvný obeh plodu. Miazgový obeh.**

Kľúčové pojmy: **cievy, srdce, lymfa.**

*Výkonový štandard:*

- popísať telový a pľúcny krvný obeh,
- používať latinské názvoslovie v súvislosti so srdcom a krvným obehom,
- vymenovať hlavné vetvy tepnového krvného obehu a hlavné časti žilového riečiska,
- pomenovať jednotlivé druhy ciev a vysvetliť ich funkciu,
- popísať stavbu steny jednotlivých ciev,
- opísať stavbu srdca, veľkosť, tvar, umiestnenie,
- popísať prácu srdca ako motorickej jednotky,
- schematicky nakresliť a pomenovať dutiny srdca a štruktúry, ktoré sa v nich nachádzajú,
- charakterizovať štruktúry a mechanizmy, ktoré sa podieľajú na regulácii srdcovej činnosti a krvného obehu,
- opísať prejavy srdcovej činnosti,
- porovnať krvný obeh plodu a zdravého dieťaťa a dospelého,
- vymenovať súčasti miazgového obehu, vysvetliť ich funkciu a špecifikovať zloženie miazgy a jej prúdenie v miazgových cievach.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Dýchacia sústava.**

Témy: **Horné dýchacie cesty. Dolné dýchacie cesty. Objemy pľúc. Regulácia dýchania.**

Kľúčové pojmy: **dýchanie, dýchacie cesty, pľúca.**

*Výkonový štandard:*

- používať latinské názvoslovie pri opise dýchacích ciest,
- vymenovať a na modeli ukázať jednotlivé časti horných a dolných dýchacích ciest,
- popísať stavbu steny dýchacej trubice,
- vysvetliť funkciu jednotlivých častí dýchacej sústavy,
- popísať základné princípy mechaniky dýchania,
- pomenovať jednotlivé objemy pľúc a vysvetliť ich význam,
- vysvetliť reguláciu dýchania,
- vysvetliť princíp prenosu dýchacích plynov medzi krvou a alveolárnym vzduchom.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Tráviaca sústava.**

Témy: **Hlavová a hrudná časť tráviacej sústavy. Brušná časť tráviacej sústavy. Žľazy pripojené k tráviacej sústave. Uloženie orgánov v brušnej dutine. Fyziológia výživy. Biochémia živín.**

**Kľúčové pojmy: živiny, výživa, trávenie, vstrebávanie, vylučovanie, žalúdok, črevá, pečeň, podžalúdková žľaza, žľčník, pobrušnica.**

*Výkonový štandard:*

- používať latinské názvoslovie pri opise tráviacej sústavy,
- popísať stavbu steny tráviacej trubice,
- vymenovať a ukázať na modeli jednotlivé časti tráviacej sústavy,
- vysvetliť funkciu jednotlivých častí tráviacej sústavy,
- popísať zloženie tráviacich štiav a vysvetliť ich funkciu,
- schematicky nakresliť uloženie orgánov v brušnej dutine,
- charakterizovať základné zložky potravy a vysvetliť ich funkciu,
- vysvetliť základné princípy metabolizmu bielkovín, tukov a cukrov.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Termoregulácia.**

Témy: **Telesná teplota. Termoregulačné mechanizmy.**

**Kľúčové pojmy: telesná teplota, tvorba tepla, výdaj tepla.**

*Výkonový štandard:*

- používať latinské názvoslovie pri opise a regulácii telesnej teploty,
- charakterizovať fyziologické rozpätie telesnej teploty a jej zmeny,
- vymenovať termoregulačné mechanizmy a vysvetliť ich význam pri udržiavaní stálej telesnej teploty.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Močová sústava.**

Témy: **Obličky. Odvodné močové cesty. Riadenie činnosti močového systému.**

**Kľúčové pojmy: obličky, močový mechúr, moč, regulácia činnosti obličiek.**

*Výkonový štandard:*

- používať latinské názvoslovie pri opise močovej sústavy,
- popísať stavbu steny močovej sústavy,
- vymenovať jednotlivé časti močovej sústavy,
- vysvetliť funkciu jednotlivých častí močovej sústavy,
- popísať zloženie nefrónu,
- vysvetliť reguláciu činnosti obličiek a močenia,
- vysvetliť význam obličiek pri udržaní homeostázy,
- definovať moč a jeho zloženie a patologické odchýlky.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Kožný systém.**

Témy: **Zloženie a funkcia kože. Prídavné orgány kože.**

**Kľúčové pojmy: pokožka, zamša, podkožie, necht, vlasy, chlpy, mazové a potné žľazy.**

*Výkonový štandard:*

- používať latinské názvoslovie pri opise kože,
- vymenovať jednotlivé vrstvy kože,

- pomenovať štruktúry, ktoré sa nachádzajú v koži a vysvetliť ich funkciu,
- vymenovať, opísať a uviesť funkcie prídavných orgánov kože.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Zmyslové ústroje.**

Témy: **Zrakové ústroje. Dioptrické pomery oka. Polohovosluchové ústroje. Chuťové a čuchové ústroje.**

Kľúčové pojmy: **zmysly, zmyslové bunky, receptory.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať a rozdeliť zmyslové ústroje,
- popísať jednotlivé časti zmyslových ústrojov,
- vysvetliť základné pojmy: zmysel, receptor, zmyslový reflex, kontrola receptorov,
- preukázať topografickú orientáciu v jednotlivých zmyslových orgánoch.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Hormonálne riadenie organizmu.**

Témy: **Rozdelenie žliaz s vnútornou sekréciou. Hormóny jednotlivých žliaz s vnútornou sekréciou.**

Kľúčové pojmy: **hormón, žľazy s vnútornou sekréciou.**

*Výkonový štandard:*

- používať latinské názvoslovie pri charakteristike žliaz s vnútornou sekréciou a jednotlivých hormónov,
- vymenovať žľazy s vnútornou sekréciou a ukázať na modeli ich rozmiestnenie,
- vymenovať hormóny, ktoré tieto žľazy produkujú,
- vysvetliť funkciu jednotlivých hormónov a ich účinky na organizmus.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Pohlavná sústava.**

Témy: **Ženská pohlavná sústava. Mužská pohlavná sústava. Fyziológia tehotnosti.**

Kľúčové pojmy: **pohlavné žľazy, vývodné pohlavné cesty, pohlavný vývin muža a ženy, tehotenstvo.**

*Výkonový štandard:*

- používať latinské názvoslovie pri charakteristike ženských a mužských pohlavných orgánov,
- vymenovať časti ženského a mužského pohlavného systému a vysvetliť ich funkciu,
- ukázať na modeli časti ženského a mužského pohlavného systému,
- popísať tvorbu spermií,
- vysvetliť menštruačný cyklus,
- ilustrovať na príkladoch vplyv pohlavných hormónov na pohlavný vývin muža a ženy,
- definovať tehotenstvo,
- popísať vývin plodu počas vnútro maternicového vývinu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Nervová sústava.**

Témy: **Periférna nervová sústava. Centrálna nervová sústava. Autonómna nervová sústava. Receptory.**

Kľúčové pojmy: **nervová bunka, nerv, mozog, miecha, receptor, reflexný oblúk.**

*Výkonový štandard:*

- používať latinské názvoslovie pri opise častí nervovej sústavy,
- definovať neurón a popísať časti a vysvetliť funkciu,
- charakterizovať periférne nervy a rozdeliť ich podľa funkcie,
- vysvetliť princíp vzniku vzruchu a jeho šírenie po nervovom vlákne,
- vymenovať, popísať a uviesť funkcie receptorov,
- pomenovať a ukázať na modeli časti centrálného nervového systému,
- vymenovať funkcie jednotlivých častí centrálného a autonómneho nervového systému,
- schematicky nakresliť a popísať reflexný oblúk.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

**PATOLÓGIA A KLINIKA CHORÔB**

Študijný odbor:	<b>asistent výživy</b>
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov ZŠ

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet patológia a klinika chorôb na strednej zdravotníckej škole je v rámci štátneho vzdelávacieho programu súčasťou odbornej zložky vzdelávania. Poskytuje žiakom základné poznatky o podstate a príčinách zmien v organizme človeka pri chorobách a chybách. Vhodným spôsobom nadväzuje na poznatky získané v anatómii a fyziológii. Realizovaním moderných foriem, prostriedkov a vyučovacích metód sa vytvárajú podmienky pre formovanie a rozvíjanie logického a tvorivého myslenia a konania žiakov. Tvorivé myslenie umožňuje žiakom správne aplikovať poznatky pri riešení problémových úloh teoretického aj praktického charakteru. Predmet poskytuje základné nevyhnutné vedomosti pre ďalšie odborné predmety zdravotníckeho zamerania.

## CIELE PREDMETU

Cieľom vyučovania patológie a kliniky chorôb je v maximálnej možnej miere prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania a osvojeniu si kľúčových kompetencií zdravotníckeho pracovníka prostredníctvom obsahu učiva. Žiaci sa majú naučiť pracovať so základnou odbornou terminológiou, osvojiť si schopnosť vyhľadávať odborné informácie v odbornej literatúre a informačných médiách, vhodným spôsobom ich interpretovať, analyzovať vybrané problémy a aplikovať poznatky pri riešení konkrétnych úloh. Mali by chápať prebiehajúce javy a procesy v ľudskom organizme, zmeny činnosti orgánov chorého ľudského organizmu.

## ROZPIS UČIVA

**2. ročník 2 hodiny týždenne v druhom polroku, spolu 33 hodín**

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úvod do patológie.**

Témy: **Charakteristika a história odboru. Základné vyšetrovacie metódy. Zdravie a choroba. Priebeh choroby. Príčiny choroby. Prevencia a liečba.**

Kľúčové slová: **patológia, pitva, biopsia, nekropsia, zdravie, choroba, smrť, rizikový faktor, prevencia, symptomatická a kauzálna liečba, anamnéza.**

*Výkonový štandard:*

- definovať patológiu ako medicínsky odbor,
- popísať základné vyšetrovacie metódy v patológii,
- vysvetliť pojmy zdravie, choroba a smrť,
- pomenovať rizikové faktory ovplyvňujúce zdravotný stav,
- vymedziť pojmy prevencia, liečba, anamnéza.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Regresívne a metabolické zmeny.**

**Témy: Nekróza. Gangréna. Atrofia. Metaplázia. Dystrofie – poruchy metabolizmu bielkovín, tukov, cukrov. Tvorba kameňov. Pigmentové zmeny.**

**Kľúčové slová: nekróza, gangréna, atrofia, metaplázia, amyloidóza, steatóza, obezita, hyperlipoproteinémia, diabetes mellitus, cholelitiáza, urolitiáza, pankreatolitiáza, albinizmus, vitiligo, chloazma, ikterus.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojmy nekróza, gangréna, atrofia, metaplázia,
- uviesť príklad na poruchy metabolizmu bielkovín, tukov a cukrov,
- charakterizovať obezitu ako chorobnú jednotku,
- rozoznať jednotlivé formy diabetes mellitus,
- popísať príčiny, príznaky a priebeh tvorby kameňov v dutých systémoch organizmu,
- uvádzať poruchy v tvorbe melanínu,
- určiť rozdiely medzi jednotlivými typmi ikteru.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Progresívne zmeny.**

**Témy: Regenerácia. Reparácia. Hypertrofia. Hyperplázia.**

**Kľúčové slová: regenerácia, reparácia, hypertrofia, hyperplázia.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať pojmy regenerácia, reparácia, hypertrofia a hyperplázia,
- uviesť príklad na jednotlivé typy progresívnych zmien,
- diskutovať rozdiel medzi progresívnou a regresívnou zmenou /reparácia – metaplázia/.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zápal.**

**Témy: Príčiny, príznaky a priebeh zápalu. Formy zápalu.**

**Kľúčové slová: zápal, rubor, calor, dolor, tumor, alterácia, exsudácia, proliferácia, akútny zápal, subakútny zápal, chronický zápal.**

*Výkonový štandard:*

- definovať zápal ako reakciu organizmu,
- určiť celkové, miestne a mikroskopické príznaky zápalu,
- popísať priebeh zápalu,
- rozoznať jednotlivé formy zápalu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Nádory.**

**Témy: Nepravé nádory. Prekancerózy. Príčiny a klasifikácia pravých nádorov.**

**Kľúčové slová: cysta a pseudocysta, prekanceróza, benígny nádor, malígny nádor, metastáza.**

*Výkonový štandard:*

- vymedziť pojmy nepravý nádor a prekanceróza,
- definovať pravé nádory,

- popísať príčiny vzniku nádorov,
- určiť rozdiely medzi benígnym a malígnym nádorom,
- uviesť príklady nádorových ochorení podľa histologickej klasifikácie nádorov.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Ochorenia srdcovo cievneho systému.**

Témy: **Srdcová nedostatočnosť. Arytmie. Zápal srdca. Ischemická choroba srdca. Ateroskleróza. Hypertenzia. Trombóza. Embólia. Varixy.**

Kľúčové slová: **srdcová nedostatočnosť, bradykardia, tachykardia, perikarditída, myokarditída, endokarditída, angina pectoris, infarkt myokardu, ateroskleróza, hypertenzia, hyperémia, trombóza, embólia, varix.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať srdcovú nedostatočnosť,
- vymedziť pojmy bradykardia a tachykardia,
- pomenovať jednotlivé zápalové ochorenia srdca,
- popísať príčiny, príznaky a priebeh ischemickej choroby srdca,
- definovať aterosklerózu a hypertenziu,
- rozoznať rozdiely a vzájomný vzťah medzi trombózou a embóliou,
- vysvetliť príčiny vzniku varixov.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Ochorenia dýchacej sústavy.**

Témy: **Ochorenia horných a dolných dýchacích ciest. Ochorenia pľúc.**

Kľúčové slová: **rinitída, sinusitída, tonzilitída, laryngitída, tracheitída, bronchitída, pneumónia, atelektáza, emfyzém, cystická fibróza, bronchiálna astma, tuberkulóza, bronchogénny karcinóm.**

*Výkonový štandard:*

- pomenovať zápalové ochorenia dýchacích ciest,
- charakterizovať cystickú fibrózu a bronchiálnu astmu,
- rozoznať typy porúch vzdušnosti pľúc,
- popísať príčiny vzniku a priebeh ochorenia pri bronchiálnom karcinóme.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Ochorenia tráviacej sústavy.**

Témy: **Choroby ústnej dutiny. Choroby pažeráka. Choroby žalúdka. Zápal čriev. Nádory čriev. Črevná nepriechodnosť. Choroby pečene a žlčových ciest. Choroby pankreasu.**

Kľúčové slová: **rázštep, zubný kaz, paradentóza, ezofagitída, hiátová hernia, gastritída, vredová choroba, Crohnova choroba, ulceróznakolitída, ileus, hepatitída, cirhóza pečene, cholelitiáza, pankreatitída.**

*Výkonový štandard:*

- popísať jednotlivé ochorenia ústnej dutiny,
- uviesť príklady na ochorenia pažeráka,

- rozoznať jednotlivé typy zápalov žalúdka,
- charakterizovať vredovú chorobu,
- vysvetliť príčiny a príznaky zápalových ochorení čriev,
- definovať črevnú nepriechodnosť,
- uvádzať miesta najčastejšieho výskytu nádorov v tráviacej sústave,
- pomenovať jednotlivé ochorenia pečene, žlčových ciest a pankreasu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Ochorenia vylučovacej sústavy.**

Témy: **Vrodené vývojové chyby obličiek. Zápaly a nádory obličiek. Ochorenia vývodných močových ciest.**

Kľúčové slová: **agenéza obličky, glomerulonefritída, pyelonefritída, urolitiáza, cystitída, uretritída.**

*Výkonový štandard:*

- pomenovať vrodené vývojové chyby obličiek,
- určiť rozdiel medzi glomerulonefritídou a pyelonefritídou,
- uviesť príklady na nádorové ochorenia obličiek,
- popísať ochorenia močových ciest.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Ochorenia endokrinného systému.**

Témy: **Poruchy funkcie hypofýzy. Poruchy funkcie štítnej žľazy. Poruchy funkcie nadobličiek.**

Kľúčové slová: **nanizmus, gigantizmus, akromegália, Basedowova choroba, kreténizmus, Addisonova choroba, Cushingova choroba.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť príčiny vzniku nanizmu, gigantizmu, akromegálie,
- popísať príčiny a príznaky Basedowovej choroby a kreténizmu,
- uviesť príklady na poruchy funkcie nadobličky.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Ochorenia mužského a ženského pohlavného systému.**

Témy: **Choroby semenníkov a prostaty. Choroby vaječníkov, vajíčovodov maternice.**

Kľúčové slová: **zápal semenníka, nádory semenníka, hypertrofia a nádor prostaty, cysty vaječníka, zápaly vaječníka, zápaly vajíčovodu, zápaly a nádory maternice.**

*Výkonový štandard:*

- pomenovať jednotlivé ochorenia semenníka,
- rozoznať rozdiely medzi hypertrofiou a nádorom,
- popísať ochorenia vaječníka a vajíčovodu,
- charakterizovať ochorenia maternice.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Ochorenia nervového systému.**

Témy: **Vrodené vývojové chyby CNS. Cievne a demyelinizačné ochorenia. Zápaly a nádory nervového systému. Metabolické poruchy mozgu.**

Kľúčové slová: **spinabifida, anencefália, ischemická a hemoragická cievna mozgová príhoda, encefalitída, meningitída, epilepsia, fenylnetónuria, Parkinsonova choroba, Alzheimerova choroba.**

*Výkonový štandard:*

- pomenovať vrodené vývojové chyby CNS,
- popísať príčiny vzniku cievnej mozgovej príhody,
- charakterizovať zápalové a nádorové ochorenia CNS,
- uvádzať príčiny vzniku sklerózy multiplex a metabolických porúch mozgu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Ochorenia pohybového systému.**

Témy: **Zápaly a nádory kostí. Osteoporóza. Ochorenia kĺbov.**

Kľúčové slová: **osteomyelitída, osteosarkóm, osteoporóza, artritída.**

*Výkonový štandard:*

- popísať príčiny vzniku a priebeh zápalových a nádorových ochorení kostí,
- vysvetliť príčiny, rizikové faktory, priebeh a prevenciu osteoporózy,
- uviesť príklady na ochorenia kĺbov.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Ochorenia kože.**

Témy: **Exantémové ochorenia kože. Nádory kože.**

Kľúčové slová: **exantém, erytém, lupuserytematosus, psoriáza, vesikula, pemphigus, pustula, akné, melanóm.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem exantém,
- uviesť príklady na jednotlivé typy exantémových ochorení kože,
- označiť rizikové faktory pre vznik melanómu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Ochorenia počas vnútromaternicového vývinu a patológia novorodenca.**

Témy: **Genetické ochorenia. Vrodené vývojové chyby. Perinatálna patológia.**

Kľúčové slová: **odumretie plodu, hemofília, hydrocefalus, hemolytická choroba novorodenca.**

*Výkonový štandard:*

- uvádzať najčastejšie genetické ochorenia,
- označiť rizikové faktory pre vznik vrodených vývojových chýb.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

**PREVENTÍVNE LEKÁRSTVO**

Študijný odbor:	<b>asistent výživy</b>
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov ZŠ

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet preventívne lekárstvo na strednej zdravotníckej škole je v rámci štátneho vzdelávacieho programu súčasťou odbornej zložky vzdelávania. Poskytuje žiakom základné poznatky z preventívnej medicíny, aby pochopili prostredníctvom syntézy získaných vedomostí a poznatkov jednotu organizmu a prostredia v zdraví i v chorobe. Realizovaním moderných vyučovacích metód a prostriedkov vyučovania sa vytvárajú podmienky pre formovanie tvorivého a logického myslenia a konania žiakov. Predmet predpokladá, že sa žiaci naučia chápať nevyhnutnosť aktívnej účasti pri ochrane a tvorbe zdravých životných podmienok (vrátane životného, pracovného prostredia a zdravého spôsobu života a práce) a formulovať dôsledné osvojenie si preventívneho myslenia a konania v otázkach zdravia. Tvorivé myslenie umožňuje žiakom správne aplikovať poznatky pri riešení problémových úloh teoretického aj praktického charakteru. Predmet poskytuje základy nevyhnutné pre ďalšie odborné predmety a pre ďalšie vzdelávanie.

## CIELE PREDMETU

Cieľom vyučovania preventívneho lekárstva je v maximálnej možnej miere prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania a osvojenia si kľúčových kompetencií prostredníctvom obsahu učiva. Žiaci sa majú naučiť pracovať so základnou odbornou terminológiou, osvojiť si schopnosť vyhľadávania odborných informácií či už v literatúre alebo v informačných médiách, analyzovať vybrané problémy, aplikovať osvojené poznatky pri riešení konkrétnych úloh rôznej zložitosti. Mali by chápať a vysvetliť vybrané procesy, vedieť používať základné myšlienkové operácie na získavanie nových poznatkov a logicky spájať poznatky nadobudnuté štúdiom aj z iných vedných odborov a využiť ich pri riešení úloh.

## ROZPIS UČIVA

**2. ročník 2 hodiny týždenne v prvom polroku, spolu 33 hodín.**

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úvod.**

Témy: **Preventívne lekárstvo. Zdravie – choroba.**

Kľúčové pojmy: **zdravie, choroba, prevencia, životné prostredie, faktory životného prostredia.**

*Výkonový štandard:*

- vymenovať základnú obsahovú náplň preventívneho lekárstva,
- určiť základné odbory preventívneho lekárstva,
- vysvetliť spätosť organizmu človeka so životným prostredím,
- opísať ovplyvňovanie zdravia človeka životným a pracovným prostredím,
- vysvetliť význam zdravia a protipólu choroby pre jednotlivca a spoločnosť,

- vymenovať faktory a ich podstatu v životnom prostredí vplyvajúce na dĺžku a kvalitu života.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Mikrobiológia.**

Témy: **Charakteristika, obsah, odbory. Mikrobiálne osídlenie človeka. Mikrobiálne druhy – baktérie, huby, plesne vo vzťahu k potravinám. Možnosti laboratórnej diagnostiky nákazlivých chorôb, odber materiálu. Účinok chemoterapeutík a antibiotík. Rezistencia mikróbov.**

Kľúčové pojmy: **mikrobiálne druhy (baktérie, vírusy, plesne, huby), patogenita mikroorganizmu, mikrobiálne znečistenie potravín, možnosti laboratórneho vyšetrenia, alimentárne ochorenia.**

*Výkonový štandard:*

- opísať jednotlivé druhy mikrobiálnej zložky a ich vlastnosti,
- vysvetliť význam mikróbov pre možnosť vyvolania infekcie, možnosti znečistenia potravín a iných zložiek životného prostredia (voda, vzduch) mikrobiálnou flórou,
- ovládať základné mikrobiálne druhy vo vzťahu k nebezpečnosti vyvolania ochorenia zo stravy,
- poznať možné vstupy mikrobiálneho znečistenia vo vzťahu k potravinám,
- poznať základné spôsoby odberu materiálu na laboratórne vyšetrenia,
- oboznámiť sa s laboratórnou diagnostikou na dôkazy kontaminácie potravín (vody),
- poznať účinky antibiotickej liečby.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Imunológia.**

Témy: **Charakteristika, obsah. Pojem infekcie a imunity. Imunitný systém.**

Kľúčové slová: **imunita, antigén, protilátka, infekcia.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť pojem imunita,
- opísať imunitný systém človeka,
- poznať princíp tvorby protilátok,
- poznať princíp vstupu infekcie.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Epidemiológia.**

Témy: **Charakteristika, obsah, odbory. Infekcie, jej formy, štádia. Proces šírenia nákazy. Infekčné choroby – epidemiologický proces, ohniská nákazy. Najčastejšie infekčné choroby podľa cesty prenosu, prenos alimentárnou cestou. Preventívna a represívna imunológia.**

Kľúčové pojmy: **infekcia, šírenie nákazy, prenos nákazy, protiepidemické opatrenia, ohnisko nákazy, alimentárne nákazy, respiračné nákazy, krvné nákazy, nákazy kože a slizníc, venerické nákazy, nozokomiálne nákazy, očkovanie.**

*Výkonový štandard:*

- ovládať základnú náplň epidemiológie,
- vysvetliť pojem infekcia,
- opísať imunitný systém človeka,
- poznať princíp tvorby protilátok,
- poznať princíp vstupu infekcie,
- popísať podmienky vzniku prenosu a šírenia epidémie,
- popísať vnímavosť a odolnosť proti nákaze,
- ovládať vybrané črevné nákazy,
- oboznámiť sa s vybranými respiračnými nákazami,
- oboznámiť sa s krvnými nákazami a nákazami prenášanými vektormi a transmisívnymi nákazami,
- oboznámiť sa s nákazami kože a povrchových slizníc,
- poznať nozokomiálne nákazy.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Dekontaminácia.**

Témy: **Charakteristika, obsah, dezinfekcia a sterilizácia, dekontaminácia. Dezinfekcia a deratizácia v zariadeniach spoločného stravovania.**

Kľúčové pojmy: **sterilizácia, dezinfekcia, dezinsekcia, dekontaminácia, deratizácia, metódy dekontaminácie (fyzikálne, chemické).**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť zásady a potrebu dekontaminácie v predchádzaní infekčných ochorení najmä proti alimentárnym ochoreniam,
- oboznámiť sa s druhmi a postupmi dekontaminácie (fyzikálna, chemická),
- poznať potrebu dezinfekcie, dezinsekcie a deratizácie v stravovacích zariadeniach.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Protiepidemické opatrenia.**

Témy: **Zvyšovanie odolnosti ohrozených osôb. Vyvolanie imunity. Očkovanie proti nákazám.**

Kľúčové pojmy: **preventívne, profylaktické a represívne opatrenia, karanténa, hlásenie infekčných chorôb.**

*Výkonový štandard:*

- ovládať význam protiepidemických opatrení,
- vysvetliť, čo znamená karanténa a zvýšený zdravotný dozor,
- preukázať vedomosti o povinnosti hlásenia infekčného ochorenia,
- chápať cieľ epidemického šetrenia v ohnisku nákazy.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Hygiena.**

Témy: **Charakteristika, obsah, ciele, odbory. Hygiena ako súčasť preventívneho lekárstva. Hygiena ako súčasť životného prostredia - ovzdušie a jeho znečistenie. Pitná**

voda – zdroje. Požiadavky chemické, bakteriologické na jej kvalitu. Hygiena výživy – epidemiologická bezpečnosť. Potravinový kódex – HACCP (Systém analýzy rizika a stanovenia kritických kontrolných bodov). Požiadavky na skladovanie potravín podľa druhu. Nákazy a otravy z potravín. Hygiena detí – režim stravovania a práce detí v predškolskom a školskom veku.

Kľúčové pojmy: hygiena životného prostredia (voda, vzduch), znečisťovanie životného prostredia (emisie, imisie), smog, pitná voda – požiadavky, hluk v životnom prostredí, odstraňovanie odpadu (voda, tuhý odpad), hygiena výživy, odporúčania WHO na racionálnu výživu, potravinový kódex, HACCP – nebezpečenstvo, analýza nebezpečenstva, riziko, kritický kontrolný bod, monitoring, dokumentácia, epidemiologická bezpečnosť potravín, hygiena detí a dorastu, predškolské a školské zariadenia, pracovné prostredie, rizikové faktory pracovného prostredia (hluk, prach, vibrácie, ionizujúce žiarenie, chemické látky, karcinogény), choroby z povolania.

*Výkonový štandard:*

- poznať náplň hygieny životného prostredia (voda, vzduch, pôda) a zdroje ich znečisťovania,
- oboznámiť sa s požiadavkami na úpravu povrchovej vody na pitné účely (kvalita a epidemiologická bezpečnosť),
- pomenovať zdroje znečisťovania životného prostredia (skládky tuhého a tekutého odpadu),
- ovládať náplň hygieny výživy,
- ovládať epidemiologické nebezpečenstvo mikrobiálne kontaminovaných potravín,
- vysvetliť HACCP, epidemiologickú bezpečnosť potravín, kritický kontrolný bod,
- analýzu nebezpečenstva, monitoring, dokumentáciu,
- vysvetliť poslanie WHO,
- poznať odporúčania WHO vo vzťahu k racionálnej výžive,
- ovládať zdravotnú a odbornú spôsobilosť pri práci v stravovacom zariadení,
- vysvetliť, čo je hygiena detí a dorastu a požiadavky na predškolské resp. školské zariadenia,
- pomenovať náplň preventívneho pracovného lekárstva,
- pomenovať požiadavky na pracovné prostredie a rizikové faktory na pracovisku.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Prevenia sociálnych a civilizačných chorôb.**

Témy: **Sociálna hygiena, ochorenia, sociálne lekárstvo. Základy psychickej hygieny. Prevenia závislostí. Prevenia civilizačných ochorení.**

Kľúčové pojmy: **alkoholizmus, fajčenie, drogy, gamblerstvo, elektronické mánie, civilizačné ochorenie, zdravotná výchova, zdravotné uvedomenie.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť pojem sociálna hygiena a psychická hygiena,
- vymenovať typy závislostí,
- opísať spôsoby prevencie závislostí,
- vysvetliť príčiny vzniku civilizačných ochorení a zásady prevencie.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Národný program podpory zdravia.**

Témy: **Ciele a stratégia programu. Postupy. Stratégia prevencií.**

Kľúčové pojmy: **Ciele programu podpory zdravia, stratégia ochrany zdravia, stratégia rozvoja zdravia, stratégia prevencie.**

*Výkonový štandard:*

- poznať základný cieľ Národného programu podpory zdravia,
- označiť problematiku a korene narušeného zdravia spoločnosti,
- popísať možné postupy riešenia na zlepšenie zdravia spoločnosti (v životnom a pracovnom prostredí, potravinovej bezpečnosti, v racionálnom stravovaní, fyzickej zdatnosti, v boji proti návykovým látkam a pod.).

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zdravotnícka štatistika.**

Téma: **Obsah, význam, pramene zdravotníckej štatistiky. Využitie.**

Kľúčové pojmy: **štatistika, údaje, hlásenia.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť potrebu sledovania a spracovania zdravotníckych údajov pre jednotlivé zariadenia a pre spoločnosť.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

**ORGANIZÁCIA ZDRAVOTNÍCTVA**

Študijný odbor:	<b>asistent výživy</b>
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov ZŠ

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet organizácia zdravotníctva na strednej zdravotníckej škole je v rámci štátneho vzdelávacieho programu súčasťou odbornej zložky vzdelávania. Poskytuje žiakom vhodné vybranými poznatkami zo starostlivosti o zdravie, spoločenskej stratégie ochrany a podpory zdravia, štátnej zdravotnej správy, systému zdravotnej starostlivosti, stavovských organizácií a odborných spoločností, zdravotného poistenia, právnych aspektov zdravotníckeho pracovníka a zdravotníckych noriem didaktický systém poznatkov o fungovaní zdravotníctva. Realizovaním moderných foriem, prostriedkov a vyučovacích metód vyučovania sa vytvárajú podmienky pre formovanie a rozvíjanie logického a tvorivého myslenia a konania žiakov. Tvorivé myslenie umožňuje žiakovi správne aplikovať poznatky pri riešení problémových úloh teoretického aj praktického charakteru. Predmet poskytuje základy nevyhnutné pre ďalšie odborné predmety a pre ďalšie vzdelávanie.

## CIELE PREDMETU

Cieľom vyučovania predmetu organizácia zdravotníctva je v maximálnej možnej miere prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania a osvojeniu si kľúčových kompetencií prostredníctvom obsahu učiva. Žiaci sa majú naučiť pracovať so základnou odbornou terminológiou, osvojiť si schopnosť vyhľadávať odborné informácie v literatúre a informačných médiách, vhodne prezentovať odborné poznatky, analyzovať vybrané problémy, aplikovať poznatky pri riešení konkrétnych úloh rôznej zložitosti. Mali by chápať a vysvetliť vybrané javy a procesy prebiehajúce v ľudskej spoločnosti v súvislosti s ich dopadom na oblasť zdravotníctva v našej spoločnosti. Vedieť používať základné myšlienkové operácie na získavanie nových poznatkov, logicky spájať poznatky nadobudnuté štúdiom aj iných vedných odborov a využiť ich pri riešení problémových úloh. Cieľom je predovšetkým pomenovať základné historické medzníky starostlivosti o zdravie, zdravotníctva a medicíny, vysvetliť súčasné východiská starostlivosti o zdravie, medzinárodnej spolupráce a úlohy štátu a rezortov, objasniť systém zdravotnej starostlivosti, zdravotníckych zariadení a riadenia zdravotníctva, opísať systém prípravy a ďalšieho vzdelávania zdravotníckych pracovníkov, poznať systém zdravotného poistenia, preukázať základné poznatky o právnych aspektoch zdravotnej starostlivosti, právach pacientov a právneho vzdelávania zdravotníckych pracovníkov.

## ROZPIS UČIVA

**4. ročník 1 hodina týždenne v druhom polroku, spolu 15 hodín**

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Vývoj starostlivosti o zdravie.**

Témy: **História medicíny a zdravia. Významné postavy lekárskej vedy. Medicínske objavy.**

Kľúčové pojmy: **medicína, lekárska veda, medicínske objavy.**

*Výkonový štandard:*

- pomenovať základné historické medzníky starostlivosti o zdravie,
- opísať historický vývoj medicíny a zdravotníctva,
- vymenovať významné postavy lekárskej vedy,
- poznať základné medicínske objavy.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Spoločenská stratégia ochrany a podpory zdravia.**

Témy: **Východiská – stav zdravia spoločnosti, politické, ekonomické, ekologické a iné podmienky. Medzinárodné organizácie, iniciatívy a programy (WHO, ekologické iniciatívy, Zdravie pre všetkých pre 21. storočie). Národný program podpory zdravia. Úlohy štátnej zdravotnej správy, rezortov a jednotlivcov.**

Kľúčové pojmy: **stratégia, medzinárodné organizácie, WHO, štátna zdravotná správa, rezort, národný program podpory zdravia.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť súčasné východiská – stav zdravia spoločnosti, politické, ekologické a iné podmienky,
- charakterizovať medzinárodné organizácie, iniciatívy a programy (WHO, ekologické iniciatívy, Zdravie pre všetkých pre 21. storočie),
- poznať národný program podpory zdravia,
- poznať úlohy štátnej zdravotnej správy, rezortov a jednotlivcov.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Determinanty zdravia a verejného zdravia.**

Témy: **Štátna zdravotná politika – legislatíva. Financovanie zdravotníctva. Stav populácie.**

Kľúčové pojmy: **politika, vláda, parlament, ústava, zákony, vyhlášky, zdravotné poistenie, odvody, priame platby, demografický vývoj, stredný vek, chorobnosť, rizikové faktory, programy podpory zdravia.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť smerovanie zdravotnej politiky v súvislosti s medzinárodnými záväzkami,
- poznať programy podpory zdravia,
- poznať čl. 15, 40 ústavy SR a základné zákony upravujúce zdravotnú starostlivosť v SR,
- vysvetliť hlavné zdroje financovania zdravotníctva,
- vysvetliť základné pojmy charakterizujúce demografický vývoj, príčiny úmrtnosti, chorobnosti v SR,
- charakterizovať rizikové faktory zdravia.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Štátna zdravotná správa.**

Témy: **Úlohy štátnej zdravotnej správy. Štátna správa na úseku ochrany zdravia.**

**Kľúčové pojmy: ministerstvo zdravotníctva, samosprávny kraj, úrady verejného zdravotníctva, štátny zdravotný dozor, Úrad pre dohľad nad zdravotnou starostlivosťou.**  
*Výkonový štandard:*

- definovať úlohy ministerstva zdravotníctva,
- vymedziť kompetencie prislúchajúce samosprávnemu kraju a obci,
- popísať úlohy Úradu verejného zdravotníctva SR a regionálnych úradov verejného zdravotníctva.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Systém zdravotnej starostlivosti.**

Témy: **Štruktúra systému zdravotnej starostlivosti. Formy poskytovania zdravotnej starostlivosti – ambulantná a ústavná, neodkladná a následná, typy ambulancií a oddelení. Lekárska posudková činnosť. Ošetrovateľská starostlivosť. Lekárnická starostlivosť.**

**Kľúčové pojmy: ambulantná zdravotná starostlivosť, ústavná zdravotná starostlivosť, ošetrovateľská starostlivosť, typy ambulancií, lekárska posudková činnosť, lekárenská zdravotná starostlivosť.**

*Výkonový štandard:*

- poznať štruktúru systému zdravotnej starostlivosti,
- charakterizovať úlohy a ciele jednotlivých foriem zdravotnej starostlivosti.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Poskytovatelia zdravotnej starostlivosti.**

Témy: **Sieť poskytovateľov zdravotnej starostlivosti. Povinnosti poskytovateľov zdravotnej starostlivosti.**

**Kľúčové pojmy: verejná a minimálna sieť.**

*Výkonový štandard:*

- definovať sieť poskytovateľov zdravotnej starostlivosti, ambulantnú, ústavnú, minimálnu,
- rozlíšiť druhy zdravotníckych zariadení,
- uviesť príklady zdravotníckych zariadení ústavnej zdravotnej starostlivosti,
- pomenovať normy určujúce prevádzky zariadení na poskytovanie zdravotnej starostlivosti,
- popísať povinnosti poskytovateľa zdravotnej starostlivosti.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Pracovníci v zdravotníctve.**

Témy: **Zdravotnícke povolania. Spôsobilosť na výkon zdravotníckeho povolania.**

**Kľúčové pojmy: odborná, právna, zdravotná spôsobilosť, bezúhonnosť, profesia, špecializácia, kompetencia.**

*Výkonový štandard:*

- rozlíšiť pracovníkov v zdravotníctve a zdravotníckych pracovníkov,
- definovať podmienky na výkon zdravotníckeho povolania,

- vysvetliť pojmy kvalifikácia, špecializácia, kompetencia,
- charakterizovať jednotlivé zdravotnícke povolania,
- definovať povinnosti zdravotníckych pracovníkov.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Stavovské organizácie.**

Témy: **Komory zdravotníckych pracovníkov.**

Kľúčové pojmy: **stavovská organizácia, členstvo, registrácia, licencia.**

*Výkonový štandard:*

- vymenovať komory, popísať ich úlohy, poslanie,
- vedieť vysvetliť význam a postup registrácie,
- vedieť vysvetliť význam licencie.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Všeobecné zdravotné poistenie.**

Témy: **Zdravotné poistenie.**

Kľúčové pojmy: **solidarita, rovnosť, neziskovosť, hospodárnosť.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať zdravotné poistenie a opísať jeho princípy,
- popísať práva a povinnosti poistenca.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Právne predpisy v zdravotníctve.**

Témy: **Právna zodpovednosť zdravotníckeho pracovníka.**

Kľúčové pojmy: **právna zodpovednosť, povinnosti zdravotníckeho pracovníka.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam právnych predpisov v zdravotníctve,
- uviesť povinnosti zdravotníckeho pracovníka pri vykonávaní zdravotníckeho povolania,
- vysvetliť pojem registrácia,
- popísať povinnosti poskytovateľa zdravotnej starostlivosti,
- vymenovať práva a povinnosti prijímateľa zdravotnej starostlivosti.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Právne postavenie zdravotníckeho pracovníka.**

Témy: **Právne predpisy. Právne postavenie zdravotníckeho pracovníka. Zodpovednosť a povinnosti zdravotníckych pracovníkov. Poistenie zdravotníckych pracovníkov.**

Kľúčové pojmy: **právne postavenie, zodpovednosť, povinnosti, poistenie zdravotníckych pracovníkov.**

*Výkonový štandard:*

- preukázať vedomosti o právnych predpisoch,
- preukázať základné poznatky o právnom postavení zdravotníckeho pracovníka,
- poukázať na zodpovednosť a povinnosti zdravotníckych pracovníkov,

- vysvetliť význam poistenia zdravotníckych pracovníkov.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Pracovné právo zdravotníckych pracovníkov.**

Témy: **Zákonník práce. Pracovná zmluva. Pracovnoprávny vzťah. Odmeňovanie, kariérny postup, dovolenka. Riziková práca. Choroby z povolania. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci.**

Kľúčové pojmy: **Zákonník práce, pracovná zmluva, pracovnoprávny vzťah, odmeňovanie, dovolenka, riziková práca, choroba z povolania, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci.**

*Výkonový štandard:*

- preukázať základné poznatky o Zákonníku práce, pracovnej zmluve,
- objasniť čo je pracovnoprávny vzťah,
- objasniť systém odmeňovania, kariérny postup, dovolenka,
- definovať čo je riziková práca,
- charakterizovať choroby z povolania,
- vysvetliť význam bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zdravotnícke normy.**

Témy: **Platné normy, ktoré sa vzťahujú na zdravotnú starostlivosť, zdravotníckych pracovníkov, zdravotnú poisťovňu, príp. ďalšie normy podľa uváženia vyučujúceho.**

Kľúčové pojmy: **norma.**

*Výkonový štandard:*

- vedieť vyhľadať platné normy, ktoré sa vzťahujú na zdravotnú starostlivosť, zdravotníckych pracovníkov, zdravotnú poisťovňu, príp. ďalšie normy.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

**PRVÁ POMOC**

Študijný odbor:	<b>asistent výživy</b>
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov ZŠ

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet prvá pomoc na strednej zdravotníckej škole je v rámci štátneho vzdelávacieho programu súčasťou odbornej zložky vzdelávania. Teoreticko-praktický predmet poskytuje žiakom vedomosti, zručnosti a návyky nevyhnutné pre každého zdravotníckeho pracovníka, aby bol schopný v zmysle zákona poskytnúť kvalifikovanú predlekársku prvú pomoc. Predmet nadväzuje na poznatky z anatómie, fyziológie a iných odborných predmetov. Pri vyučovaní je potrebné voliť najnovšie a najvhodnejšie metódy a formy práce. Aktivizujúce vyučovacie metódy musia mať jednoznačne prednosť pred faktografickými výkladmi. Vyučovacie procesy sa realizujú formou cvičení. Pri cvičeniach sa žiaci delia na skupiny. Praktické vyučovanie odporúčame realizovať aj podľa vzorov problémových situácií.

## CIELE PREDMETU

Cieľom vyučovania predmetu prvá pomoc je v maximálnej možnej miere prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania a osvojeniu si kľúčových kompetencií prostredníctvom obsahu učiva. Žiaci sa majú naučiť pracovať so základnou odbornou terminológiou, osvojiť si schopnosť vyhľadávať odborné informácie v literatúre a informačných médiách, vhodne prezentovať odborné poznatky, analyzovať vybrané problémy, aplikovať poznatky pri riešení konkrétnych úloh rôznej zložitosti. Žiaci majú:

- preukázať všeobecné poznatky o sústave, organizácii a právnych aspektoch prvej pomoci,
- popísať príčiny, príznaky a prvú pomoc pri bezvedomí, krvácaní, šoku, popáleninách, najčastejších poraneniach a akútnych stavoch,
- demonštrovať základy resuscitácie, metód, postupov a techniky prvej pomoci,
- opísať organizáciu a techniku prvej pomoci pri hromadnom postihnutí a pri katastrofách.

## ROZPIS UČIVA

**4. ročník 1 hodina týždenne, spolu 30 hodín, z toho 30 hodín cvičení**

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Všeobecné zásady prvej pomoci (PP). Uvoľňovanie, polohovanie a odsun postihnutých.**

Témy: **Sústava prvej pomoci, postup pri poskytovaní základnej prvej pomoci. Uvoľňovanie, základné polohy pre ošetrovanie a odsun raneného, odsun a transport postihnutých.**

Kľúčové pojmy: **prvá pomoc, náhle postihnutie zdravia, poloha, transport.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať PP,
- určiť priority pri poskytovaní PP,

- zvládnuť postup pri uvoľňovaní, polohovaní a odsune postihnutých.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Bezvedomie.**

Témy: **Obnovenie a udržanie priechodnosti dýchacích ciest. Umelé dýchanie pri zastavení dýchania a pri nedostatočnom spontánnom dýchaní. Obnovenie životne dôležitých funkcií.**

Kľúčové pojmy: **bezvedomie, kardiopulmonálna resuscitácia, spontánne dýchanie, stabilizovaná poloha, Heimlichov manéver.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať bezvedomie,
- hodnotiť poruchy vedomia,
- posúdiť kvalitu dýchania a srdcovej činnosti,
- osvojiť si výkony na udržanie priechodnosti horných dýchacích ciest,
- demonštrovať na figuríne efektívnu kardiopulmonálnu resuscitáciu,
- monitorovanie základných fyziologických funkcií,
- demonštrovať Heimlichov manéver.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Krvácanie.**

Témy: **Druhy krvácania podľa závažnosti, vonkajšie a vnútorné krvácanie. Krvácanie z prirodzených telových otvorov, zastavenie krvácania.**

Kľúčové pojmy: **krvácanie, tlakové body, tlakový obväz.**

*Výkonový štandard:*

- opísať jednotlivé druhy krvácania podľa závažnosti,
- rozoznať vonkajšie, vnútorné krvácanie a krvácanie z prirodzených telových otvorov,
- demonštrovať aplikáciu tlakových bodov a prikladanie tlakového obväzu,
- zorganizovať a poskytnúť prvú pomoc pri jednotlivých druhoch krvácania.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Šok.**

Témy: **Druhy šoku. Fázy šoku a prvá pomoc pri nich.**

Kľúčové pojmy: **šok, fáza kompenzácie a dekompenzácie, protišokové opatrenia.**

*Výkonový štandard:*

- definovať šok a jeho fázy,
- rozpoznať subjektívne a objektívne príznaky rozvinutého šoku,
- zvládnuť protišokové opatrenia,
- zorganizovať a poskytnúť prvú pomoc pri jednotlivých druhoch krvácania.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Otravy.**

Témy: **Druhy a príčiny otráv. Poskytnutie prvej pomoci pri jednotlivých druhoch otráv.**

Kľúčové pojmy: **intoxikácia, antidotum, toxikológia, jedovatá látka.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať jednotlivé druhy otráv,
- poznať príčiny intoxikácie,
- demonštrovať prvú pomoc pri jednotlivých druhoch otráv.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Popálenie a poleptanie.**

Témy: **Druhy a stupne popálení. Poleptania. Poskytnutie prvej pomoci pri popálení a poleptaní.**

Kľúčové pojmy: **popálenina, poleptanie, sústava deviatich.**

*Výkonový štandard:*

- definovať popálenia a poleptania,
- určiť rozsah a stupeň popálenia a poleptania,
- popísať príznaky popálenia a poleptania,
- zvládnuť prvú pomoc pri popálení a poleptaní.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úrazy elektrickým prúdom.**

Témy: **Tepelné poranenia elektrickým prúdom a bleskom.**

Kľúčové pojmy: **spazmus svalstva, bezvedomie.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť účinky elektrického prúdu na ľudský organizmus,
- osvojiť sa druhy tepelných poranení,
- demonštrovať resuscitáciu,
- osvojiť si preventívne opatrenia v súvislosti s búrkou (účinky blesku).

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Rany.**

Témy: **Všeobecné zásady ošetrovania rán. Poranenia kostí a kĺbov- zlomeniny, vyklbenie a vytknutie. Poskytnutie základnej prvej pomoci. Tlakové poranenia. Poranenia hrudníka, brucha, chrbtice, hlavy.**

Kľúčové pojmy: **rana, infekcia, zlomenia, vytknutie, vyklbenie, stratové poranenie, Blast syndróm, Crush syndróm, hemotorax, pneumotorax, amnézia.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať jednotlivé druhy rán,
- popísať príčiny a následky vzniku rán,
- demonštrovať prvú pomoc pri ošetrovaní jednotlivých druhov rán,
- definovať druhy, príčiny a následky zlomenín,
- demonštrovať prvú pomoc pri jednotlivých druhoch zlomenín,
- popísať druhy tlakových poranení,
- demonštrovať prvú pomoc pri tlakových poraneniach,

- rozpoznať príčiny a následky poranení hrudníka, brucha, chrbtice a hlavy,
- demonštrovať prvú pomoc pri jednotlivých druhoch poranení.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Vybrané naliehavé stavy.**

Témy: **Mdloba, kŕče. Naliehavé stavy pri cukrovke, náhla cievna mozgová príhoda. Vážne psychické poruchy. Akútne stavy u tehotných.**

Kľúčové pojmy: **mdloba - synkopa, epilepsia, tetánia, hypoglykémia, hyperglykémia, paréza, plégia, afázia, zmätenosť, gravidita.**

*Výkonový štandard:*

- definovať príčiny, príznaky mdloby, poskytnutie prvej pomoci,
- poznať príčiny jednotlivých druhov kŕčov spojených s bezvedomím a vedomím,
- demonštrovať poskytnutie prvej pomoci,
- rozoznať príznaky hyper a hypoglykémie, demonštrovať poskytnutie prvej pomoci,
- popísať príznaky NCMP, opísať prvú pomoc,
- zhodnotiť príznaky predčasného a náhleho pôrodu, opísať prvú pomoc pri náhlom a predčasnom pôrode,

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Prvá pomoc pri výnimočných situáciách.**

Témy: **Organizácia techniky prvej pomoci pri nehode s hromadným postihnutím osôb. Organizácia techniky prvej pomoci pri katastrofách.**

Kľúčové pojmy: **hromadné postihnutie zdravia, katastrofa.**

*Výkonový štandard:*

- poznať druhy nehôd s hromadným postihnutím osôb,
- zvládnuť prvú pomoc pri jednotlivých druhoch poranení vzniknutých pri nehodách s hromadným postihnutím zdravia a pri katastrofách.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

**PSYCHOLÓGIA, PEDAGOGIKA A PROFESIJNÁ KOMUNIKÁCIA**

Študijný odbor:	<b>asistent výživy</b>
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov ZŠ

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet psychológia, pedagogika a profesijná komunikácia na strednej zdravotníckej škole je v rámci štátneho vzdelávacieho programu súčasťou odbornej zložky vzdelávania. Teoreticko-praktický predmet spolupôsobí na formovanie osobnosti asistenta výživy/asistentky výživy. Je koncipovaný vo vzťahu k profilu absolventa a potrieb praxe. Poskytuje holistický pohľad na človeka ako bio-psycho-sociálnu a spirituálnu bytosť v kontexte filozofie zdravia. Predmet je súčasťou odbornej zložky prípravy, tvorí systém poznatkov pre poznanie psychologických javov a medziľudských vzťahov. Poznatky z pedagogiky sú základom pre edukáciu na podporu zdravia a prevenciu ochorení. Profesijná komunikácia poskytuje žiakom poznatky pre nadväzovanie kontaktov a tímovú spoluprácu. Realizovaním širokej škály vyučovacích metód a foriem sa vytvárajú podmienky pre rozvíjanie vzťahovo-postojových a intelektuálnych spôsobilostí odborného vzdelania.

## CIELE PREDMETU

Ciele predmetu sú vo vzťahu k hlavnému cieľu vzdelávania, ktorý spočíva v splnení požiadaviek na odbornosť a morálku zdravotníckeho pracovníka. Cieľom vyučovania predmetu je získať odborné kompetencie v kognitívnej, psychomotorickej a afektívnej zložke vo vzťahu k profilu absolventa a potrebám praxe. Prostredníctvom obsahu učiva psychológie a pedagogiky a profesijnej komunikácie sa žiaci naučia porozumieť prejavom, potrebám a citovým stavom osôb. Osvoja si zásady prosociálneho a kooperatívneho správania. Dokážu využívať poznatky, vedomosti a zručnosti v osobnom a pracovnom prostredí. Získajú návyky vyhľadávať informácie, aktualizovať poznatky a skúsenosti z rôznych zdrojov a situácií. Preukážu schopnosť verejne vystupovať a upevňovať pozíciu profesie a stavovskej cti.

## ROZPIS UČIVA

**3. ročník 1 hodina týždenne, spolu 30 hodín, z toho 30 hodín cvičení**

**4. ročník 1 hodina týždenne v prvom polroku, spolu 15 hodín, z toho 15 hodín cvičení**

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úvod do psychológie.**

Témy: **Predmet psychológie. Delenie psychologických vied. Psychika človeka, prežívanie a správanie. Psychologické metódy. Význam psychologických znalostí pre zdravotníckeho pracovníka. Biologická a sociálna determinácia ľudskej psychiky.**

Kľúčové pojmy: **psychológia, psychika, prežívanie, správanie, psychologické testy, dotazníky, anamnéza, človek ako bio-psycho-sociálna bytosť.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť pojem psychológia,
- charakterizovať psychiku človeka,
- vymenovať psychologické disciplíny,

- charakterizovať biologickú a sociálnu determináciu ľudskej psychiky,
- verbalizovať vlastné prežívanie,
- pomocou príkladov určiť vzťah medzi prežívaním a správaním.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Základy psychológie osobnosti.**

Témy: **Osobnosť ako bio-psycho-sociálna jednota – holistický prístup. Filozofia zdravia. Osobnosť ako celistvý a dynamický systém (vlastnosti osobnosti, zameranie, psychické procesy a stavy). Individuálne a typologické rozdiely. Utváranie osobnosti. Poznávanie osobnosti. Osobnosť zdravotníckeho pracovníka, základné predpoklady intelektové, psychomotorické a sociálne.**

Kľúčové pojmy: **osobnosť, holistický prístup.**

*Výkonový štandard:*

- definovať osobnosť ako bio-psycho-sociálnu jednotu,
- vysvetliť holistický pohľad na človeka,
- vymedziť základné prvky štruktúry osobnosti,
- analyzovať vlastnosti osobnosti v jednotlivých kategóriách,
- rozlíšiť individuálne rozdiely medzi ľuďmi,
- opísať psychologické metódy poznávania osobnosti,
- prejavovať pozitívne aktivity vo vzťahu k zvolenej profesii.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Základy duševnej hygieny.**

Témy: **Duševné zdravie a životospráva. Sebapoznanie a sebahodnotenie. Sebavýchova. Zvládanie záťažových situácií: konflikty a stres. Základy asertivity.**

Kľúčové slová: **duševné zdravie, stres.**

*Výkonový štandard:*

- definovať zdravie, životosprávu a životný štýl,
- opísať základné faktory duševného zdravia ako ekvivalentu zdravej osobnosti,
- monitorovať prejavy porúch správania,
- demonštrovať zásady profesionálneho správania,
- rozpoznať a eliminovať negatívne stránky záťažových situácií prameniacych z konfliktov a stresu,
- navrhnúť konkrétne aktivity na podporu duševného zdravia,
- charakterizovať relaxačné techniky a ich využitie.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Základy vývinovej psychológie.**

Témy: **Psychický vývin. Periodizácia. Prenatálne obdobie. Novorodenecké obdobie. Obdobie dojčat'a. Obdobie batol'ať'a. Obdobie predškolského veku. Obdobie školského veku. Obdobie adolescencie. Obdobie dospelosti. Obdobie staroby.**

Kľúčové slová: **psychický vývin, životný cyklus, prenatálne dieťa, novorodenec, dojča, batol'a, predškolské dieťa, školské dieťa, adolescent, dospelý človek, starý človek.**

*Výkonový štandard:*

- definovať psychický vývin a štádiá životného cyklu,
- opísať prenatálne obdobie,
- vymedziť hlavné charakteristiky novorodeneckého obdobia,
- určiť rozdiely vo vývine dojčat'a a batol'aťa,
- opísať osobitosti obdobia predškolského veku,
- načrtnúť špecifiká vývinu v období školského veku a adolescencie,
- charakterizovať jednotlivé štádiá obdobia dospelosti,
- vymedziť hlavné problémy obdobia staroby.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Základy sociálnej psychológie.**

Témy: **Základná odborná terminológia: socializácia, druhy sociálneho učenia, skupina a jej vplyv na jednotlivca, jedinec a sociálne prostredie, rodina. Sociálna interakcia, sociálna rola, problematika začlenenia do sociálnych skupín, sociálne normy a deviácie. Empatia.**

Kľúčové pojmy: **sociálna interakcia, sociálna rola, empatia.**

*Výkonový štandard:*

- definovať základné pojmy a používať pojmový aparát,
- integrovať poznatky zo všeobecnej a vývinovej psychológie do sociálnej psychológie,
- používať a verbalizovať pocit vlastnej hodnoty a empatie k druhým,
- vymedziť požiadavky na sociálnu interakciu a komunikáciu,
- zdôvodniť význam poznatkov pre porozumenie kultúram a etnickým skupinám,
- precítiť a uplatniť empatické správanie k druhým,
- uplatniť vlastnú potrebu seberealizácie a uznania pri tvorivých aktivitách,
- identifikovať vzor mravnej autority v spoločnosti.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Komunikácia.**

Témy: **Komunikácia – druhy informácií. Neverbálna komunikácia - pravidlá úspešnej reči tela, nácvik neverbálnej komunikácie v interpersonálnom styku. Pravidlá verbálnej a neverbálnej komunikácie pre úspešnú komunikáciu. Nácvik verbálnej komunikácie – rozhovor. Základy asertívneho správania. Komunikačné techniky. Komunikačné zlozvyky.**

Kľúčové slová: **verbálna a neverbálna komunikácia, asertívne správanie.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť funkciu komunikácie v interpersonálnom styku,
- monitorovať a dešifrovať význam signálov reči tela,
- vypovedať o svojich zážitkoch,
- formulovať pravidlá úspešnej reči tela a verbálnej komunikácie,
- zvládnuť jednotlivé komunikačné techniky,
- určiť a vyvarovať sa komunikačným zlozvykom,

- uplatňovať prvky prosociálneho správania a komunikácie.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Profesijná komunikácia.**

**Témy: Nácvik komunikácií v modelových a reálnych situáciách. Spôsoby komunikácie pri zisťovaní biopsychosociálnych potrieb. Nácvik diagnostického, nedirektívneho rozhovoru v rôznych oblastiach pôsobenia. Nácvik terapeutického rozhovoru v rôznych vekových skupinách. Komunikácia so zdravotne znevýhodneným pacientom a jeho príbuznými. Aktivizácia klientov k spolupráci k samostatnému uspokojovaniu biopsychosociálnych potrieb a zdravého spôsobu života.**

**Kľúčové pojmy: diagnostický rozhovor, nedirektívny rozhovor, komunikačné bariéry zdravotne znevýhodnený pacient.**

*Výkonový štandard:*

- aplikovať komunikačné techniky, verbálne a neverbálne prostriedky v modelových a reálnych situáciách,
- identifikovať komunikačné bariéry a osvojiť si techniku vedenia rozhovoru,
- preukázať prvky prosociálneho a kooperatívneho správania v osobnom a profesijnom kontakte,
- vymedziť špecifiká komunikácie so zdravotne znevýhodnenými pacientmi,
- opísať spôsoby komunikácie pri zisťovaní biopsychosociálnych potrieb klienta,
- preukázať zručnosti vedenia diagnostického a terapeutického rozhovoru v rôznych oblastiach.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zdravotná výchova.**

**Témy: Základné pojmy pedagogiky. Postup pri určovaní výchovno-vzdelávacích cieľov. Metódy, formy a prostriedky zdravotno-výchovnej činnosti. Osobný vplyv zdravotníckeho pracovníka vo výchove k zdraviu. Nácvik výchovného pôsobenia. Výchovné zamestnanie detí a edukácia dospelých.**

**Kľúčové pojmy: zdravotná výchova, edukácia.**

*Výkonový štandard:*

- zdôvodniť význam výchovy k zdraviu,
- objasniť význam kategórie cieľa v edukačnom procese,
- opísať metódy, formy a prostriedky zdravotnej výchovy,
- navrhnúť primerané spôsoby edukácie,
- demonštrovať výchovné zamestnanie pre jednotlivé vekové skupiny,
- verejne vystupovať, efektívne komunikovať a prezentovať svoju profesiu a stavovskú hrdosť.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

**ZDRAVOTNÍCKA ETIKA**

Študijný odbor:	<b>asistent výživy</b>
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov ZŠ

## CHARAKTERISTIKA UČEBNÉHO PREDMETU

Predmet zdravotnícka etika na strednej zdravotníckej škole je v rámci štátneho vzdelávacieho programu súčasťou odbornej zložky vzdelávania. Dotvára systém poznatkov v súlade s holistickým pohľadom na človeka ako bio-psycho-sociálnu a spirituálnu bytosť v kontexte filozofie zdravia a humanizácie zdravotnej starostlivosti. Má aplikačný charakter pre integráciu poznatkov a formovanie osobnosti asistenta výživy/asistentky výživy.

Predmet poskytuje žiakom nevyhnutné základy zdravotníckej morálky, etických princípov a právnych rámcov, ktoré tvoria poznatkovú a postojujú zložku pre výkon v zdravotníckom povolani nutričný terapeut. Obsah a charakter učiva a spôsoby vyučovania sú vymedzené cieľmi predmetu.

## CIELE UČEBNÉHO PREDMETU

Ciele predmetu sú determinované cieľom vzdelávania, ktorý spočíva v splnení požiadaviek na motiváciu, odbornosť a morálku asistenta výživy/asistentky výživy pri plnení pracovných a spoločenských úloh. Prostredníctvom učiva zdravotníckej etiky sa žiaci naučia porozumieť potrebám a citovým stavom klientov, rešpektovať dôstojnosť človeka, prejavíť empatiu a úctu k sebe samým a iným. Preukážu, že vedia aktualizovať poznatky z príbuzných predmetov, nadobudnú zručnosť vo vyhľadávaní informácií z literárnych prameňov a informačných médií. Dokážu zaujať etický postoj v konkrétnych situáciách v osobnom živote, v pracovnom prostredí i v styku s verejnosťou a prostredím, ktoré ovplyvňuje zdravie človeka prostredníctvom výživy. Budú schopní argumentovať a neprijíť manipulatívne praktiky vo výžive pre komerčné účely. Žiaci získajú kompetencie v psychomotorickej a afektívnej zložke. Preukážu zodpovednosť za dodržiavanie optimálnej úrovne praxe v oblasti zdravej výživy. Budú pripravení na aktívnu účasť pre formovanie občianskej spoločnosti.

## ROZPIS UČIVA

**4. ročník, 1 hodina týždenne v druhom polroku, spolu 15 hodín, z toho 15 hodín cvičení**

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úvod do etiky v zdravotníctve.**

Témy: **Vymedzenie základných pojmov. Historický vývin morálky a etiky. Etické smery.**

Kľúčové pojmy: **etika, morálka, normy, deontológia.**

*Výkonový štandard:*

- definovať základné pojmy etiky,
- vysvetliť pojem etika a morálka,
- porovnať rozdiel medzi právnymi a mravnými normami,
- opísať historický vývoj morálky a etiky,
- charakterizovať nábožensky orientovanú etiku,
- zaujať postoj a názor na historický vývin morálky a etiky.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Základné princípy zdravotníckej etiky a ľudské práva.**

Témy: **Historický vývin zdravotníckej etiky. Základné princípy zdravotníckej etiky. Vzťah zdravotníckej etiky a práva. Etické aspekty informovaného súhlasu. Etické aspekty výskumu v zdravotníctve.**

Kľúčové pojmy: **etika, morálka, právo, etiketa, bioetika, pastorálna etika, norma, humanizmus.**

*Výkonový štandard:*

- opísať začiatky zdravotníckej etiky,
- vysvetliť základné princípy zdravotníckej etiky,
- charakterizovať vzťah etiky a práva v zdravotníctve,
- zdôvodniť význam uplatňovania ľudských práv v zdravotníctve,
- určiť vzťah biomedicínskeho výskumu a zdravotníckej etiky,
- charakterizovať poslanie etickej komisie,
- prejavovať prvky záujmu o potreby klienta,
- preukázať ochotu poskytovať a šíriť informácie o právach pacientov aj vo svojom okolí.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Základy etiky v zdravotníckom povolání asistent výživy.**

Témy: **Východiskové hodnoty etiky. Požiadavky na osobnosť asistenta výživy. Životný štýl a profesionálne správanie sa asistenta výživy. Rola a pozícia v tíme so zameraním na individuálne potreby chorého.**

Kľúčové pojmy: **sloboda, osobnosť, hodnota, morálna záväznosť, svedomie, citová zrelosť, psychohygiena, profesionálna deformácia, rolové správanie.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať požiadavky na osobnosť asistenta výživy/asistentky výživy,
- identifikovať hodnoty určujúce kvalitu etického obsahu,
- určiť silné a slabé stránky osobnosti,
- zdôvodniť dôležitosť akceptovania seba samého,
- opísať a preukázať kritéria citovej zrelosti,
- identifikovať zmeny potrieb, hodnôt a postojov chorého,
- zdôvodniť význam poznatkov pre porozumenie etnickým skupinám a rôznym kultúram,
- vážiť si multikultúrnu spoločnosť a zaujať očakávaný postoj,
- prejaviť ochotu spolupráce v zdravotníckom tíme,
- vysvetliť etický kódex asistenta výživy,
- prejaviť osobnú zodpovednosť za svoje etické konanie.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Niektoré špecifické aspekty zdravotníckej etiky v práci asistenta výživy.**

**Témy: Etika a interpersonálna komunikácia. Asertivita a etika. Empatia a etika. Etika a estetika. Etika a výchova k zdraviu. Niektoré komunikačné zručnosti založené na podpore a pomoci. Etické aspekty starostlivosti o zomierajúceho a ťažko chorého.**

**Kľúčové pojmy: interpersonálna komunikácia, asertivita, empatia, edukácia, podpora, pomoc, design, vkus, kultúra, eutanázia.**

*Výkonový štandard:*

- načrtnúť špecifiká zdravotníckej etiky,
- integrovať medzipredmetové poznatky do etiky v praxi,
- zvládnuť a demonštrovať zásady etickej komunikácie,
- prejaviť empatiu a verbalizovať vlastné pocity,
- navrhnúť konkrétne aktivity pre estetiku prostredia,
- verejne vystupovať, efektívne komunikovať a obhajovať princípy zdravotníckej etiky,
- monitorovať zlozvyky z oblasti kultúry stravovania a navrhnúť opatrenia na zabezpečenie úcty a dôstojnosti človeka,
- poukázať na etické aspekty zabezpečenia príjmu potravy u ťažko chorých,
- navrhnúť a zdôvodniť rebríček hodnôt,
- preukázať zručnosť v používaní pozitívnych formulácií v procese komunikácie,
- stať sa nositeľom etického správania a hodnôt v súlade s profilom zdravotníckeho pracovníka,
- kultivovane vystupovať a šíriť dobré meno zdravotníckemu povolaniu a škole.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

**BIOCHÉMIA A POTRAVINÁRSKA CHÉMIA**

Študijný odbor:	<b>asistent výživy</b>
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov ZŠ

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet biochémia a potravinárska chémia na strednej zdravotníckej škole je v rámci štátneho vzdelávacieho programu súčasťou odbornej zložky vzdelávania. Poskytuje žiakom potrebné vedomosti z oblasti chemického zloženia živej hmoty, štruktúry makromolekúl, metabolických reakcií prebiehajúcich v tele, a to za fyziologických aj patologických podmienok. Súčasťou predmetu sú aj základné poznatky z potravinárskej chémie, ktorá je včlenená do jednotlivých celkov tak, aby žiaci získali ucelený pohľad na jednotlivé zložky potravy.

## CIELE PREDMETU

Cieľom predmetu biochémia a potravinárska chémia je prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania asistenta výživy/asistentky výživy a osvojeniu si kľúčových kompetencií zvládnutím obsahu učiva daného obsahovými štandardami. Žiaci majú zvládnuť základnú odbornú terminológiu, pochopiť chemické vlastnosti a zloženie základných živín a ich význam pre ľudský organizmus. Majú preukázať základné poznatky o zmenách živín, ktorými prechádzajú pri metabolickom spracovaní. Majú popísať zložitost' biochemických procesov a vysvetliť ich vzájomnú súvislosť ako vzťah k rozličným funkciám jednotlivých orgánov. Majú sa vedieť orientovať vo vzájomných interakciách živín a ich metabolitov a niektorých chemických a prírodných látok v organizme (alkohol, lieky, ťažké kovy...). Majú poznať zmeny živín pri skladovaní, výrobe a technologickej úprave. Ovládať moderné spôsoby konzervovania a možnosti kontroly akosti.

## ROZPIS UČIVA

**2. ročník, 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín**

**3. ročník, 2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín**

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU PRE 2. ROČNÍK

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úvod.**

Témy: **Koncepcia biochémie a potravinárskej chémie. Základné vlastnosti živej hmoty.**

Kľúčové pojmy: **biochémia, potravinárska chémia, živá hmota.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať koncepciu a ciele biochémie a potravinárskej chémie,
- vysvetliť spoločný základ oboch odvetví chémie a ich aplikáciu na zložky potravy,
- vysvetliť vlastnosti živej hmoty.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Biogénne prvky.**

Témy: **Biogénne prvky, ich rozdelenie a význam. Minerálne látky. Obohacovanie potravín minerálnymi látkami. Minerálne látky ako cudzorodé zložky potravín. Rozloženie vody v tele človeka. Úprava a kvalita vody.**

**Kľúčové pojmy: biogénny prvok, minerálna látka, cudzorodá látka, voda.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať vybrané biogénne prvky a ich význam pre organizmus,
- vymenovať minerálne látky, ich vplyv na organizmus.
- charakterizovať výskyt minerálnych látok v prírodných zdrojoch,
- vysvetliť význam obohacovania potravín minerálnymi látkami,
- upozorniť na výskyt cudzorodých látok v potravinách a ich dôsledky na organizmus,
- vysvetliť význam vody pre živý organizmus,
- voda z pohľadu ekológie.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Enzýmy.**

**Témy: Charakteristika, štruktúra enzýmov a ich špecifickosť. Vplyv činiteľov na aktivitu enzýmov. Aktivátory a inhibítory enzymatických reakcií. Významné enzýmy. Využitie enzýmov v kvasnom priemysle.**

**Kľúčové pojmy: enzým, štruktúra enzýmu, špecifickosť enzýmu, aktivita enzýmu, aktivátory, inhibítory reakcií, kvasinky.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať význam enzýmov ako biokatalyzátorov, ich štruktúru, vlastnosti, tvorbu názvov,
- charakterizovať aktivitu enzýmov a poznať činitele, ktoré ovplyvňujú aktivitu,
- vymenovať vybrané enzýmy a ich význam,
- vysvetliť využitie enzýmov v kvasnom priemysle, vysvetliť proces kvasenia.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Hormóny.**

**Témy: Charakteristika hormónov a endokrinné žľazy. Rozdelenie, sekrécia, obeh a mechanizmus účinku hormónov. Hormóny hypotalamu a hypofýzy. Hormóny štítnej žľazy a pankreasu. Hormóny drene a kôry nadobličiek. Pohlavné hormóny.**

**Kľúčové pojmy: hormón, endokrinná žľaza, hypotalamus, hypofýza, štítna žľaza, pankreas, nadobličky, pohlavné hormóny.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať hormóny a rozdiel medzi účinkami hormónov a enzýmov,
- charakterizovať endokrinné žľazy z pohľadu anatómie, ich umiestnenie v ľudskom organizme,
- vymenovať hormóny jednotlivých žliaz, ich vplyv na organizmus, prejavy nedostatku,
- vysvetliť štruktúru niektorých hormónov.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Sacharidy.**

**Témy: Vlastnosti, chemická štruktúra, rozdelenie a význam sacharidov. Metabolizmus sacharidov, pentózový cyklus. Anaeróbna a aeróbna glykolýza. Regulácia metabolizmu**

**sacharidov. Špecifiká pri diabetes mellitus. Náhradné a umelé sladidlá. Glukóza, med sacharóza. Škrob, múka, mlynské a pekárske výrobky.**

**Kľúčové pojmy: sacharidy, monosacharidy, oligosacharidy, polysacharidy, metabolizmus sacharidov, pentózový cyklus, anaeróbna a aeróbna glykolýza, diabetes mellitus, inzulín, umelé sladidlá, med, mlynský a pekársky výrobok.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať sacharidy,
- popísať ich chemickú štruktúru, rozdelenie, vlastnosti,
- popísať fotosyntézu a význam sacharidov v živých systémoch,
- popísať metabolizmus sacharidov a vedieť mechanizmy jeho regulácie,
- popísať pentózový cyklus, anaeróbnu a aeróbnu glykolýzu,
- charakterizovať príčinu a podstatu diabetes mellitus, jej prejavy,
- vymenovať niektoré náhradné a umelé sladidlá a ich využitie v terapii a potravinárstve,
- zdôvodniť stanovisko k využitiu umelých sladidiel v potravinárstve,
- popísať zloženie a vlastnosti medu, jeho získavanie a význam v potravinárstve,
- vymenovať využitie glukózy a sacharózy v potravinárstve,
- charakterizovať škrob, jeho zdroje, vlastnosti a využitie v potravinárstve,
- popísať vlastnosti, získavanie a druhy múk a ich využitie v potravinárstve.

## **VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU PRE 3. ROČNÍK**

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Tuky.**

**Témy: Vlastnosti, chemická štruktúra, rozdelenie a význam tukov. Metabolizmus tukov a biosyntéza mastných kyselín. Trávenie a vstrebávanie tukov. Regulácia a poruchy metabolizmu tukov. Stužovanie tukov. Zmeny tukov pri technologickej úprave.**

**Kľúčové pojmy: vyššie mastné kyseliny, glycerol, esterifikácia, trávenie tukov, vstrebávanie tukov, skupenstvo tukov, nasýtené, nenasýtené kyseliny, stužovanie tukov.**

*Výkonový štandard:*

- popísať chemickú štruktúru tukov, vzťah medzi štruktúrou a skupenstvom tukov,
- vysvetliť význam tukov pre rastlinný organizmus a význam pre ľudský organizmus,
- vyhľadať zdroje a spôsoby získavania tukov,
- charakterizovať metabolizmus tukov a biosyntézu mastných kyselín v ľudskom organizme,
- vysvetliť po chemickej stránke stužovanie tukov a vedieť vysvetliť využitie stužených tukov – ich výhody,
- navrhnúť využitie tukov a ich vhodný výber pri jednotlivých technologických úpravách potravín.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Bielkoviny.**

**Témy: Vlastnosti, chemická štruktúra, rozdelenie a význam bielkovín. Metabolizmus bielkovín. Proteosyntéza. Poruchy metabolizmu bielkovín a aminokyselín. Zdroje bielkovín – mäso, vnútornosti, ryby, vajcia, ich spracovanie a hygiena. Mlieko, syry – výroba, hygiena, spracovanie.**

**Kľúčové pojmy: aminokyseliny, peptidová väzba, peptidy, bielkoviny, proteosyntéza, zdroje bielkovín, metabolizmus bielkovín.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať štruktúru aminokyselín a bielkovín. Vedieť napísať vznik peptidovej väzby,
- popísať vlastnosti bielkovín a ich význam,
- charakterizovať metabolizmus bielkovín, poznať a vedieť popísať poruchy metabolizmu bielkovín,
- popísať zdroje bielkovín, vedieť hodnotiť ich kvalitu,
- interpretovať základné postupy spracovania potravín – zdrojov bielkovín, vedieť zhodnotiť ich kvalitu,
- vysvetliť nutnosť dodržiavania hygienických predpisov pri spracovaní surovín.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Vitamíny.**

**Témy: Vlastnosti vitamínov, ich rozdelenie a význam. Vitamíny rozpustné v tukoch. Vitamíny rozpustné vo vode.**

**Kľúčové pojmy: vitamíny, provitamíny, zdroje vitamínov, hypovitaminóza, hypervitaminóza, avitaminóza.**

*Výkonový štandard:*

- popísať význam vitamínov pre ľudský organizmus, poznať prejavy ich prechodného i úplného nedostatku,
- vymenovať vitamíny, ktoré sa kumulujú v organizme a prejavy tohto stavu,
- vymenovať zdroje vitamínov,
- charakterizovať zásady spracovania zdrojov vitamínov,
- vymenovať vitamíny rozpustné vo vode a v tukoch, orientačne popísať ich chemickú štruktúru, výskyt, vplyv na organizmus, zdroje, liečebný efekt,
- vymenovať provitamíny a ich zdroje.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zmeny potravín rozličnými vplyvmi.**

**Témy: Pôsobenie tepla, enzýmov, mikroorganizmov na potraviny. Ekologické potraviny.**

**Kľúčové pojmy: koagulácia bielkovín, hydrolýza tukov, oxidoredukčné procesy v potravinách, voľné radikály, ťažké kovy, pesticídy, umelé hnojivá, BIO – potraviny.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť vplyv tepla, vlhka a slnečného žiarenia na jednotlivé zložky potravy,
- charakterizovať účinok enzýmov na potraviny a podmienky ich pôsobenia,
- rozlíšiť podmienky, pri ktorých dochádza k nadmernému pôsobeniu mikroorganizmov na potraviny,

- charakterizovať dôvody prítomnosti ťažkých kovov, pesticídov a rezíduí umelých hnojív v potravinách,
- argumentovať informáciami ohľadom výberu BIO – potravín,
- popísať moderné spôsoby uchovávania a spracovania potravín. Vedieť zdôvodniť ich prednosti,
- uviesť odporúčané vhodné spôsoby úpravy a uchovávania a konzervovania potravín z pohľadu ekonomického, ekologického i biologického.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Farbivá.**

Témy: **Hemoglobíny, myoglobín. Melaníny. Žľčové farbivá, žltáčka. Antokyány.**

Kľúčové pojmy: **farbivo, hemoglobín, myoglobín, melaníny, žľčové farbivá, antokyány.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať výskyt a význam farbív v živých systémoch,
- popísať chemickú štruktúru vybraných farbív.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Využitie živín v organizme.**

Témy: **Využitie tukov, cukrov a bielkovín. Energetický metabolizmus, acidobázická rovnováha, respiračný kvocient. Vzájomné interakcie živín, ich metabolitov a iných chemických a prírodných látok v organizme.**

Kľúčové pojmy: **energetický metabolizmus, acidobázická rovnováha, respiračný kvocient, interakcie živín.**

*Výkonový štandard:*

- preukázať získané vedomosti o tukoch, cukroch, bielkovinách,
- preukázať a zosystematizovať vedomosti o metabolizme jednotlivých zložiek potravy, špecifikovať ich vzájomné prepojenie,
- metabolizmus zdôvodňovať ako spôsob získavania energie v živých systémoch,
- popísať princíp acidobázickej rovnováhy a respiračného kvocientu,
- na konkrétnych príkladoch interpretovať vedomosti o vzájomných interakciách živín s niektorými chemickými a prírodnými látkami v organizme – niektoré lieky, alkohol, minerálne látky, kofeín a iné.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

**EKONOMIKA A ÚČTOVNÍCTVO**

Študijný odbor:	<b>asistent výživy</b>
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov ZŠ

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet ekonomika a účtovníctvo na strednej zdravotníckej škole je v rámci štátneho vzdelávacieho programu súčasťou odbornej zložky vzdelávania. Jeho ťažisko je v teoretických poznatkoch, ktoré si žiak musí osvojiť podľa štandardov profilu absolventa. V uvedenom predmete sa žiaci oboznamujú so základmi ekonómie a ekonomiky. Spoznávajú jednotlivé druhy ekonómie, špecifikujú typy ekonomík. Definujú trh a trhový mechanizmus. V obsahu sú zahrnuté poznatky z hospodárskych cyklov, druhy inflácie, miera nezamestnanosti. Predmet poskytuje základné vedomosti z jednoduchého a podvojného účtovníctva, s ktorými sa budú žiaci stretávať v pracovnej kariére v stravovacích zariadeniach. Pri využívaní vhodných moderných foriem vyučovania sa výučba predmetu stane prostriedkom na správne ekonomické tvorivé myslenie.

## CIELE PREDMETU

Základným cieľom predmetu je oboznámiť žiakov s prejavmi riešenia ekonomických situácií v teoretickej i praktickej činnosti a tak ich pripraviť na reálny život, prípadne na štúdium na vysokých školách. Predmet ekonomika a účtovníctvo má utvoriť u žiakov schopnosť spájať získané vedomosti do logických reťazcov a chápať zmeny v hospodárskej politike štátu i v Európskej únii. Žiaci sa majú naučiť automaticky pracovať s odbornou terminológiou, vhodne prezentovať odborné poznatky, analyzovať problémy a aplikovať teoretické vedomosti pri riešení konkrétnych zadaní. Výučba predmetu dáva priestor na rozvíjanie vlastnej aktivity, na vyslovovanie svojho názoru, umožňuje sa vyjadrovať krátko a výstižne pri aplikácii informácií, interpretovať získané údaje a myslieť systémovo a komplexne.

### Rozpis učiva

**4. ročník 1 hodina týždenne v 1. polroku, spolu 15 hodín**

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Základné ekonomické pojmy.**

Témy: **Ekonómia, ekonomika, druhy ekonómie, typy ekonomík. Potreba, statky. Tovar, vlastnosti tovaru. Peniaze. Výroba, výrobné faktory. Základné ekonomické otázky.**  
Kľúčové pojmy: **odlišnosti ekonómie a ekonomiky, normatívna a pozitívna ekonómia, príkazová, trhová a zmiešaná ekonomika, uspokojovanie potrieb, statky, tovar a jeho vlastnosti, formy a funkcie peňazí, práca, pôda, kapitál, transformácia, čo, ako a pre koho vyrábať.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem ekonómia a ekonomika,
- vysvetliť podstatu pozitívnej a normatívnej ekonómie,
- charakterizovať typy ekonomík,
- charakterizovať potreby, statky,

- špecifikovať tovar a jeho vlastnosti,
- spoznať peniaze, ich formy a funkcie,
- opísať výrobné faktory,
- analyzovať výrobný proces,
- formovať ekonomické otázky.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Trh a trhový mechanizmus.**

Témy: **Trh, formy trhov. Subjekty trhu. Dopyt, ponuka. Trhová rovnováha. Rovnovážna cena. Trhový mechanizmus.**

Kľúčové pojmy: **pojem trh, formy trhov podľa územia, predmetu obchodu, množstva tovarov, krivka ponuky, krivka dopytu, equilibrium, rovnovážna cena, trhový mechanizmus, konkurencia.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať trh, opísať formy trhov,
- nakresliť krivku ponuky a dopytu,
- vysvetliť rovnováhu na trhu,
- klasifikovať subjekty trhu,
- opísať fungovanie trhového mechanizmu,
- špecifikovať konkurenciu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Hospodársky cyklus, inflácia a nezamestnanosť.**

Témy: **Hospodársky cyklus. Inflácia. Nezamestnanosť.**

Kľúčové pojmy: **ekonomický cyklus, cyklický pohyb, hospodársky cyklus, recesia, expanzia, vrchol, dno, exogénne a endogénne teórie, inflácia mierna, cválajúca a hyperinflácia, pracovná sila, zamestnaní, nezamestnaní, miera nezamestnanosti, dobrovoľná a nedobrovoľná nezamestnanosť.**

*Výkonový štandard:*

- definovať cyklický vývoj hospodárstva,
- analyzovať expanziu, recesiu,
- špecifikovať exogénne a endogénne teórie ekonomického cyklu,
- vysvetliť podstatu, formy inflácie a jej dôsledky,
- charakterizovať pracovnú silu, zamestnaných, nezamestnaných,
- vypočítať mieru nezamestnanosti, rozlíšiť jednotlivé typy nezamestnanosti,
- analyzovať príčiny nezamestnanosti.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Účtovníctvo.**

Témy: **Majetok a zdroje jeho krytia. Základy podvojného účtovníctva. Jednoduché účtovníctvo.**

Kľúčové pojmy: **dlhodobý, krátkodobý majetok, súvaha, účet, účtovný rozvrh, rámcová účtovná osnova, účtovná dokumentácia, peňažný denník.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať dlhodobý a krátkodobý majetok,
- vysvetliť podstatu súvahy,
- analyzovať účet,
- opísať účtovný rozvrh,
- formulovať podstatu účtovnej dokumentácie,
- opísať peňažný denník,
- riešiť praktický príklad peňažného denníka.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

**ZÁKLADY VÝŽIVY**

Študijný odbor:	<b>asistent výživy</b>
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov ZŠ

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet základy výživy na strednej zdravotníckej škole je v rámci štátneho vzdelávacieho programu súčasťou odbornej zložky vzdelávania. Poskytuje žiakom vhodne vybranými vedomosťami z oblasti výživy a stravovania, správnej technológie a výberu požívatín didaktický systém vedomostí o zložení potravy a jej potrebe pre ľudský organizmus. Realizovaním moderných foriem, prostriedkov a vyučovacích metód vyučovania sa vytvárajú podmienky pre formovanie a rozvíjanie logického a tvorivého myslenia a konania žiakov. Tvorivé myslenie umožňuje žiakom správne aplikovať poznatky pri riešení problémových úloh teoretického aj praktického charakteru. Predmet poskytuje základy nevyhnutné pre ďalšie odborné predmety a pre ďalšie vzdelávanie.

## CIELE PREDMETU

Cieľom vyučovania predmetu základy výživy je v maximálnej možnej miere prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania a osvojeniu si kľúčových kompetencií prostredníctvom základných pojmov v oblasti výživy, rozdelenia požívatín, ich využitia, základného spracovania, hygienických požiadaviek kladených na prípravu pokrmov, kombinácie jednotlivých potravín z hľadiska energetickej a biologickej hodnoty, vhodného výberu technologického spracovania surovín, odlišnosti stravovania podľa konkrétnych podmienok s prihliadnutím na vek, telesnú aktivitu a kultúru. Pri uplatňovaní komplexných výchovných hľadísk je dôležitý cieľ predmetu hospodárne a racionálne využívanie potravín a zameranie na prevenciu civilizačných ochorení.

Žiaci sa majú naučiť pracovať so základnou odbornou terminológiou, osvojiť si schopnosť vyhľadávať odborné informácie v literatúre a informačných médiách, vhodne prezentovať odborné poznatky, analyzovať vybrané problémy, aplikovať poznatky pri riešení konkrétnych úloh rôznej zložitosti. Mali by chápať a vysvetliť vybrané javy a procesy prebiehajúce v ľudskom organizme, vedieť používať základné myšlienkové operácie na získavanie nových poznatkov, logicky spájať poznatky nadobudnuté štúdiom aj iných vedných odborov a využiť ich pri riešení problémových úloh.

## ROZPIS UČIVA

**1. ročník 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín**

**2. ročník 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín**

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU PRE 1. ROČNÍK

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úvod.**

Témy: **Prehľad o vývoji stravovania. Vývoj technológie pokrmov, význam technológie pokrmov.**

Kľúčové pojmy: **výživa, potrava, požívatiny, jedlo, pokrm, technológia prípravy pokrmov.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem výživa z rôznych hľadísk,
- definovať základné pojmy: potrava, požívatiny, potraviny, pochutiny, pokrm, jedlo, strava,
- vysvetliť vývoj stravovania,
- vysvetliť vývoj a význam technológie prípravy pokrmov,
- preukázať záujem o rozširovanie vedomostí v predmete základy výživy.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Živiny.**

Témy: **Základné živiny – bielkoviny, tuky, sacharidy, minerálne látky, vitamíny.**

Kľúčové pojmy: **bielkoviny, aminokyseliny, tuky, mastné kyseliny, sacharidy, vláknina, energetická hodnota živín, biologická hodnota, straty na biologickej hodnote, vitamíny rozpustné vo vode, vitamíny rozpustné v tukoch, makroelementy, mikroelementy, voda.**

*Výkonový štandard:*

- definovať živiny,
- definovať pojem bielkoviny, tuky, sacharidy,
- vysvetliť význam bielkovín, ich rozdelenie, energetickú hodnotu,
- uviesť príklady zdrojov bielkovín,
- vysvetliť význam tukov, ich rozdelenie, energetickú hodnotu,
- uviesť príklady zdrojov tukov,
- vysvetliť význam sacharidov, ich rozdelenie, energetickú hodnotu,
- uviesť príklady zdrojov sacharidov,
- definovať pojem vitamíny,
- vysvetliť význam vo výžive, ich rozdelenie, straty,
- uviesť zdroje vitamínov,
- definovať pojem minerálne látky,
- vysvetliť význam minerálnych látok vo výžive,
- uviesť zdroje minerálnych látok,
- definovať pojem voda a vysvetliť význam pitného režimu,
- preukázať záujem o informácie v danej oblasti.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Energetická a biologická hodnota potravín.**

Témy: **Energetická hodnota potravín – kJ, Kcal. Biologická hodnota – obsah jednotlivých živín, fyziologický pomer živín.**

Kľúčové pojmy: **energetická hodnota, biologická hodnota, straty na biologickej hodnote, zvyšovanie hodnôt, fyziologický pomer živín.**

*Výkonový štandard:*

- definovať energetickú hodnotu a biologickú hodnotu,
- vysvetliť možnosti zvyšovania a znižovania energetickej a biologickej hodnoty,
- uviesť príklady možností zvyšovania a znižovania energetickej a biologickej hodnoty,

- vysvetliť fyziologický pomer živín,
- znútorniť dôležitosť fyziologického pomeru živín.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Prípravné práce.**

Témy: **Nakupovanie, skladovanie, umývanie, čistenie. Krájanie, naklepávanie, sekacie, mletie.**

Kľúčové pojmy: **nákup, výber a kvalita potravín, potravín, pochutín, skladovanie, prípravné práce, čistenie potravín.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť dôležitosť výberu potravín a ich skladovania,
- vymenovať prípravné práce,
- vysvetliť význam a dôležitosť prípravných prác,
- uviesť príklady využitia prípravných prác na konkrétnych potravinách,
- doceniť dôležitosť prípravných prác,
- preukázať záujem o ekologický prístup.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Základné jednoduché technologické postupy.**

Témy: **Varenie, dusenie. Opekanie, pečenie, vyprážanie.**

Kľúčové pojmy: **varenie vo vode, nad parou, dusenie, opekanie, vyprážanie, pečenie.**

*Výkonový štandard:*

- definovať základné technologické postupy,
- vysvetliť význam a využitie technologických postupov,
- uviesť príklady zmien pri tepelnom spracovaní potravín,
- uviesť príklady zmien pri tepelnom spracovaní potravín,
- vysvetliť technologické postupy pri všetkých typoch tepelného spracovania potravín,
- formulovať správny technologický postup na základe príkladov,
- preukázať záujem o ekologický prístup.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Dokončovanie pokrmov.**

Témy: **Zahusťovanie – zápražka, zátrepka, iné spôsoby zahusťovania. Dochucovanie – klasické dochucovadlá, bylinky.**

Kľúčové pojmy: **zahusťovanie, zápražka, diétna zápražka, zaprášenie, zátrepka, strúhaným pečivom, lisovanou potravinou, strúhaným zemiakom, žĺtkom, maizenou, dochucovanie, zvyšovanie energetickej a biologickej hodnoty, závarky, vložky, aditíva.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam zahusťovania a dochucovania pokrmov,
- vymenovať spôsoby zahusťovania a dochucovania pokrmov,
- uviesť príklady správnej aplikácie zahusťovania pokrmov.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zelenina.**

Témy: **Druhy zeleniny vhodné na úpravu, nákup, skladovanie, význam. Použitie pri príprave jedál. Jednoduché technologické úpravy.**

Kľúčové pojmy: **zelenina, druhy zeleniny, význam vo výžive, spotreba zeleniny, spracovanie, prípravné práce, tepelné spracovanie, zaradovanie do jedálneho lístka, zvyšovanie energetickej hodnoty, straty na biologickej hodnote, skladovanie.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem zelenina,
- uviesť druhy zeleniny a možnosti spracovania,
- vysvetliť význam a výber zeleniny vo fyziologickej výžive a liečebnej výžive,
- vysvetliť zásady pri spracovaní zeleniny za surova a pri rôznych tepelných úpravách,
- uviesť príklady strát na biologickej hodnote a možnosti zvýšenia energetickej hodnoty,
- vymenovať príklady použitia zeleniny,
- kriticky hodnotiť informácie z rôznych zdrojov,
- preukázať záujem o ekologický prístup k zelenine.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Ovocie.**

Témy: **Druhy ovocia vhodné na úpravu, nákup, skladovanie, význam. Použitie pri príprave jedál. Jednoduché technologické úpravy.**

Kľúčové pojmy: **ovocie, druhy ovocia, význam vo výžive, spotreba, prípravné práce, spracovanie, tepelné spracovanie, zaradovanie do jedálneho lístka, straty na hodnote, skladovanie.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem ovocie,
- uviesť druhy ovocia a možnosti spracovania,
- vysvetliť význam a výber ovocia vo fyziologickej a liečebnej výžive,
- vysvetliť zásady pri spracovaní ovocia za surova a pri tepelnej úprave,
- uviesť príklady strát na biologickej hodnote a možnosti zvýšenia energetickej hodnoty,
- vymenovať príklady použitia ovocia,
- kriticky hodnotiť informácie z rôznych zdrojov,
- preukázať záujem o ekologický prístup k ovociu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zemiaky.**

Témy: **Odrody zemiakov vhodné na úpravu, nákup, skladovanie, význam. Použitie pri príprave jedál. Jednoduché technologické úpravy.**

Kľúčové pojmy: **zemiaky, odrody, druhy, použitie vo výžive, význam, skladovanie, straty na biologickej hodnote.**

*Výkonový štandard:*

- definovať zemiaky,
- vysvetliť význam, možnosti využitia vo fyziologickej a liečebnej výžive,
- vysvetliť zásady pri spracovaní,
- vysvetliť spôsoby tepelného spracovania,
- kriticky hodnotiť informácie z rôznych zdrojov,
- preukázať záujem o ekologický prístup k zemiakom.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Obilniny.**

Témy: **Druhy obilnín, význam v stravovaní. Základné úpravy, využitie v kuchyni. Múka a ďalšie mlynské výrobky, cestoviny.**

Kľúčové pojmy: **obilka, zrno, druhy obilnín, chlebové obilniny, kukurica, ryža, význam, skladovanie, straty na biologickej hodnote, zvyšovanie biologickej a energetickej hodnoty.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem obilniny,
- vysvetliť dôležitosť zaraďovať obilniny do jedálneho lístka,
- vymenovať všetky druhy obilnín a možnosti technologického spracovania,
- vysvetliť možnosti využitia vo fyziologickej výžive,
- vysvetliť prípravné práce a ich dôležitosť,
- vysvetliť spracovanie obilia, mlynských výrobkov a využitie vo výžive,
- preukázať záujem o ekologický prístup k obilninám.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Strukoviny.**

Témy: **Druhy strukovín, využitie. Základné kuchynské úpravy.**

Kľúčové pojmy: **strukoviny, druhy, odrody, použitie, sója, prípravné práce, tepelné spracovanie, energetická hodnota, biologická hodnota.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem strukoviny,
- vysvetliť význam a využitie vo fyziologickej výžive,
- vymenovať druhy strukovín a možnosti technologického spracovania,
- vysvetliť prípravné práce a ich dôležitosť,
- vyjadriť záujem o ekologický prístup k strukovinám.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Vajcia.**

Témy: **Význam pri príprave pokrmov, základné technologické úpravy.**

Kľúčové pojmy: **vajce, bielok, žltok, možnosti a výhody mechanického oddelenia, druhy, energetická hodnota, biologická hodnota, spracovanie.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem vajce,
- vysvetliť význam, druhy, spôsoby a možnosti spracovania,

- uviesť príklady technologickej úpravy,
- preukázať záujem o ekologický prístup.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Mlieko a mliečne výrobky.**

Témy: **Druhy mlieka a mliečnych výrobkov použiteľných pri príprave stravy, potreba vo výžive. Použitie mlieka na výrobu jednoduchých nápojov. Využitie mliečnych výrobkov na úpravu jednoduchých pokrmov.**

Kľúčové pojmy: **mlieko, mliečne výrobky, energetická hodnota, biologická hodnota, nápoj, pokrm, probiotiká, význam vo výžive.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem mlieko a druhy mlieka,
- vysvetliť význam vo výžive a potrebu zaradovania do jedálneho lístka,
- uviesť príklady nápojov a využitia mlieka pri príprave rôznych pokrmov,
- definovať pojem mliečny výrobok,
- vysvetliť význam a možnosti využitia mliečnych výrobkov vo výžive a pri príprave pokrmov,
- vymenovať možnosti kombinácií pri spracovaní týchto potravín,
- zaujať pozitívny postoj k využitiu a konzumácii mlieka a mliečnych výrobkov vo fyziologickej výžive.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Mäso.**

Témy: **Rozdelenie mäsa podľa druhu, obsah živín. Vhodné časti mäsa na jednoduchú tepelnú úpravu. Predprípravné práce, tepelná úprava jednotlivých druhov. Dokončovacie práce, dochutenie.**

Kľúčové pojmy: **mäso, svalovina, vnútornosti, kosti, živiny, prípravné práce, tepelná úprava, zvyšovanie energetickej hodnoty, zvyšovanie biologickej hodnoty.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem mäso,
- vysvetliť význam, rozdelenie mies a možnosti použitia vo výžive,
- opísať prípravné práce a vysvetliť ich význam,
- opísať kuchynské delenie všetkých druhov mies a možnosti ich tepelného spracovania,
- uviesť príklady rôznych možností a zásad pri spracovaní,
- vyjadriť záujem o ekologický prístup k uvedenému obsahu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Cestá.**

Témy: **Rozdelenie podľa spôsobu spracovania – využitie, zaradenie do jedálneho lístka. Základný materiál podľa jednotlivých druhov. Múčne: tuhé, polotuhé, liate cestá – materiál, technologické spracovanie. Piškótové cestá – materiál, technologické**

**spracovanie. Kysnuté cestá – materiál, technologické spracovanie. Tvarohové a syrové cestá – materiál, technologické spracovanie.**

**Kľúčové pojmy: cesto, múka, cukor, vajcia, tekutiny, tuk, kyprenie, med, tvaroh, syry, spracovanie, trenie, miešanie, šľahanie, pečenie, varenie, varenie nad parou, opekanie, vyprážanie.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem cesto,
- vysvetliť rozdelenie, význam a zaradenie ciest do jedálneho lístka,
- určiť materiál, spôsoby spracovania a tepelnú úpravu rôznych druhov ciest,
- uviesť príklady pokrmov, múčnikov pre všetky druhy ciest,
- doceniť význam vhodného využitia ciest vo fyziologickej výžive.

## **VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU PRE 2. ROČNÍK**

*Obsahový štandard:*

**Tematický celok: Predjedlá.**

**Témy: Význam predjedál vo výžive a ich zaradenie do jedálneho lístka. Rozdelenie predjedál podľa teploty a potravín. Studené predjedlá. Teplé predjedlá.**

**Kľúčové pojmy: predjedlo, atraktivnosť, stráviteľnosť, význam, kvalita, kvantita, náročnosť, mäso, syry, vajcia, zelenina, ovocie, cesto, obloha.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam predjedál vo výžive,
- uviesť rozdelenie predjedál,
- vymenovať druhy predjedál,
- uviesť príklady na všetky druhy predjedál,
- doceniť význam zaradenia predjedál vo fyziologickej výžive.

*Obsahový štandard:*

**Tematický celok: Polievky.**

**Témy: Význam polievok vo výžive. Rozdelenie polievok podľa chuti, teploty, zahustenia a základnej potraviny. Závarky a vložky.**

**Kľúčové pojmy: polievka, vývar, odvar, zahusťovanie, zjemňovanie, zvyšovanie energetickej a biologickej hodnoty, dokončovanie, mäso, kosti, vnútornosti, mlieko sladké, kyslé, strukoviny obilniny, zemiaky, zelenina, pečivo, koreniny, závarky, vložky, energetická a biologická hodnota.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam polievok vo výžive,
- uviesť rozdelenie polievok,
- vymenovať druhy polievok, charakterizovať ich,
- uviesť príklady polievok,
- navrhnúť možnosti zvýšenia energetickej a biologickej hodnoty,
- vysvetliť význam závariiek a vložiek,
- doceniť význam polievok vo fyziologickej výžive.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Hlavné jedlá.**

Témy: **Hlavné jedlá a ich význam vo výžive. Mäsité hlavné jedlá. Bezmäsité hlavné jedlá: slané a sladké. Kombinované hlavné jedlá.**

Kľúčové pojmy: **mäso, bravčové, hovädzie, teľacie, jahňacie, vnútornosti, hydina, ryby, zverina, prípravné práce, technologická úprava, dokončovanie, dochucovanie.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam hlavných jedál vo výžive,
- uviesť rozdelenie hlavných jedál podľa základnej potraviny a chuti,
- vymenovať druhy hlavných jedál,
- uviesť príklady hlavných jedál, ich technologickú úpravu a možnosti zvyšovania energetickej a biologickej hodnoty,
- doceniť dôležitosť vhodnej kombinácie hlavných jedál,
- zohľadniť ekonomický a ekologický aspekt v danej téme.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Príprava a použitie príloh, prívarkov a omáčok.**

Témy: **Prílohy. Prívarky. Omáčky.**

Kľúčové pojmy: **zemiaky, obilniny, cestoviny, múčne prílohy, tepelná úprava, prívarky, zelenina, strukoviny, mlieko, smotana, zahusťovanie, omáčky, dochucovanie, zvyšovanie energetickej a biologickej hodnoty, šaláty, kompóty, mrazená zelenina a ovocie, ovocie.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam zaraďovania príloh, prívarkov, omáčok a šalátov do výživy,
- vymenovať druhy príloh, vysvetliť prípravné práce a tepelnú úpravu,
- vymenovať možnosti zvýšenia a zníženia energetickej a biologickej hodnoty príloh,
- vysvetliť rozdelenie omáčok,
- vysvetliť rozdiel medzi prívarkom a omáčkou,
- vymenovať druhy prívarkov, omáčok a možnosti ich zaraďovania do jedálneho lístka,
- navrhnúť možnosti zvýšenia biologickej hodnoty omáčok, prívarkov,
- vymenovať spôsoby a možnosti zahusťovania prívarkov a omáčok,
- uviesť výhody a nevýhody zaradenia príloh, omáčok, prívarkov do jedálneho lístka,
- doceniť dôležitosť podávania príloh, prívarkov a omáčok vo fyziologickej výžive,
- zohľadniť ekonomický a ekologický aspekt v danej téme.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Nápoje.**

Témy: **Pitný režim. Nápoje – význam, rozdelenie a príprava.**

Kľúčové pojmy: **nápoj, druhy tekutín, pitný režim, technologické spracovanie, ochucovanie, servírovanie, energetická a biologická hodnota, raňajky, obed, olovrant, večera.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť potrebu tekutín a názory na pitný režim,
- charakterizovať nápoje a ich rozdelenie,
- uviesť a zdôvodniť postup pri príprave nápojov,
- doceniť význam nápojov vo fyziologickej výžive,
- zdôvodniť význam príjmu zdravých nápojov.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zhodnotenie potravín a pokrmov podľa obsahu živín. Používanie potravinových tabuliek a tabuliek zloženia a výživových hodnôt požívatín.**

Témy: **Práca s potravinovými tabuľkami a tabuľkami zloženia a výživových hodnôt požívatín. Obsah živín v jednotlivých potravinách. Výpočty energetickej a biologickej hodnoty základných potravín.**

Kľúčové pojmy: **potraviny, bielkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny, minerálne látky, potravinové tabuľky, tabuľky zloženia a výživových hodnôt požívatín, kJ, g, l.**

*Výkonový štandard:*

- definovať bielkoviny, tuky, sacharidy, minerálne látky, vitamíny,
- porovnať živiny z pohľadu energetickej a biologickej hodnoty,
- vysvetliť význam hodnotenia potravín, pokrmov,
- definovať výživovú hodnotu, energetickú a biologickú hodnotu,
- vypočítať energetickú hodnotu rôznych potravín a pokrmov,
- doceniť a vyjadriť dôležitosť dodržiavania denného energetickeho a biologického príjmu potravín.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zásady zostavovania jedálneho lístka pre fyziologickú výživu.**

Témy: **Fyziologická výživa, grafické znázornenia výživy. Zásady zostavovania jedálneho lístka. Zostavovanie jedálneho lístka pre fyziologickú výživu. Precvičovanie zostavovania jedálnych lístkov podľa ročného obdobia.**

Kľúčové pojmy: **zásady jedálneho lístka, jedálny lístok, ročné obdobie, vek, pohlavie, zdravotný stav, povolanie (pracovné zaradenie), regionálne zvyklosti, financie, technické vybavenie, personálne zabezpečenie, domáce stravovanie, školské stravovanie, iné formy stravovania.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť zásady pri zostavovaní jedálneho lístka všeobecne,
- vysvetliť zásady kombinovania pokrmov,
- vysvetliť kombinovanie rôznych technologických úprav,
- vymenovať možnosti zvyšovania a znižovania energetickej hodnoty pokrmov v jedálnom lístku,
- navrhnúť jedálny lístok pre fyziologickú výživu,
- vysvetliť význam odporúčaných výživových dávok,
- vymenovať stravovacie kategórie,
- prevziať zodpovednosť za správnosť zostavovania jedálnych lístkov,
- vyvodzovať závery a dôsledky pri nedodržaní zásad zostavovania jedálneho lístka.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Základné dávky potravín pre jednu osobu.**

Témy: **Dávkovanie jednotlivých pokrmov pre fyziologickú výživu.**

Kľúčové pojmy: **dávka, polievky, zavrky, vložky, pokrmy, prílohy, prívarky, omáčky, šaláty, kompóty, nápoje, cestá, zahusťovanie.**

*Výkonový štandard:*

- určiť dávky potravín pre rôzne pokrmy, prílohy pre 1 osobu,
- navrhnúť jedálny lístok pre fyziologickú výživu a vynormovať,
- vypočítať energetickú hodnotu navrhnutého jedálneho lístka,
- znútorňiť potrebu dodržiavať záväzné dávky.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Diétny systém.**

Témy: **História diétného systému. Oboznámenie so súčasným diétnym systémom.**

**Členenie diétného systému.**

Kľúčové pojmy: **diétny systém, diéta, číselné označenie, liečebná výživa, choroba, indikácie, zloženie, charakteristika.**

*Výkonový štandard:*

- porovnať diétny systémy a zdôvodniť zmeny v nich,
- vymenovať rozdelenie diét, ich označenie v diétnom systéme,
- vysvetliť spôsoby dosiahnutia liečebného úspechu pomocou výživy,
- vysvetliť mechanické, chemické a termické šetrenie,
- urobiť rozbor diét, zdôvodniť výber potravín, pokrmov a technologické spracovanie pokrmov v základných diétach diétného systému,
- charakterizovať preventívny účinok fyziologickej výživy a terapeutický účinok liečebnej výživy.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zostavovanie jedálnych lístkov pre liečebnú výživu.**

Témy: **Zásady zostavovania jedálnych lístkov pre liečebnú výživu. Výber potravín, pokrmov, technologické spracovanie pre rôzne diéty. Zostavovanie jedálnych lístkov pre konkrétne diéty, vynormovanie a výpočty energetickej hodnoty s porovnaním.**

Kľúčové pojmy: **šetriace diéty, redukčné diéty, diabetické diéty, výživná diéta, jedálny lístok, dávka, kJ, bielkoviny, tuky, sacharidy, porovnanie.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať šetriace diéty,
- zostaviť jedálny lístok (JL) pre šetriacu, redukčnú, diabetickú a výživnú diétu,
- vypočítať energetickú hodnotu (EH) - (bielkoviny, tuky, sacharidy) zostavených a vydávkovaných jedálnych lístkov,
- porovnať EH s predpísanou normou a urobiť korekcie v prípade potreby zmeny JL.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Základné typy diét z hľadiska technologického spracovania.**

Témy: **Technologické spracovanie potravín vo fyziologickej a liečebnej výžive. Strava mechanicky, chemicky a termicky šetriaca, s obmedzením soli (NaCl), diabetická, energeticky limitované diéty. Zdôvodnenie výberu potravín, pokrmov pre konkrétne diéty.**

Kľúčové pojmy: **šetrovanie mechanické, chemické a termické, výber potravín, pokrmov, tepelné spracovanie.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť rozdiely v spracovaní potravín pre liečebnú výživu,
- vysvetliť spôsoby šetrovania v liečebnej výžive,
- urobiť rozbor diét s vysvetlením možností liečebnej výživy,
- navrhnúť jedálny lístok pre konkrétnu diétu s výpočtami a porovnaním s predpísanou normou.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

**FYZIOLÓGIA VÝŽIVY**

Študijný odbor:	<b>asistent výživy</b>
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov ZŠ

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Učebný predmet fyziológia výživy na strednej zdravotníckej škole je v rámci štátneho vzdelávacieho programu súčasťou odbornej zložky vzdelávania. Poskytuje žiakovi základné poznatky o výžive človeka, o biochemických a fyziologických procesoch, ktorými organizmus prijíma a využíva látky z vonkajšieho prostredia potrebné pre všetky životné funkcie. Vhodným spôsobom nadväzuje na poznatky získané v anatómii. Realizovaním moderných foriem, prostriedkov a vyučovacích metód sa vytvárajú podmienky pre formovanie a rozvíjanie logického a tvorivého myslenia a konania žiakov. Tvorivé myslenie umožňuje žiakovi správne aplikovať poznatky pri riešení problémových úloh teoretického aj praktického charakteru. Predmet poskytuje základné nevyhnutné vedomosti pre ďalšie odborné predmety zdravotníckeho zamerania.

## CIELE UČEBNÉHO PREDMETU

Cieľom vyučovania fyziológie výživy je v maximálnej možnej miere prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania a osvojeniu si kľúčových kompetencií zdravotníckeho pracovníka prostredníctvom obsahu učiva. Žiaci sa majú naučiť pracovať so základnou odbornou terminológiou, osvojiť si schopnosť vyhľadávať odborné informácie v odbornej literatúre a informačných médiách, vhodným spôsobom ich interpretovať, analyzovať vybrané problémy a aplikovať poznatky pri riešení konkrétnych úloh. Mali by chápať prebiehajúce javy a procesy v ľudskom organizme, zmeny činnosti orgánov chorého ľudského organizmu.

## ROZPIS UČIVA

**3. ročník 2 hodiny týždenne spolu 60 hodín**

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úvod do fyziológie výživy.**

Témy: **Charakteristika a história odboru.**

Kľúčové pojmy: **výživa, fyziológia výživy ako vedný odbor, rast, obnova a udržanie funkcií organizmu.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť pojmy výživa, potrava a strava,
- charakterizovať potraviny a ich zložky,
- definovať fyziológiu výživy ako súčasť medicíny,
- popísať základné úlohy výživy,
- vysvetliť pojmy potreby organizmu v energetickej a látkovej oblasti,
- prejavíť pozitívnu motiváciu k zvolenému predmetu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Energetická rovnováha organizmu.**

**Témy: Výdaj a spotreba energie. Riadenie príjmu potravy. Odporúčané dávky energie.**

**Kľúčové pojmy: energometria, teplo, telesná práca, potrava.**

*Výkonový štandard:*

- popísať výdaj a spotrebu energie,
- vysvetliť čo je energometria,
- vymedziť pojmy teplo, telesná práca,
- definovať pojem potrava,
- prejaviť úctu k zdrojom obživy v našich podmienkach,
- zaujať kritický postoj k neregulovanému príjmu potravy.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Základné živiny.**

**Témy: Chemické zloženie, rozdelenie a vlastnosti bielkovín. Chemické zloženie a rozdelenie tukov. Chemické zloženie a rozdelenie sacharidov. Zastúpenie a zameniteľnosť živín v potrave.**

**Kľúčové pojmy: aminokyseliny, mastné kyseliny, monosacharidy, disacharidy, polysacharidy.**

*Výkonový štandard:*

- vymenovať základné živiny,
- určiť chemické zloženie a vlastnosti jednotlivých živín,
- popísať vlastnosti jednotlivých živín,
- určiť zastúpenie jednotlivých živín v potrave,
- verejne vystupovať a propagovať význam živín,
- zúčastňovať sa na ekologických aktivitách.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Nezastupiteľné zložky potravy.**

**Témy: Vitamíny. Minerálne látky. Voda.**

**Kľúčové pojmy: vitamíny rozpustné vo vode, vitamíny rozpustné v tukoch, príjem vody, straty vody z tela.**

*Výkonový štandard:*

- pomenovať vitamíny a minerálne látky,
- vymenovať úlohu vitamínov a minerálnych látok,
- určiť vitamíny rozpustné vo vode a v tukoch,
- popísať úlohu vitamínov a minerálnych látok,
- vysvetliť úlohu vody v ľudskom tele,
- pomenovať dôsledky strát vody,
- aktívne demonštrovať význam prírodných zdrojov vody,
- zúčastňovať sa na ekologických aktivitách.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Biologická hodnota potravy.**

**Témy: Určovanie biologickej hodnoty bielkovín a tukov. Výživové normy. Základy správnej výživy človeka.**

**Kľúčové pojmy: dusíková bilancia, odporúčané výživové dávky, racionálna výživa.**

*Výkonový štandard:*

- definovať biologicкую hodnotu bielkovín, tukov,
- určiť rozdiel v biologickej hodnote bielkovín v potravinách,
- určiť rozdiel v biologickej hodnote tukov v potravinách,
- vysvetliť kritériá na určenie biologickej hodnoty potravín,
- definovať dusíkovú bilanciu,
- uviesť príklady odporúčaných výživových dávok,
- vymenovať zásady správnej výživy zdravého človeka,
- uskutočniť aktivity na propagáciu významu vyváženej výživy,
- spolupracovať s organizáciami na podporu zdravia obyvateľstva.

*Obsahový štandard:*

**Tematický celok: Činnosť tráviaceho systému.**

**Témy: Základné funkcie tráviaceho systému. Nervové a hormonálne riadenie sekrécie v tráviacom systéme. Trávenie v ústnej dutine. Trávenie v žalúdku. Trávenie v tenkom čreve. Vstrebávanie živín, minerálov a vody. Činnosť hrubého čreva. Význam požívateľnej vlákniny v potrave.**

**Kľúčové pojmy: sekrécia, absorpcia, potravné reflexy, sliny, žalúdočná a črevná šťava, pankreas, tráviace enzýmy, žlč, vlákniny, stolica.**

*Výkonový štandard:*

- definovať základné funkcie tráviaceho systému,
- popísať nervovú a humorálnu reguláciu sekrécie v tráviacej sústave,
- popísať trávenie v ústnej dutine, žalúdku a v tenkom čreve,
- vysvetliť mechanizmus vstrebávania minerálov a vody,
- popísať proces vstrebávania bielkovín, tukov a sacharidov,
- vymedziť činnosť hrubého čreva,
- uviesť úlohu vlákniny v potrave,
- šíriť informácie o funkcii tráviaceho systému,
- verejne obhajovať potrebu príjmu vyváženej výživy.

*Obsahový štandard:*

**Tematický celok: Funkcie pečene.**

**Témy: Funkčná anatómia pečene. Metabolické funkcie pečene. Vylučovacie funkcie pečene. Ochranné a detoxikačné funkcie pečene. Obehové funkcie pečene.**

**Kľúčové pojmy: lipoproteíny, ketolátky, žlč, bilirubín, enterohepatálny obeh, konjugačné reakcie.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojmy lipoproteín, ketolátka, žlč, detoxikácia, metabolizmus,
- popísať anatomickú stavbu pečene,
- popísať vylučovaciu funkciu pečene,

- vysvetliť ochrannú a detoxikačnú funkciu pečene,
- prejavíť zodpovedné správanie v konzumácii zdravých potravín a nápojov,
- zúčastňovať sa na ekologických aktivitách.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Funkcie obličiek.**

Témy: **Funkčná anatómia obličiek. Glomerulárne funkcie. Tubulárne funkcie. Udržiavanie acidobázickej rovnováhy obličkami. Tvorba hypertonického moča. Hormonálne riadenie činnosti obličiek.**

Kľúčové pojmy: **nefrón, obličkové teliesko, glomerulus, primárny moč, Henleho slučka, transportné maximum, koncentračný protiprúdový systém, renín, erytropoénin.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť pojmy nefrón, glomerulus, primárny moč, obličkové teliesko, renín, Henleho slučka,
- popísať anatomickú stavbu obličiek,
- popísať glomerulárnu a tubulárnu funkciu,
- vysvetliť udržiavanie acidobázickej rovnováhy obličkami,
- pomocou príkladov zdôvodniť potrebu zodpovedného správania pre zachovanie funkcie obličiek.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Premena látok a energie.**

Témy: **Premena bielkovín, Krebsov cyklus. Premena tukov. Premena sacharidov.**

**Možnosti vzájomnej premeny živín. Význam látkovej premeny.**

Kľúčové pojmy: **transaminácia aminokyselín, adenzíntrifosfát, citrátový cyklus, acetylkoenzým A, cholesterol, glykolýza, glykogenéza, glykogenolýza, glukoneogenéza, hexozomonofosfátový skrat.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť pojmy metabolizmus, adenzíntrifosfát, glykolýza, hexozomonofosfátový skrat, glykogenolýza, glukoneogenéza,
- charakterizovať význam látkovej premeny,
- popísať Krebsov cyklus,
- popísať potreby organizmu v energetickej a látkovej oblasti,
- prezentovať pozitívnu motiváciu k zvolenej profesii aktívnym prístupom k uplatňovaniu medzipredmetových vzťahov.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Udržiavanie stálosti vnútorného prostredia organizmu.**

Témy: **Pojem vnútorného prostredia a homeostázy. Význam vody pre život. Rozdelenie vody v tele. Mechanizmy udržiavania acidobázickej rovnováhy. Riadenie udržiavania stáleho objemu telesných tekutín.**

Kľúčové pojmy: **homeostáza, voda, nárazníkový systém, acidóza, alkalóza, antidiuretický hormón, aldosterón, smäd.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť pojmy vnútorné prostredie, acidobázická rovnováha, antidiuretický hormón, acidóza, alkalóza,
- vysvetliť význam vody pre život,
- popísať rozloženie vody v tele,
- popísať mechanizmus udržiavania acidobázickej rovnováhy,
- propagovať a obhajovať význam pitného režimu,
- uskutočňovať príkladné správanie v dodržiavaní pitného režimu,
- šíriť informácie na verejnosti o význame čistej vody.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Regulácia premeny a výmeny látok v tele.**

Témy: **Chemická a nervová regulácia premeny látok. Regulácia metabolizmu bielkovín. Regulácia metabolizmu tukov. Regulácia metabolizmu sacharidov. Regulácia koncentrácie glukózy v krvi.**

Kľúčové pojmy: **hormón, receptor, adenylátcykláza, lipogenéza, lipomobilizácia, glykémia, inzulín, glukagón, glukokortikoidy.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojmy hormón, receptor, glykémia, inzulín, lipogenéza, lipomobilizácia,
- vysvetliť chemickú a nervovú reguláciu premeny látok,
- popísať reguláciu metabolizmu bielkovín, tukov a cukrov,
- popísať reguláciu koncentrácie glukózy v krvi,
- šíriť informácie o látkovej premene v prevencii civilizačných ochorení.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Metabolizmus minerálov.**

Témy: **metabolizmus sodíka, draslíka a chlóru. Metabolizmus vápnika a fosforu a ich regulácia. Metabolizmus železa a medi. Metabolizmus horčíka, síry a jódu.**

Kľúčové pojmy: **príjem a výdaj kuchynskej soli, parathormón, kalcitonín, tetánia, osteoporóza, feritín, transferín, štítna žľaza, struma.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť pojmy feritín, transferín, struma, tetánia, osteoporóza,
- popísať metabolizmus jednotlivých minerálov,
- popísať úlohu kalcitonínu v metabolizme minerálov,
- popísať úlohu parathomónu v metabolizme minerálov,
- prejaviť ochotu šíriť odborné informácie o prírodných zdrojoch minerálov,
- aktívne pracovať s rôznymi zdrojmi informácií z odbornej knižnej a časopiseckej literatúry a IT.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

**KLINICKÁ DIETOLÓGIA**

Študijný odbor:	<b>asistent výživy</b>
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov ZŠ

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet klinická dietológia na strednej zdravotníckej škole je v rámci štátneho vzdelávacieho programu súčasťou odbornej zložky vzdelávania. Poskytuje žiakom teoretické vedomosti o výžive človeka ako základnej potrebe ľudského organizmu. Je nepochybné, že výživa má vplyv na celý rad chorôb, resp. má vzťah k ich zvýšenému výskytu. Klinická dietológia sa snaží o elimináciu škodlivých vplyvov pôsobiacich, či zhoršujúcich chorobu, dodanie dostatku energie a živín v situácii porúch funkcie tráviaceho traktu, pri špecifických poruchách metabolizmu, či narušení ďalších fyziologických funkcií. Časť klinickej dietológie má jasne preventívny charakter, ktorý ovplyvňuje výskyt chorôb v populácii. Vhodným spôsobom nadväzuje na vedomosti získané v anatómii, preventívnom lekárstve, patológii a klinike chorôb a fyziológii výživy. Realizovaním moderných foriem, prostriedkov a vyučovacích metód sa vytvárajú podmienky pre formovanie a rozvíjanie logického a tvorivého myslenia a konania žiakov. Tvorivé myslenie umožňuje žiakom správne aplikovať vedomosti pri riešení problémových úloh teoretického aj praktického charakteru. Predmet poskytuje nevyhnutné vedomosti pre ďalšie odborné predmety zdravotníckeho zamerania.

## CIELE UČEBNÉHO PREDMETU

Cieľom vyučovania klinickej dietológie je v maximálnej možnej miere prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania a osvojeniu si kľúčových kompetencií zdravotníckeho pracovníka prostredníctvom obsahu učiva. Žiaci sa majú naučiť pracovať so základnou odbornou terminológiou, osvojiť si schopnosť vyhľadávať najnovšie odborné informácie v odbornej literatúre a informačných médiách, vhodným spôsobom ich interpretovať, analyzovať vybrané problémy a aplikovať osvojené vedomosti pri riešení konkrétnych úloh. Mali by chápať prebiehajúce javy a procesy v ľudskom organizme, zmeny činnosti orgánov chorého ľudského organizmu a pôsobením zmeny stravovacích zvyklostí u konkrétneho pacienta, klienta docieľiť požadovaný efekt.

## ROZPIS UČIVA

**3. ročník 2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín**

**4. ročník 3 hodiny týždenne, spolu 90 hodín**

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU PRE 3. ROČNÍK

### *Obsahový štandard*

Tematický celok: **Úvod do predmetu klinická dietológia.**

Témy: **Charakteristika predmetu, jeho význam pre povolanie. História a súčasná situácia.**

Kľúčové pojmy: **klinická dietológia.**

### *Výkonový štandard:*

- vysvetliť pojem klinická dietológia,
- vymenovať medicínske a vedné odbory súvisiace s klinickou dietológiou,
- opísať históriu a súčasnosť dietológie,

- prejavíť pozitívnu motiváciu k predmetu aktívnym prístupom k využívaniu odborných poznatkov a osobných skúseností.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Fyziologická výživa.**

Témy: **Charakteristika a význam makronutrientov a mikronutrientov. Význam vody a vlákniny vo výžive. Charakteristika cudzorodých látok vo výžive. Zásady fyziologickej výživy.**

Kľúčové pojmy: **bielkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny, minerálne látky, voda vláknina, kontaminanty, fyziologická výživa.**

*Výkonový štandard:*

- vymenovať a charakterizovať makro a mikronutrienty,
- vysvetliť význam vody a vlákniny vo výžive,
- vymenovať a charakterizovať možné cudzorodé látky vo výžive,
- vymenovať, charakterizovať a zdôvodniť zásady fyziologickej výživy,
- pomocou príkladov zdôvodniť potrebu fyziologickej výživy,
- zaujať postoj k prítomnosti cudzorodých látok v potravinách,
- kriticky hodnotiť manipulatívne praktiky v propagácii nezdravých potravín.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Výživa skupín obyvateľstva so špecifickými nárokmi na výživu.**

Témy: **Výživa detí a dorastu. Výživa v období tehotenstva a laktácie. Výživa vyšších vekových skupín. Výživa športovcov a fyzicky pracujúcich.**

Kľúčové pojmy: **špeciálne skupiny obyvateľstva, fyziologické zvláštnosti špeciálnych skupín, nároky na prívod energie a živín, hlavné zásady výživy špeciálnych skupín.**

*Výkonový štandard:*

- definovať skupiny obyvateľstva so špeciálnymi nárokmi,
- opísať fyziologické zvláštnosti jednotlivých špeciálnych skupín,
- vysvetliť význam dojčenia,
- charakterizovať zvláštnosti v nárokoch na príjem energie a živín v jednotlivých špeciálnych skupinách,
- uviesť príklady potravinových zdrojov živín,
- zhrnúť hlavné zásady výživy špeciálnych skupín,
- uviesť príklady najčastejších nedostatkov vo výžive detí,
- vyjadrovať názor na chyby vo výžive a v životnom štýle jednotlivých cieľových skupín,
- zúčastňovať sa na monitorovaní preferencií potravín u detí a dorastu,
- vykonávať aktivity na propagáciu zdravej výživy v boji s obezitou u detí a dorastu.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Súčasná situácia vo výžive a jej následky.**

Témy: **Situácia vo výžive na Slovensku a vo svete. Prehľad ochorení z nadbytku, resp. nedostatku jednotlivých zložiek výživy. Určovanie stavu výživy.**

**Kľúčové pojmy: obezita, podvýživa, hypovitaminózy, civilizačné ochorenia, stav výživy pacienta.**

*Výkonový štandard:*

- charakterizovať súčasnú situáciu vo výžive na Slovensku a vo svete,
- vymenovať a stručne charakterizovať ochorenia súvisiace s nedostatkami vo výžive,
- opísať postup pri určovaní stavu výživy,
- uskutočňovať aktivity na základné merania a výpočty pri určovaní stavu výživy,
- zaujať kritický postoj k nezodpovednému plytvaniu s potravinami.

*Obsahový štandard*

**Tematický celok: Liečebná výživa a diétny systém.**

**Témy: Význam, všeobecné zásady, formy a organizácia liečebnej výživy. Prehľad diétn skupinového diétného systému.**

**Kľúčové pojmy: liečebná výživa, diéta, skupinový diétny systém.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam liečebnej výživy a skupinového diétného systému,
- vymenovať a stručne charakterizovať všeobecné zásady a formy liečebnej výživy,
- opísať organizáciu liečebnej výživy na Slovensku,
- vymenovať a stručne charakterizovať diéty skupinového diétného systému,
- identifikovať sa s požiadavkami na profil absolventa,
- obhajovať a propagovať význam liečebnej výživy,
- prejaviť zásadný postoj v boji proti nezdravým potravinám,
- aktívne poukazovať a odolávať negatívnym praktikám propagácie a ponuky nezdravých potravín.

*Obsahový štandard*

**Tematický celok: Choroby tráviacej sústavy a klinická dietológia.**

**Témy: Choroby ústnej dutiny. Choroby pažeráka. Choroby žalúdka. Choroby čriev.**

**Kľúčové pojmy: zubný kaz, zápaly v ústnej dutine, herpes simplex, divertikuly pažeráka, ezofagitídy, akútna gastritída, chronická gastritída, vredová choroba žalúdka a dvanástnika, malabsorbčný syndróm, gastroenteritídy, celiakia, intolerancia laktózy, Crohnova choroba, ulceróznakolitída, hemoroidy, funkčné poruchy, nádorové choroby.**

*Výkonový štandard:*

- spoznať a definovať najčastejšie choroby orgánov tráviacej sústavy,
- charakterizovať rizikové faktory a príčiny vzniku jednotlivých chorôb,
- opísať príznaky chorôb,
- spoznať komplikácie chorôb,
- špecifikovať dôsledky ochorenia na funkciu orgánu, proces trávenia a vstrebávania živín a výživový stav pacienta,
- priradiť k ochoreniam vhodný diétny postup,
- definovať hlavné zásady diétného postupu,
- vysvetliť vhodnosť diétného postupu,
- zdôvodniť zásady prevencie chorôb tráviacej sústavy,

- aktívne sa zúčastňovať na šírení poznatkov z klinickej dietológie,
- pomocou príkladov zdôvodniť význam liečebnej výživy.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Choroby hepatobiliárneho systému a klinická dietológia.**

Témy: **Choroby pečene. Choroby žlčníka a žlčových ciest.**

Kľúčové pojmy: **ikterus, akútna hepatitída, chronická hepatitída, cirhóza pečene, insuficiencia pečene, nádory pečene, cholelitiáza, cholecystitída.**

*Výkonový štandard:*

- spoznať a definovať najčastejšie choroby hepatobiliárneho systému,
- charakterizovať rizikové faktory a príčiny vzniku jednotlivých chorôb,
- popísať príznaky chorôb,
- spoznať komplikácie chorôb,
- špecifikovať dôsledky ochorenia na funkciu orgánu, proces trávenia a vstrebávania živín a výživový stav pacienta,
- priradiť k ochoreniam vhodný diétny postup,
- definovať hlavné zásady diétného postupu,
- vysvetliť vhodnosť diétného postupu,
- pomocou príkladov obhájiť úlohy výživy v prevencii chorôb hepatobiliárneho systému,
- zodpovednou životosprávou demonštrovať prejaviteľ postoj k prevencii ochorení.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Choroby pankreasu a klinická dietológia.**

Témy: **Choroby pankreasu.**

Kľúčové pojmy: **akútna a chronická pankreatitída, insuficiencia pankreasu, cystická fibróza pankreasu, nádory pankreasu.**

*Výkonový štandard:*

- vymenovať a definovať najčastejšie choroby pankreasu,
- charakterizovať rizikové faktory a príčiny vzniku jednotlivých chorôb,
- popísať príznaky a komplikácie chorôb,
- špecifikovať dôsledky ochorenia na funkciu orgánu, proces trávenia a vstrebávania živín a výživový stav pacienta,
- priradiť k ochoreniam vhodný diétny postup,
- definovať hlavné zásady diétného postupu,
- vysvetliť vhodnosť diétného postupu,
- šíriť úlohy výživy v prevencii chorôb pankreasu,
- aktívne vyhľadávať odborné poznatky z ďalších informačných zdrojov.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Metabolické choroby a klinická dietológia.**

Témy: **Poruchy energetického metabolizmu. Poruchy metabolizmu sacharidov. Poruchy metabolizmu tukov. Poruchy metabolizmu bielkovín a aminokyselín.**

Kľúčové pojmy: **obezita, podvýživa, diabetes mellitus, glykémia, hyperlipoproteinémie, fenyketonúria, alkaptonúria, homocystinúria, glykogenóza, galaktozémia.**

*Výkonový štandard:*

- vymenovať a definovať najčastejšie metabolické choroby,
- charakterizovať príčiny vzniku jednotlivých chorôb,
- popísať príznaky a komplikácie chorôb,
- priradiť k ochoreniam vhodný diétny postup,
- definovať hlavné zásady diétného postupu,
- vysvetliť vhodnosť diétného postupu,
- pomocou príkladov obhájiť úlohy výživy v prevencii metabolických ochorení,
- šíriť informácie o poruchách metabolizmu pre úžitok seba a iných.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Choroby endokrinného systému a klinická dietológia.**

Témy: **Choroby hypotalamo-hypofýzového systému. Choroby štítnej žľazy a prítitných teliesok. Choroby nadobličiek. Choroby gonád a poruchy cyklu.**

Kľúčové pojmy: **gigantizmus, nanizmus, struma, hypotyreóza, hypertyreóza, tyreoidída, kretenizmus, kalcémia, Cushingovsyndróm, Addisonova choroba, menopauza.**

*Výkonový štandard:*

- vymenovať a definovať najčastejšie endokrinné choroby,
- charakterizovať rizikové faktory a príčiny vzniku jednotlivých chorôb,
- popísať príznaky a komplikácie chorôb,
- priradiť k ochoreniam vhodný diétny postup,
- definovať hlavné zásady diétného postupu,
- pomocou príkladov obhájiť vhodnosť diétného postupu,
- aktívne vyhľadávať odborné poznatky z ďalších informačných zdrojov.

## **VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU PRE 4. ROČNÍK**

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Choroby obličiek a močových ciest a klinická dietológia.**

Témy: **Choroby obličiek. Choroby močových ciest.**

Kľúčové pojmy: **infekcie, toxické poškodenie, močové kamene, nádory obličiek, glomerulonefritídy, nefrotický syndróm, insuficiencia obličiek, hemodialýza.**

*Výkonový štandard:*

- vymenovať a definovať najčastejšie choroby obličiek a močových ciest,
- charakterizovať príčiny vzniku jednotlivých chorôb,
- popísať príznaky a komplikácie chorôb,
- priradiť k ochoreniam vhodný diétny postup,
- definovať hlavné zásady diétného postupu,
- vysvetliť vhodnosť diétného postupu,
- pomocou príkladov z praxe zdôvodniť význam liečebnej výživy,

- aktívne vyhľadávať odborné poznatky z ďalších informačných zdrojov.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Choroby kardiovaskulárneho systému a klinická dietológia.**

Témy: **Choroby srdca. Choroby ciev.**

Kľúčové pojmy: **ischemická choroba srdca, infarkt myokardu, zlyhávanie srdca, ateroskleróza, hypertenzia, varixy, flebitídy.**

*Výkonový štandard:*

- vymenovať a definovať najčastejšie choroby srdca a ciev,
- charakterizovať rizikové faktory a príčiny vzniku jednotlivých chorôb,
- popísať príznaky a komplikácie chorôb,
- priradiť k ochoreniam vhodný diétny postup,
- definovať hlavné zásady diétného postupu,
- vysvetliť vhodnosť diétného postupu,
- zmerať a posúdiť krvný tlak,
- verejne vystupovať a aktívne sa zapájať do programov prevencie kardiovaskulárnych ochorení,
- osobným príkladom demonštrovať zdravý životný štýl.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Alergické ochorenia a klinická dietológia.**

Témy: **Potravinové alergie. Histamínová a laktózová intolerancia. Celiakia. Respiračné alergie. Kontaktné alergie. Liekové a iné alergie.**

Kľúčové pojmy: **alergén, alergia, histamínová intolerancia, laktózová intolerancia, glutén, celiakia, anafylaktický šok, alimentárna alergia, senná nádcha, astma.**

*Výkonový štandard:*

- vymenovať najčastejšie alergie a intolerancie,
- charakterizovať rizikové faktory a príčiny vzniku jednotlivých alergií a intolerancií,
- popísať príznaky a komplikácie,
- priradiť k ochoreniam vhodný diétny postup,
- definovať hlavné zásady diétného postupu,
- vysvetliť vhodnosť diétného postupu.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Infekčné choroby a klinická dietológia.**

Témy: **Vírusové infekcie. Bakteriálne infekcie. Parazitárne infekcie. Mykotické infekcie. Alimentárne ochorenia.**

Kľúčové pojmy: **vírus, baktéria, parazit, horúčka, antibiotiká, očkovanie, chrípka, infekčná mononukleóza, kliešťová encefalitída, vírusové hepatitídy, salmonelóza, brušný týfus, stafylokoková enterotoxikóza, botulizmus, cholera, tuberkulóza, pásovnice, kandidóza.**

*Výkonový štandard:*

- vymenovať najčastejšie infekčné choroby,

- charakterizovať alimentárne ochorenia,
- charakterizovať príčiny vzniku jednotlivých chorôb a ich prípadný vzťah k výžive,
- popísať príznaky a komplikácie chorôb,
- priradiť k ochoreniam vhodný diétny postup,
- definovať hlavné zásady diétného postupu,
- charakterizovať princípy prevencie infekčných chorôb,
- zodpovedným správaním demonštrovať význam prevencie infekčných ochorení,
- pomocou príkladov obhájiť význam dietetických opatrení.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Choroby pohybového systému a klinická dietológia.**

Témy: **Choroby pohybového systému.**

Kľúčové pojmy: **osteoporóza, osteomalácia, rachitída, dna, reumatické choroby, degeneratívne choroby pohybového aparátu.**

*Výkonový štandard:*

- vymenovať a definovať najčastejšie choroby pohybového systému,
- charakterizovať rizikové faktory a príčiny vzniku jednotlivých chorôb s dôrazom na výživové faktory,
- popísať príznaky a komplikácie chorôb,
- špecifikovať dôsledky ochorenia na výživový stav pacienta,
- priradiť k ochoreniam vhodný diétny postup,
- definovať hlavné zásady diétného postupu,
- vysvetliť vhodnosť diétného postupu,
- pomocou príkladov obhájiť úlohu výživy v prevencii chorôb pohybového systému,
- zaujať postoj k významu funkčných a tradičných potravín v prevencii chorôb pohybového aparátu.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Choroby krvotvorby a klinická dietológia.**

Témy: **Choroby krvotvorby.**

Kľúčové pojmy: **anémie, poruchy zrážania krvi, akútne a chronické leukémie.**

*Výkonový štandard:*

- vymenovať a definovať najčastejšie choroby krvotvorby,
- charakterizovať rizikové faktory a príčiny vzniku jednotlivých chorôb,
- popísať príznaky a komplikácie chorôb,
- priradiť k ochoreniam vhodný diétny postup,
- definovať hlavné zásady diétného postupu,
- vysvetliť vhodnosť diétného postupu,
- pomocou príkladov obhájiť a zaujať postoj k úlohe výživy v prevencii porúch krvotvorby.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Psychiatrické a neurologické choroby a klinická dietológia.**

Témy: **Psychické choroby. Neurologické choroby.**

Kľúčové pojmy: **psychicky podmienené poruchy príjmu potravy – mentálna anorexia a bulímia, ortorexia, depresia, demencie, Alzheimerova choroba, schizofrénia.**

*Výkonový štandard:*

- vymenovať a definovať najčastejšie psychiatrické a neurologické choroby,
- charakterizovať rizikové faktory a príčiny vzniku jednotlivých chorôb,
- popísať príznaky a komplikácie chorôb,
- špecifikovať dôsledky neurologických a psychiatrických chorôb na príjem potravy a výživový stav pacienta,
- priradiť k ochoreniam vhodný diétny postup,
- definovať hlavné zásady diétného postupu,
- vysvetliť vhodnosť diétného postupu,
- pomocou príkladov obhájiť odlišnosti výživových problémov vo vzťahu k základnému ochoreniu.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Nádorové choroby a klinická dietológia.**

Témy: **Zhubné a nezhubné nádory.**

Kľúčové pojmy: **patogenéza nádorov, typy nádorov, výživa a riziko vzniku nádorových chorôb, nádorové choroby tráviacej sústavy.**

*Výkonový štandard:*

- rozlíšiť základné typy nádorov,
- spoznať rizikové faktory a príčiny vzniku nádorov,
- popísať príznaky a komplikácie nádorových chorôb,
- špecifikovať dôsledky nádorových chorôb na príjem potravy a výživový stav pacienta,
- priradiť k ochoreniam vhodný diétny postup,
- definovať hlavné zásady diétného postupu,
- vysvetliť vhodnosť diétného postupu,
- spoznať úlohu výživy v prevencii nádorových chorôb,
- špecifikovať zásady výživy pre prevenciu nádorových chorôb,
- preukázať schopnosť vnímať výživové problémy a individuálne osobitosti klientov s onkologickým ochorením,
- vypovedať o svojich zážitkoch zo stretnutia sa s chorými.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Chirurgické výkony a klinická dietológia.**

Témy: **Diéta v predoperačnom, perioperačnom a postoperačnom období.**

Kľúčové pojmy: **reakcia organizmu na operačný zákrok, metabolické zmeny, diéta v predoperačnom období, diéta v perioperačnom a postoperačnom období, diéta po operáciách orgánov tráviacej sústavy, Dumping syndróm, parenterálna výživa.**

*Výkonový štandard:*

- definovať základné typy chirurgických výkonov,
- spoznať reakciu organizmu na chirurgický zákrok a s ňou súvisiace metabolické zmeny,
- charakterizovať význam diéty v predoperačnej príprave pacienta,
- spoznať zásady diéty v perioperačnom a postoperačnom období,
- špecifikovať dôsledky chirurgických zákrokov na tráviacom systéme na jeho funkciu a výživový stav pacienta,
- spoznať zásady, spôsoby a význam parenterálnej výživy u chirurgických pacientov,
- pomocou príkladov obhájiť odlišnosti výživových problémov vo vzťahu k základnému ochoreniu,
- aktívne vyhľadávať aktuálne vedecké poznatky z uvedenej problematiky.

#### *Obsahový štandard*

Tematický celok: **Chorobné stavy počas gravidity a laktácie a klinická dietológia.**

Témy: **Včasná a neskorá komplikácie gravidity. Chorobné stavy v období laktácie.**

Kľúčové pojmy: **potraty, včasná gestóza, neskorá gestóza, tehotenský diabetes mellitus, laktačná psychóza.**

#### *Výkonový štandard:*

- vymenovať a definovať najčastejšie chorobné stavy počas gravidity a laktácie,
- charakterizovať rizikové faktory a príčiny vzniku jednotlivých chorôb,
- popísať príznaky a komplikácie chorôb,
- priradiť k ochoreniam vhodný diétny postup,
- definovať hlavné zásady diétného postupu,
- vysvetliť vhodnosť diétného postupu,
- prejavovať aktivity na šírení informácií o zdravej výžive,
- získavať aktuálne poznatky.

#### *Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Alternatívne smery vo výžive.**

Témy: **Vegetariánska strava. Nevedecké smery vo výžive.**

Kľúčové pojmy: **vegetariánstvo, typy vegetariánstva, delená strava a iné nevedecké smery vo výžive.**

#### *Výkonový štandard:*

- definovať vegetariánstvo a jeho typy,
- opísať priaznivý vplyv vegetariánskeho spôsobu stravovania na zdravie,
- spoznať zdravotné riziká nevyváženej vegetariánskej stravy,
- vymenovať živiny, ktoré môžu byť vo vegetariánskej strave nedostatočne zastúpené,
- poznať rastlinné a živočíšne zdroje živín,
- spoznať nevedecké smery vo výžive,
- vysvetliť zdravotné riziká nevedeckých smerov vo výžive,

- prejavíť odmietavý postoj k manipulatívnym praktikám záujmových skupín na šírení vedecky nepodložených informácií,
- aktívne obhajovať a propagovať význam vyváženej výživy.

*Obsahový štandard*

Tematický celok: **Zhrnutie učiva.**

Témy: **Význam správnej výživy pre zdravie. Diéty a ich význam v liečbe chorôb. Diétny systém, hlavné zásady a indikácie diét.**

Kľúčové pojmy: **výživa v prevencii a liečbe chorôb, zásady správnej výživy, nutrične podmienené choroby, diétny systém, hlavné zásady a indikácie diét.**

*Výkonový štandard:*

- špecifikovať význam výživy pre zdravie,
- zhrnúť zásady správnej výživy,
- zhodnotiť úlohu výživy v prevencii a liečbe chorôb,
- špecifikovať najčastejšie nutrične podmienené choroby,
- zhrnúť poznatky o diétnom systéme,
- zargumentovať výber diéty pri ochoreniach,
- špecifikovať hlavné zásady diét,
- verejne vystupovať a propagovať význam a funkciu zdravej výživy,
- zúčastňovať sa na programoch podpory zdravia,
- zodpovedným správaním demonštrovať preferenciu zdravých potravín,
- angažovaným prístupom na šírení odborných poznatkov prejavovať identifikáciu s požiadavkami na profil absolventa.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

**NÁUKA O POŽÍVATINÁCH**

Študijný odbor:	<b>asistent výživy</b>
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov ZŠ

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet náuka o požívatinách na strednej zdravotníckej škole je v rámci štátneho vzdelávacieho programu súčasťou odbornej zložky vzdelávania. Poskytuje žiakom vhodne vybranými poznatkami z oblasti zloženia a vlastností požívatín vo výžive didaktický systém poznatkov o požívatinách v potrave a ich význame pre ľudský organizmus. Ďalej poskytuje poznatky o zaobchádzaní s týmito látkami a o ich primeranom využití vo fyziologickej a liečebnej výžive. Realizovaním moderných foriem, prostriedkov a vyučovacích metód vyučovania sa vytvárajú podmienky pre formovanie a rozvíjanie logického a tvorivého myslenia a konania žiakov. Tvorivé myslenie umožňuje žiakom správne aplikovať poznatky pri riešení problémových úloh teoretického aj praktického charakteru. Predmet poskytuje základy nevyhnutné pre ďalšie odborné predmety a pre ďalšie vzdelávanie.

## CIELE PREDMETU

Cieľom vyučovania predmetu náuka o požívatinách je v maximálnej možnej miere prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania a osvojeniu si kľúčových kompetencií prostredníctvom základných pojmov v oblasti výživy, rozdelenia požívatín, ich využitia, základného spracovania, zdrojov bielkovín, tukov, sacharidov, vitamínov, minerálnych a stopových prvkov vo výžive, energetickej a biologickej hodnoty, vhodného výberu technologického spracovania. Pri uplatňovaní komplexných výchovných hľadísk je dôležitý cieľ predmetu hospodárne a racionálne využívanie potravín a zameranie na prevenciu civilizacyjnych ochorení.

Žiaci majú vyjadriť vlastný názor a postoj na význam funkčných potravín vo výžive, majú sa naučiť pracovať so základnou odbornou terminológiou, osvojiť si schopnosť vyhľadávať a kriticky hodnotiť odborné informácie v literatúre a informačných médiách. Vhodne prezentovať odborné poznatky, analyzovať vybrané problémy, aplikovať poznatky pri riešení konkrétnych úloh rôznej zložitosti. Mali by chápať a vysvetliť vybrané javy a procesy prebiehajúce v ľudskom organizme, vedieť používať základné myšlienkové operácie na získavanie nových poznatkov, logicky spájať poznatky nadobudnuté štúdiom aj iných vedných odborov a využiť ich pri riešení problémových úloh.

## ROZPIS UČIVA

**2. ročník 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín**

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úvod do predmetu.**

Témy: **Predmet náuka o požívatinách.**

Kľúčové pojmy: **náuka o požívatinách, medzipredmetové vzťahy, význam predmetu pre prácu asistenta výživy.**

*Výkonový štandard:*

- definovať predmet náuka o požívatinách,

- vysvetliť súvis s inými vednými disciplínami, vyučovacími predmetmi a význam pre prácu asistenta výživy,
- zaujať pozitívny postoj k obsahu predmetu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Základné živiny a ich potravinové zdroje.**

Témy: **Bielkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny, minerálne látky, fyziologický pomer živín.**

Kľúčové pojmy: **bielkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny, minerálne látky, potrava, potraviny, pochutiny, voda, fyziologický pomer.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojmy potrava, potraviny, pochutina,
- vysvetliť pojem bielkovina, zloženie, rozdelenie, energetická hodnota a význam vo výžive,
- uviesť príklady druhov bielkovín a ich zdroje,
- vymenovať aminokyseliny, ich rozdelenie a význam vo výžive,
- vysvetliť pojem tuky, zloženie, rozdelenie, energetická hodnota a význam vo výžive,
- vymenovať mastné kyseliny, ich rozdelenie, vysvetliť ich význam,
- uviesť príklady mastných kyselín a ich zdroje,
- vysvetliť pojem sacharidy, zloženie, rozdelenie, energetická hodnota a význam vo výžive,
- uviesť príklady sacharidov a ich zdroje,
- vysvetliť pojem vitamíny, rozdelenie a ich význam vo výžive,
- uviesť príklady a ich zdroje,
- vysvetliť straty na biologickej hodnote,
- vysvetliť pojem minerálne látky, rozdelenie a ich význam vo výžive,
- uviesť príklady a zdroje,
- venovať pozornosť kvalite vody a pitnému režimu,
- vyjadriť záujem o ekologický prístup k životnému prostrediu a potravinovým zdrojom.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Mlieko a výrobky z mlieka.**

Témy: **Mlieko, mliekarenské výrobky.**

Kľúčové pojmy: **mlieko, spracovanie mlieka, kyslomliečne výrobky zo všetkých druhov mlieka, sušené mlieko.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem mlieko, jeho zloženie,
- vysvetliť spracovanie mlieka a jeho využitie vo výžive,
- interpretovať význam, využitie a výrobu mliečnych výrobkov,
- kategorizovať druhy mlieka a mliečnych výrobkov,
- zaujať pozitívny postoj k využitiu mlieka a mliečnych výrobkov vo výžive,

- znútorňiť pojmový aparát podľa potravinového kódexu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Vajcia.**

Témy: **Druhy vajec.**

Kľúčové pojmy: **vajce, škrupina, bielok, žltok, druhy.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem vajce a druhy vajec,
- vysvetliť zloženie vajec a možnosti využitia vo výžive,
- znútorňiť pojmový aparát podľa potravinového kódexu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Mäso a mäsové výrobky.**

Témy: **Mäso jatočných zvierat, hydinové mäso, zverina, ryby, mäsové výrobky.**

Kľúčové pojmy: **mäso, mäso jatočných zvierat, hydinové mäso, zverina, ryby a iné živočíchy, výroba mäsových výrobkov, energetická hodnota.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem mäso,
- vysvetliť jeho zloženie, význam vo výžive a druhy mäsa,
- popísať druhy delenia mäsa a jeho využitie,
- vymenovať skupiny a druhy mäsových výrobkov,
- vyjadriť význam konzumácie mäsových výrobkov,
- znútorňiť pojmový aparát podľa potravinového kódexu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Tuky rastlinného a živočíšneho pôvodu.**

Témy: **Tuky rastlinného pôvodu, tuky živočíšneho pôvodu.**

Kľúčové pojmy: **tuky, mastné kyseliny, pomer mastných kyselín, rozdelenie, rastlinné tuky, semená, jadrá, klíčky, plody, orechy, lisovanie, rafinácia, živočíšne tuky, rozdelenie, výroba, energetická hodnota.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem tuky,
- vysvetliť rozdelenie, energetickú hodnotu a ich optimálny pomer,
- uviesť príklady surovín na výrobu olejov a charakterizovať ich,
- uviesť príklady surovín na výrobu živočíšnych tukov a charakterizovať ich,
- vysvetliť spôsoby výroby stužených a pokrmových tukov a ich využitie vo výžive,
- venovať pozornosť pomeru rastlinných a živočíšnych tukov,
- šíriť informácie o biologickej hodnote tukov,
- znútorňiť pojmový aparát podľa potravinového kódexu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Sacharidy a iné sladidlá.**

Témy: **Sacharidy, iné sladidlá.**

**Kľúčové pojmy: sacharidy, vláknina, med, náhradné sladidlá.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem sacharidy, ich rozdelenie, energetickú hodnotu a ich optimálny pomer,
- vysvetliť využiteľnosť sacharidov, vymenovať hlavné skupiny náhradných sladidiel,
- vysvetliť význam sladidiel,
- venovať pozornosť správne výberu sacharidov,
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Obilniny a výrobky z obilnín.**

Témy: **Obilniny, výrobky z obilnín.**

**Kľúčové pojmy: obilniny, sacharidy, tuky, vitamíny, minerálne látky, výrobky z obilnín, biologická hodnota.**

*Výkonový štandard:*

- opísať stavbu zrna,
- definovať pojem obilniny,
- uviesť príklady druhov obilnín, výskyt, zloženie, spracovanie a význam vo výžive,
- vyjadriť záujem o ekologický prístup pri výbere a spracovaní obilnín,
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Strukoviny.**

Témy: **Strukoviny.**

**Kľúčové pojmy: strukoviny, zloženie, stráviteľnosť, krmivá, náhrady.**

*Výkonový štandard:*

- popísať zloženie strukovín,
- vysvetliť význam využitia vo výžive,
- na príklade argumentovať význam strukovín,
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zemiaky.**

Témy: **Zemiaky.**

**Kľúčové pojmy: zemiaky, zloženie, druhy, skladovanie, straty na biologickej hodnote.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem zemiaky,
- vysvetliť zloženie a druhy zemiakov,
- venovať pozornosť príčinám strát na biologickej hodnote zemiakov,
- zaujať postoj k ekologickému a ekonomickému významu zemiakov vo výžive.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zelenina a výrobky zo zeleniny.**

Témy: **Zelenina, výrobky zo zeleniny.**

Kľúčové pojmy: **zelenina, rozdelenie, druhy, zloženie, vláknina, biologicky aktívne látky, straty na biologickej hodnote, spotreba.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem zelenina,
- vymenovať rozdelenie a druhy zeleniny,
- vysvetliť zloženie zeleniny,
- zhodnotiť význam konzumácie pre zdravie človeka,
- ilustrovať na príkladoch výrobky zo zeleniny,
- venovať pozornosť príčinám strát na biologickej hodnote zeleniny,
- argumentovať prínos konzumácie zeleniny na zdravie jedinca,
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Ovocie a výrobky z ovocia.**

Témy: **Ovocie, výrobky z ovocia.**

Kľúčové pojmy: **ovocie, rozdelenie, druhy, zloženie, straty, vláknina, spotreba.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem ovocie,
- vymenovať rozdelenie a druhy ovocia,
- vysvetliť zloženie ovocia,
- zhodnotiť význam konzumácie pre zdravie človeka,
- ilustrovať na príkladoch výrobky z ovocia,
- venovať pozornosť príčinám strát na biologickej hodnote ovocia,
- argumentovať prínos konzumácie ovocia na zdravie jedinca,
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Koreniny a pochutiny.**

Témy: **Koreniny, pochutiny.**

Kľúčové pojmy: **koreniny, skupiny korenín, zloženie, soľ, ocot, dochucovanie, zvyšovanie biologickej hodnoty pokrmov.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem koreniny,
- kategorizovať druhy korenín,
- zvoliť vhodné druhy použiteľných vo výžive,
- uviesť príklady korenín a pochutín,
- vysvetliť význam používania korenín a pochutín vo výžive,
- prejavíť záujem o vyhľadávanie aktuálnych poznatkov z uvedenej oblasti,
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Nápoje.**

Témy: **Nealkoholické nápoje, výživové a povzbudivé nápoje, alkoholické nápoje, výroba nápojov.**

Kľúčové pojmy: **nápoje, skupiny nápojov, zloženie nápojov, pitný režim.**

*Výkonový štandard:*

- zoradiť nápoje podľa skupín, uviesť príklady,
- vysvetliť význam jednotlivých skupín nápojov,
- vyjadriť význam dodržiavania pitného režimu,
- prejaviť záujem o vyhľadávanie aktuálnych poznatkov z uvedenej oblasti,
- prejaviť ochotu obhájiť zdravé nápoje vo výžive,
- argumentovať, ako nepodľahnúť manipulatívnym praktikám výrobcov.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU  
**TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY POKRMOV**

Študijný odbor:	<b>asistent výživy</b>
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov ZŠ

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet technológia prípravy pokrmov na strednej zdravotníckej škole je v rámci štátneho vzdelávacieho programu súčasťou odbornej zložky vzdelávania. Poskytuje žiakovi vhodné vybranými vedomosťami z oblasti potravinárstva, tovaroznalectva a z technológie prípravy pokrmov didaktický systém poznatkov o príprave jedál a ich význame pre ľudský organizmus. Ďalej poskytuje vedomosti o hospodárení s finančnými prostriedkami, organizácii a vedení stravovacej jednotky, ako aj základné zručnosti z vlastnej prípravy pokrmov, nápojov, zo skladovania a uchovávanía surovín a hotových jedál a ich primeranom využití vo fyziologickej a liečebnej výžive. Realizovaním moderných foriem, prostriedkov a vyučovacích metód vyučovania sa vytvárajú podmienky pre formovanie a rozvíjanie logického a tvorivého myslenia a konania žiakov. Tvorivé myslenie umožňuje žiakovi správne aplikovať poznatky pri riešení problémových úloh teoretického aj praktického charakteru. Predmet poskytuje základy nevyhnutné pre ďalšie odborné predmety a pre ďalšie vzdelávanie.

## CIELE PREDMETU

Cieľom vyučovania predmetu technológia prípravy pokrmov je v maximálnej možnej miere prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania a osvojeniu si kľúčových kompetencií prostredníctvom základných pojmov, poznania a ovládania technického vybavenia stravovacej prevádzky, dodržiavania hygienických zásad pri manipulácii s potravinami, dodržiavania vhodných technologických postupov pri príprave pokrmov pre fyziologickú výživu a liečebnú výživu. Pri uplatňovaní komplexných výchovných hľadísk je dôležitý cieľ predmetu hospodárne a racionálne využívanie potravín, a zameranie na prevenciu civilizačných chorôb. Žiaci sa majú naučiť pracovať so základnou odbornou terminológiou, osvojiť si schopnosť vyhľadávať a kriticky hodnotiť odborné informácie v literatúre a informačných médiách, vhodne prezentovať odborné poznatky, analyzovať vybrané problémy, aplikovať poznatky pri riešení konkrétnych úloh rôznej zložitosti. Mali by chápať a vysvetliť vybrané javy a procesy prebiehajúce v ľudskom organizme, vedieť používať základné myšlienkové operácie na získavanie nových vedomostí, logicky spájať vedomosti nadobudnuté štúdiom aj iných vedných odborov a využiť ich pri riešení problémových úloh.

## ROZPIS UČIVA

1. ročník 5 hodín týždenne, spolu 165 hodín, z toho 165 hodín cvičení
2. ročník 7 hodín týždenne, spolu 231 hodín, z toho 231 hodín cvičení

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU PRE 1. ROČNÍK

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úvod.**

Témy: **Oboznámenie sa s pracoviskom, jeho zariadením a pomôckami. Bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci a nákupoch.**

Kľúčové pojmy: **vybavenie pracoviska, inventár, spotrebiče, bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci, nákupoch.**

*Výkonový štandard:*

- zopakovať zásady a pravidlá zachovávanania BOZP (bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci) a PO (požiarna ochrana),
- vysvetliť dôležitosť dodržiavania BOZP a PO na pracovisku a pri nákupoch,
- oboznámiť sa s pracoviskom a jeho inventárom,
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia pri práci,
- realizovať ekologický prístup k potravinám a energiám.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zásady hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.**

Témy: **Osobná hygiena, hygiena odevov, pomôcok a pracoviska, osobné ochranné pomôcky. Zabránenie prístupu cudzorodých látok do potravín a jedál. Základy stolovania.**

Kľúčové pojmy: **hygiena - osobná, odevov, pracoviska, pomôcok, ochranné odevy, obuv, hygiena potravín, pokrmov, stolovania.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť dôležitosť dodržiavania hygieny pracoviska, pomôcok, odevov a osobnej hygieny,
- vysvetliť dodržiavanie hygienických zásad pri práci s požívatinami a pri príprave pokrmov,
- vysvetliť základné pravidlá pri stolovaní a servírovaní,
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia pri práci,
- prejaviť estetické cítenie v kultúre stolovania,
- vytvárať pekné prostredie ako súčasť výchovy k zdraviu.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Základné zásady nákupu a účtovania.**

Témy: **Spôsoby účtovania nakúpených požívatín, vedenie evidencie zásob.**

Kľúčové pojmy: **rozpočet, sumarizácia nákupu požívatín, nákup požívatín, účty, účtovanie, kalkulácia, spotreba, technologické postupy.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť vedenie zošitov,
- vysvetliť sumarizáciu požívatín pre nákup,
- vysvetliť účtovanie rozpočtov,
- vysvetliť význam technologických postupov,
- vysvetliť spôsob vedenia evidencie zásob,
- uplatniť spotrebiteľskú zručnosť pri nákupe.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úprava ovocia.**

Témy: **Úprava čerstvého ovocia za surova – ovocné šaláty, kombinácie, zálievky. Tepelné spracovanie ovocia – blanšírovanie.**

**Kľúčové pojmy: ovocie, význam ovocia vo výžive, zloženie, možnosti použitia, straty na biologickej hodnote, rozváženie požívateľín, organizácia práce prípravné práce, technológia prípravy pokrmov z ovocia, technologické postupy, účtovanie, stolovanie, servírovanie.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem ovocie,
- vysvetliť význam ovocia vo výžive a zásady pri jeho spracovaní,
- urobiť rozváženie požívateľín potrebných na prípravu pokrmov,
- vysvetliť dôležitosť organizácie práce,
- uplatniť spotrebiteľskú zručnosť pri nákupe,
- urobiť vyúčtovanie nákupu, kalkuláciu,
- porozumieť a reprodukovať technologické postupy prípravy pokrmov z ovocia,
- pozorovať a vysvetliť zmeny pri prípravných prácach a spracovaní ovocia,
- spracovať ovocie podľa vysvetlených technologických postupov,
- vykonať stolovanie, servírovanie pripravovaných pokrmov,
- vykonať zápis technologických postupov pripravovaných pokrmov,
- znútorňovať potrebu dodržiavať záväzné nariadenia BOZP,
- prejavovať estetické cítenie v kultúre stolovania.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úprava zeleniny a zemiakov.**

Témy: **Úprava surovej zeleniny – šaláty, zeleninové misy, zálievky. Tepelné spracovanie zeleniny. Jednoduchá tepelná úprava zemiakov – varením, dusením, pečením, vyprážením.**

**Kľúčové pojmy: zelenina, význam zeleniny vo výžive, zloženie, využitie, straty na biologickej hodnote, zemiaky, význam, zloženie, možnosti spracovania, organizácia práce, prípravné práce, tepelná úprava, technologické postupy, rozváženie požívateľín, účtovanie, stolovanie, servírovanie.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem zelenina,
- vysvetliť význam zeleniny vo výžive, zásady pri jeho spracovaní a spôsoby technologickej úpravy,
- definovať pojem zemiaky,
- vysvetliť význam zemiakov vo výžive, zásady pri spracovaní a spôsoby technologickej úpravy,
- urobiť rozváženie požívateľín potrebných na prípravu pokrmov,
- vysvetliť dôležitosť organizácie práce,
- uplatniť spotrebiteľskú zručnosť pri nákupe,
- urobiť vyúčtovanie nákupu, kalkuláciu,
- reprodukovať technologické postupy prípravy pokrmov zo zeleniny, zemiakov,
- pozorovať a vysvetliť zmeny pri prípravných prácach a spracovaní zeleniny, zemiakov,

- spracovať zeleninu, zemiaky podľa vysvetlených technologických postupov,
- vykonať stolovanie, servírovanie pripravovaných pokrmov,
- vykonať zápis technologických postupov pripravovaných pokrmov,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP,
- prejaviť estetické cítenie v kultúre stolovania.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Obilniny.**

Témy: **Jednoduchá tepelná úprava obilnín – varením, dusením, jednoduché polievky, naklíčené. Cestoviny – použitie priemyselne vyrábaných cestovín na dusenie, varenie. Príprava domácich cestovín a správna tepelná úprava cestovín do polievok. Využitie chleba a pečiva pri príprave jedál (do polievok, na zahustenie).**

Kľúčové pojmy: **obilniny, výrobky z obilnín, mlynské výrobky, pekárenské výrobky, význam vo výžive, tepelné spracovanie, zloženie, prípravné práce, polievky, vložky, zahusťovanie, rozváženie požívatín, organizácia práce, technológia prípravy pokrmov, technologické postupy, účtovanie, stolovanie, servírovanie.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojmy obilniny, cestoviny, chlieb, pečivo,
- vysvetliť význam obilnín, výrobkov z obilia, mlynských, pekárenských výrobkov, zásady pri spracovaní, a spôsoby technologickej úpravy,
- urobiť rozváženie požívatín potrebných na prípravu pokrmov,
- vysvetliť dôležitosť organizácie práce,
- uplatniť spotrebiteľskú zručnosť pri nákupe,
- urobiť vyúčtovanie nákupu, kalkuláciu,
- porozumieť a reprodukovať technologické postupy prípravy pokrmov z obilnín a mlynských výrobkov,
- pozorovať a vysvetliť zmeny pri prípravných prácach a spracovaní obilnín,
- spracovať obilniny podľa vysvetlených technologických postupov,
- vykonať stolovanie, servírovanie pripravovaných pokrmov,
- vykonať zápis technologických postupov pripravovaných pokrmov,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP,
- prejaviť estetické cítenie v kultúre stolovania.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Strukoviny.**

Témy: **Strukoviny naklíčené na šaláty. Tepelné spracovanie strukovín, polievky, prívarky, kaše, výrobky zo sóje.**

Kľúčové pojmy: **strukoviny, význam, zloženie, možnosti spracovania, prípravné práce, klíčenie, šaláty, tepelné spracovanie, organizácia práce, rozváženie požívatín, účtovanie, technológia prípravy pokrmov, technologické postupy, stolovanie, servírovanie.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem strukoviny,

- vysvetliť význam strukovín vo výžive, zásady pri spracovaní, prípravné práce a zvyšovanie biologickej hodnoty,
- urobiť rozváženie požívatín potrebných na prípravu pokrmov,
- vysvetliť dôležitosť organizácie práce,
- uplatniť spotrebiteľskú zručnosť pri nákupe,
- urobiť vyúčtovanie nákupu, kalkuláciu,
- reprodukovať technologické postupy prípravy pokrmov zo strukovín,
- pozorovať a vysvetliť zmeny pri prípravných prácach a spracovaní strukovín,
- spracovať strukoviny podľa vysvetlených technologických postupov,
- servírovať pripravované pokrmy,
- vykonať zápis technologických postupov pripravovaných pokrmov,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP,
- prejaviť estetické cítenie v kultúre stolovania.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Vajcia.**

Témy: **Jednoduchá tepelná úprava vajec – varené, sádzané, nadstavované, miešané.**

Kľúčové pojmy: **vajce, žltok, bielok, význam vo výžive, spôsoby prípravy, dĺžka tepelnej úpravy, rozváženie požívatín, účtovanie, technologické spracovanie, technologické postupy, stolovanie, servírovanie.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem vajce,
- vysvetliť význam vajec vo výžive, zloženie, možnosti spracovania a využitia vo výžive,
- urobiť rozváženie požívatín potrebných na prípravu pokrmov,
- vysvetliť dôležitosť organizácie práce,
- uplatniť spotrebiteľskú zručnosť pri nákupe,
- urobiť vyúčtovanie nákupu, kalkuláciu,
- reprodukovať technologické postupy prípravy pokrmov z vajec,
- pozorovať a vysvetliť zmeny pri prípravných prácach a spracovaní vajec,
- spracovať vajcia podľa vysvetlených technologických postupov,
- vykonať stolovanie, servírovanie pripravovaných pokrmov,
- vykonať zápis technologických postupov pripravovaných pokrmov,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP,
- prejaviť estetické cítenie v kultúre stolovania.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Mlieko a mliečne výrobky.**

Témy: **Príprava polievok s použitím mlieka. Tepelné spracovanie mlieka a smotany na prípravu omáčok, kaší a prívarkov. Použitie mlieka na prípravu studených a teplých nápojov, pudingov a krémov. Tepelná príprava jednoduchých pokrmov a syrov rôzneho druhu. Využitie tvarohu a syrov na prípravu rôznych druhov nátierok.**

Kľúčové pojmy: **mlieko, mliečne výrobky, význam, zloženie, možnosti využitia, spracovanie, biologická hodnota, kaša, omáčka, prívarok, nápoj, puding, krém, nátierka, rozváženie požívateľín, organizácia práce, účtovanie, technológia prípravy pokrmov, technologické postupy, stolovanie, servírovanie.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem mlieko a mliečne výrobky,
- vysvetliť význam mlieka, mliečnych výrobkov vo výžive, možnosti spracovania a využitia,
- urobiť rozváženie požívateľín potrebných na prípravu pokrmov,
- vysvetliť dôležitosť organizácie práce,
- uplatniť spotrebiteľskú zručnosť pri nákupe,
- urobiť vyúčtovanie nákupu, kalkuláciu,
- reprodukovať technologické postupy prípravy pokrmov z mlieka a mliečnych výrobkov,
- pozorovať a vysvetliť zmeny pri prípravných prácach a spracovaní mlieka a mliečnych výrobkov,
- spracovať mlieko a mliečne výrobky podľa vysvetlených technologických postupov,
- vykonať stolovanie, servírovanie pripravovaných pokrmov,
- vykonať zápis technologických postupov pripravovaných pokrmov,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP,
- prejavovať estetické cítenie v kultúre stolovania.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Mäso.**

Témy: **Predpríprava mäsa pred jednoduchou tepelnou úpravou (krájanie, naklepávanie, mletie). Tepelná úprava mäsa varením, dusením, pečením, vyprážením.**

Kľúčové pojmy: **mäso, rozdelenie mäsa, druhy mäsa, zloženie, prípravné práce, tepelné spracovanie, organizácia práce, rozváženie požívateľín, účtovanie, technológia prípravy pokrmov, technologické postupy, stolovanie, servírovanie.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem mäso,
- vysvetliť význam vo výžive, rozdelenie mäsa, druhy mäsa a jeho možnosti využitia vo výžive,
- urobiť rozváženie požívateľín potrebných na prípravu pokrmov,
- vysvetliť dôležitosť organizácie práce,
- uplatniť spotrebiteľskú zručnosť pri nákupe,
- urobiť vyúčtovanie nákupu, kalkuláciu,
- reprodukovať technologické postupy prípravy pokrmov z mäsa,
- pozorovať a vysvetliť zmeny pri prípravných prácach a spracovaní mäsa,
- spracovať mäso podľa vysvetlených technologických postupov,
- servírovať pripravované pokrmy,

- vykonať zápis technologických postupov pripravovaných pokrmov,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP,
- prejaviť estetické cítenie v kultúre stolovania.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úprava ciest.**

Témy: **Múčne cestá – tuhé, polotuhé, liate cestá: materiál, technologické spracovanie, využitie na prípravu samostatných pokrmov, príloh, závariek. Piškótové cestá jednoduché – materiál, technologické spracovanie, tepelná úprava. Kysnuté cestá jednoduché – materiál, technologické spracovanie, tepelná úprava. Trené tukové a krehké cestá – materiál, technologické spracovanie, tepelná úprava. Závinové a lístkové cestá – materiál, technologické spracovanie, tepelná úprava. Medovníkové cestá – materiál, technologické spracovanie, tepelná úprava. Zemiakové cestá – materiál, spracovanie, využitie jednoduchých tepelných úprav. Tvarohové a syrové cesto – materiál, spracovanie, tepelná úprava.**

Kľúčové pojmy: **cesto, druhy ciest, význam vo výžive, materiál, prípravné práce, spôsoby spracovania ciest, tepelné spracovanie, plnky, krémy, polevy, hustota, tvarovanie, kyprenie, elektrospotrebiče, energetická hodnota, biologická hodnota.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem cesto,
- vysvetliť význam vo výžive,
- druhy ciest,
- spôsoby kyprenia a možnosti tepelnej úpravy,
- vysvetliť dôležitosť organizácie práce,
- urobiť rozváženie požívatin podľa receptúr,
- uplatniť spotrebiteľskú zručnosť pri nákupe,
- urobiť vyúčtovanie nákupu, kalkuláciu,
- reprodukovať technologické postupy prípravy pokrmov z ciest,
- pozorovať a vysvetliť zmeny pri prípravných prácach a spracovaní ciest,
- spracovať cesto podľa vysvetlených technologických postupov,
- servírovať pripravované pokrmy,
- vykonať zápis technologických postupov pripravovaných pokrmov,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP,
- prejaviť estetické cítenie v kultúre stolovania.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zhrnutie učiva.**

Témy: **Zostava jednoduchých jedálnych lístkov z prebraných pokrmov.**

Kľúčové pojmy: **požívatiny, polievky, hlavné jedlá, prílohy, omáčky, prívarky, múčniky, šaláty, nápoje.**

*Výkonový štandard:*

- znútorňiť pojmový aparát podľa potravinového kódexu,
- uskutočniť prípravu pokrmov z osvojených vedomostí a zručností,

- prejavíť pozitívny vzťah k obsahu učiva,
- prejavíť ochotu šíriť odborné informácie na verejnosti.

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU PRE 2. ROČNÍK

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úvod.**

Témy: **Oboznámenie s cieľmi a štandardmi učiva. Oboznámenie s BOZP a PO, zásadami hygieny. Dokumentácia, vedenie dokumentácie. Účtovanie, evidenciu zásob.**

Kľúčové pojmy: **obsahový a výkonový štandard, BOZP, PO, hygiena pracoviska, osobná hygiena, rozpočet, účtovanie, kalkulácia, spotreba, evidenciu zásob.**

*Výkonový štandard:*

- preukázať vedomosti zo zásad a pravidiel BOZP a PO,
- vysvetliť dôležitosť dodržiavania zásad osobnej hygieny, hygieny pracoviska, hygieny pri práci s požívateľmi,
- zopakovať systém sumarizácie nákupu, odpisovania z evidencie zásob,
- uplatniť spotrebiteľskú zručnosť pri nákupe,
- vysvetliť účtovanie nákupov, spotrebu a kalkuláciu rozpočtov,
- znútorňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu,
- znútorňovať potrebu dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zložitejšia úprava ovocia.**

Témy: **Ovocie mrazené, sterilizované, sušené. Materiál, pomôcky a zásady prípravy mrazeného, sterilizovaného a sušeného ovocia. Technológia prípravy sirupov. Príprava kompótov, šalátov a sušeného ovocia.**

Kľúčové pojmy: **potravinový kódex, druhy ovocia, zloženie, prípravné práce, kvalita, cukor, sirup, koreniny, sklo, porcelán, obaly, sušenie, mrazenie, sterilizovanie, hygiena, straty na biologickej hodnote, rozváženie požívateľov, účtovanie, servírovanie, stolovanie, degustácia.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem ovocie,
- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu,
- vysvetliť prípravu sirupu, hustotu a využitie,
- integrovať poznatky z profilujúcich predmetov,
- navrhnúť potraviny na prípravu kompótov, šalátov,
- navrhnúť ovocie na sušenie, mrazenie a sterilizovanie,
- vysvetliť možnosti strát na biologickej hodnote pri rôznych spôsoboch spracovania,
- pozorovať zmeny pri technologickom spracovaní,
- uviesť výhody a nevýhody pri spracovaní ovocia rôznymi spôsobmi,
- uplatniť spotrebiteľskú zručnosť pri nákupe,
- vykonať rozváženie požívateľov, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,

- prejavíť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy pri príprave šalátov, kompótov, príprave mrazeného a sušeného ovocia,
- spracovať ovocie podľa vysvetlených technologických postupov,
- preukázať aktívny prístup k práci,
- servírovať pripravované šaláty,
- vykonať záznam o pracovnej činnosti,
- vyjadriť záujem o ekologický prístup k životnému prostrediu a potravinám,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zložitejšia úprava zeleniny.**

Témy: **Zelenina - blanšírovanie, mrazenie, sterilizovanie. Príprava šalátov na priamu konzumáciu, technológia prípravy nálevov. Materiál, pomôcky a zásady spracovania mrazenej a sterilizovanej zeleniny.**

Kľúčové pojmy: **Potravinový kódex SR, druhy zeleniny, zloženie, prípravné práce, kvalita, blanšírovanie, mrazenie, sterilizovanie, nálev, zálievka, pochutiny, voda, koreniny, smotana, sklo, porcelán, teplota mrazenia, obaly, pomôcky, hygiena, straty na biologickej hodnote, rozváženie požívateľín, účtovanie, servírovanie, stolovanie, degustácia.**

*Výkonový štandard:*

- definovať pojem zelenina,
- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu,
- vysvetliť pojmy: blanšírovanie, mrazenie a sterilizovanie zeleniny, nálev, zálievka,
- integrovať poznatky z profilujúcich predmetov,
- navrhnúť potraviny na prípravu rôznych šalátov,
- vysvetliť straty na biologickej hodnote pri príprave šalátov, mrazení a sterilizovaní zeleniny,
- pozorovať zmeny pri technologickom spracovaní,
- uviesť výhody a nevýhody pri spracovaní zeleniny rôznymi spôsobmi,
- vyhľadať v slovníku cudzích jazykov správny preklad požívateľín v pripravovaných pokrmoch,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- preukázať aktívny prístup k práci,
- prejavíť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy,
- spracovať zeleninu podľa vysvetlených technologických postupov,
- servírovať rôzne druhy šalátov,
- vykonať záznam o pracovnej činnosti,
- vyjadriť záujem o ekologický prístup k životnému prostrediu a potravinám,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zložitejšia úprava zemiakového cesta.**

Témy: **Príprava zemiakového cesta zo surových zemiakov v zložitejšej úprave, dávka pre 1 osobu. Príprava zemiakového cesta z varených zemiakov v zložitejšej úprave, dávka pre 1 osobu.**

Kľúčové pojmy: **potravinový kódex, surové zemiaky, varené zemiaky, prípravné práce, teplota zemiakov, druhy múky, spracovanie cesta, tepelná úprava, dávka, pokrmy, prílohy, fyziologická výživa, liečebná výživa, energetická hodnota, biologická hodnota, zvyšovanie energetickej a biologickej hodnoty, rozváženie požívateľín, účtovanie, servírovanie, stolovanie, degustácia.**

*Výkonový štandard:*

- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu,
- vysvetliť prípravu zemiakových ciest,
- uviesť výhody a nevýhody zaradenia zemiakového cesta do jedálneho lístka vo fyziologickej a liečebnej výžive,
- integrovať poznatky z profilujúcich predmetov,
- zdôvodniť výber a kvalitu múky pri príprave zemiakových ciest,
- vysvetliť možnosti zvyšovania energetickej a biologickej hodnoty,
- preukázať znalosť dávok požívateľín pre 1 osobu na prípravu zemiakového cesta zo surových, varených zemiakov navrhnúť aspoň 5 príkladov pokrmov zo zemiakového cesta z varených a 5 príkladov zo surových zemiakov,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejaviť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy ciest,
- spracovať zemiakové cestá podľa vysvetlených technologických postupov,
- preukázať aktívny prístup k práci,
- servírovať pripravené pokrmy,
- vykonať záznam pracovnej činnosti,
- prejaviť estetické cítenie v kultúre stolovania,
- vyjadriť záujem o ekologický prístup k životnému prostrediu a potravinám,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Múčne cestá.**

Témy: **Polotuhé, tuhé a liate cestá. Spracovanie múčnych ciest, dávka pre 1 osobu.**

Kľúčové pojmy: **potravinový kódex, materiál, prípravné práce, spracovanie, kyprenie, dávka pre 1 osobu, zložitejšia úprava, zvyšovanie energetickej hodnoty, tepelná úprava, slané, sladké, plnenie, tvarovanie, energetická a biologická hodnota.**

*Výkonový štandard:*

- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu,

- vysvetliť zloženie polotuhého, tuhého a liateho cesta,
- zdôvodniť výber druhu múky pri príprave konkrétnych ciest,
- uviesť možnosti použitia ciest vo fyziologickej a liečebnej výžive,
- preukázať znalosť dávok požívatín pre 1 osobu na prípravu týchto ciest, rôznych pokrmov, príloh,
- integrovať poznatky z profilujúcich predmetov,
- navrhnúť aspoň po 5 príkladov pokrmov z rôznych druhov múčnych ciest,
- vysvetliť prípravu, pomôcky pri príprave týchto ciest,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejavíť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy,
- spracovať cestá, servírovať a stolovať pripravené pokrmy,
- vykonať záznam pracovnej činnosti,
- prejavíť estetické cítenie v kultúre stolovania,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Cestoviny.**

Témy: **Priemyselne vyrobené cestoviny v zložitejšej úprave. Technológia prípravy pokrmov z cestovín, dávka pre 1 osobu. Možnosti využitia vo fyziologickej a liečebnej výžive.**

Kľúčové pojmy: **potravinový kódex, cestoviny, druhy, tepelná úprava, kombinácie požívatín, pomôcky, zásady pri tepelnom spracovaní cestovín, dávka pre 1 osobu, slané, sladké, kyprenie, zvyšovanie energetickej a biologickej hodnoty.**

*Výkonový štandard:*

- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu,
- vymenovať druhy cestovín a ich možnosti tepelného spracovania,
- zdôvodniť výber druhu cestovín na konkrétnu prípravu pokrmu,
- uviesť dávku pre 1 osobu na prípravu príloh, závariek a rôznych pokrmov,
- integrovať poznatky z profilujúcich predmetov,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejavíť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy,
- spracovať cestoviny podľa vysvetlených technologických postupov,
- pripraviť, servírovať a stolovať pripravené pokrmy,
- vykonať záznam pracovnej činnosti,
- prejavíť estetické cítenie v kultúre stolovania,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Vajcia.**

Témy: **Spracovanie vajec v studenej a teplej kuchyni. Technológia prípravy pokrmov z vajec, dávka pre 1 osobu. Možnosti využitia vo fyziologickej a liečebnej výžive.**

Kľúčové pojmy: **potravinový kódex, vajce, predjedlo, pokrm, závarka, vložka, tepelná úprava, zvýšenie energetickej hodnoty a biologickej hodnoty.**

*Výkonový štandard:*

- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu,
- vysvetliť možnosti využitia a spracovania vajec,
- zdôvodniť použitie vajec vo fyziologickej a liečebnej výžive,
- preukázať znalosť dávok požívatín pre 1 osobu na prípravu závariek, vložiek, pokrmov,
- navrhnúť aspoň 5 príkladov pokrmov z vajec,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejavovať prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- spracovať vajcia podľa vysvetlených technologických postupov,
- preukázať aktívny prístup k práci,
- servírovať pripravené pokrmy,
- vykonať záznam pracovnej činnosti,
- prejavovať estetické cítenie v kultúre stolovania,
- znútorňovať potrebu dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Studené pokrmy.**

Témy: **Studené pokrmy - zeleninové, ovocné, syrové, cestovinové, krémy, pudinky, šaláty. Technológia prípravy pokrmov, dávky pre 1 osobu.**

Kľúčové pojmy: **potravinový kódex, požívatiny, predjedlo, pokrm, prípravné práce, spracovanie, zdobenie, dávka pre 1 osobu, tepelné spracovanie, studené pokrmy, šaláty, slané, sladké, zvyšovanie energetickej a biologickej hodnoty.**

*Výkonový štandard:*

- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu,
- vysvetliť možnosti kombinácií rôznych požívatín na prípravu studených pokrmov,
- uviesť možnosti použitia studených pokrmov vo výžive,
- integrovať poznatky z profilujúcich predmetov,
- preukázať znalosť dávok požívatín pre 1 osobu na prípravu rôznych studených pokrmov,
- navrhnúť aspoň 5 príkladov studených pokrmov, šalátov,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,

- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejavíť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy,
- spracovať studené pokrmy podľa vysvetlených technologických postupov,
- pripraviť, servírovať a stolovať pripravené pokrmy,
- vykonať záznam pracovnej činnosti,
- prejavíť estetické cítenie v kultúre stolovania,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

**Tematický celok: Rýchla úprava mäsa.**

**Témy: Minútky z rôznych druhov a častí mäsa.**

**Kľúčové pojmy: potravinový kódex, minútka, mäso, prípravné práce, marinády, nálevy, tepelné spracovanie, obloha, dávka pre 1 osobu.**

*Výkonový štandard:*

- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu,
- vysvetliť význam a spôsob prípravy minútok,
- zdôvodniť výber druhu a časti mäsa na rýchlu úpravu,
- preukázať znalosť dávok požívatin pre 1 osobu mäsa na prípravu pokrmov,
- navrhnúť aspoň 5 príkladov pokrmov rýchlej úpravy mäsa,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívatin, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejavíť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy,
- spracovať mäsa podľa vysvetlených technologických postupov,
- pripraviť, servírovať a stolovať pripravené pokrmy,
- vykonať záznam pracovnej činnosti,
- prejavíť estetické cítenie v kultúre stolovania,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

**Tematický celok: Sekané a mleté mäsa.**

**Témy: Mleté mäso použité na prípravu: polievok, pokrmov, omáčok, nátierok. Mleté mäsa v zložitejšej úprave. Prípravné práce, kombinácie a pomer rôznych druhov mäsa. Možnosti využitia pokrmov vo fyziologickej a liečebnej výžive. Technológia spracovania mletých mies, dávka pre 1 osobu.**

**Kľúčové pojmy: potravinový kódex, sekané mäso, mleté mäso, kvalita, kvantita, pomer, polievka, pokrm, omáčka, nátierka, tepelné spracovania, dávka pre 1 osobu, zvyšovanie energetickej a biologickej hodnoty.**

*Výkonový štandard:*

- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu,

- vysvetliť význam a spôsob spracovania sekaných a mletých mias,
- zdôvodniť výber druhu, časti mäsa a pomer mäsa pri spracovaní pokrmov z mletého mäsa,
- preukázať znalosť dávok požívateľín pre 1 osobu na prípravu rôznych druhov pokrmov,
- zdôvodniť možnosti a výhody využitia mletého mäsa vo fyziologickej a liečebnej výžive,
- navrhnúť aspoň 10 príkladov pokrmov z mletého mäsa,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejaviť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy,
- spracovať mäsa podľa vysvetlených technologických postupov,
- pripraviť, servírovať a stolovať pripravené pokrmy,
- vykonať záznam pracovnej činnosti,
- prejaviť estetické cítenie v kultúre stolovania,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Zložitejšia tepelná úprava mäsa.**

Témy: **Spracovanie rôznych druhov a častí mies zložitejšími tepelnými úpravami. Prípravné práce, kombinácie mies. Možnosti využitia týchto pokrmov vo fyziologickej a liečebnej výžive. Tepelné spracovanie a dávka pre 1 osobu.**

Kľúčové pojmy: **potravinový kódex, mäso, zložitejšia tepelná úprava, prípravné práce, kvalita, kvantita, dokončovanie, dávka pre 1 osobu, zvyšovanie energetickej a biologickej hodnoty.**

*Výkonový štandard:*

- integrovať poznatky z profilujúcich predmetov,
- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu,
- zdôvodniť výber druhu, časti mäsa a možnosti kombinácií potravín pri príprave pokrmov,
- navrhnúť a vydávkať 5 pokrmov pripravených z mäsa v zložitejšej tepelnej úprave,
- zdôvodniť možnosti zaraďovania týchto pokrmov do jedálneho lístka,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejaviť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy,
- spracovať mäsa podľa vysvetlených technologických postupov,
- pripraviť, servírovať a stolovať pripravené pokrmy,

- vykonať záznam pracovnej činnosti,
- prejaviť estetické cítenie v kultúre stolovania,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Vnútorosti.**

Témy: **Rôzne druhy vnútorostí použité na prípravu: polievok, pokrmov, omáčok, nátierok, dávka pre 1 osobu.**

Kľúčové pojmy: **potravinový kódex, vnútorosti, prípravné práce, dávka pre 1 osobu, polievka, závarka, pokrm, omáčka, zvyšovanie energetickej hodnoty.**

*Výkonový štandard:*

- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu,
- vysvetliť význam a spôsob prípravy vnútorostí,
- zdôvodniť zaradenie vnútorostí do jedálneho lístka,
- integrovať poznatky z profilujúcich predmetov,
- preukázať znalosť dávok požívatin pre 1 osobu na prípravu pokrmov,
- navrhnúť aspoň 5 príkladov pokrmov z vnútorostí,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívatin, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejaviť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy,
- spracovať vnútorosti podľa vysvetlených technologických postupov,
- pripraviť, servírovať a stolovať pripravené pokrmy,
- vykonať záznam pracovnej činnosti,
- prejaviť estetické cítenie v kultúre stolovania,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Oboznámenie s odporúčanými výživovými dávkami (OVD).**

Témy: **Príprava celodenného jedálneho lístka pre deti predškolského veku. Príprava celodenného jedálneho lístka pre deti mladšieho a staršieho školského veku. Príprava celodenného jedálneho lístka pre adolescentov.**

Kľúčové pojmy: **potravinový kódex, odporúčané výživové dávky, deti predškolského veku, mladšieho školského veku, staršieho školského veku, adolescenti, požívatiny, energetická hodnota, biologická hodnota, kJ, B, T, S, minerálne látky, zvyšovanie energetickej a biologickej hodnoty, ročné obdobie, potravinové tabuľky.**

*Výkonový štandard:*

- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu,
- vysvetliť a zdôvodniť rozdiely vo výžive detí rôznych vekových kategórií,
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia,
- zostaviť jedálny lístok pre deti rôznych vekových kategórií, rôzne obdobie,

- vypočítať energetickú hodnotu jedálnych lístkov,
- zdôvodniť výber požívatín, technologických postupov zostavených jedálnych lístkov,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejavíť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- spracovať a tepelne upraviť pokrmy,
- preferovať aktívny prístup k práci,
- vykonať záznam pracovnej činnosti,
- prejavíť estetické cítenie v kultúre stolovania,
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia BOZP,
- zaujať postoj k problematike bohatstva a chudoby v súvislosti s výživou.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Technológia prípravy pokrmov v liečebnej výžive.**

Témy: **Indikácie, zloženie, charakteristika diéty. Výber potravín, pokrmov a technológia prípravy pokrmov diéty; d. č. 3 (základná), d. č. 2 (šetriaca), d. č. 4 (s obmedzením tukov), d. č. 1 (kašovitá), d. č. 0 (tekutá), diéta číslo 5 (s obmedzením zvyškov), d. č. 6 (s obmedzením proteínov), d. č. 8 (redukčná), d. č. 9. (diabetická), diéta číslo 10 (neslaná, šetriaca), d. č. 11 (výživná), d. č. 12 (strava batoliat), d. č. 13 (strava väčších detí), d. č. 14 (iné diétne predpisy podľa rozpisu lekára).**

Kľúčové pojmy: **fyziológická výživa, indikácie, zloženie, charakteristika, tepelné spracovanie, výber potravín, pokrmov, jedálny lístok, výpočty, porovnanie, ne/odporúčané potraviny, protisklerotický charakter, choroby tráviacej sústavy, choroby hepatobiliárneho systému, šetrenie, zahusťovanie, metabolické choroby, choroby kardiovaskulárneho systému, Na, K, energetická hodnota, biologická hodnota, bielkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny, minerálne látky, voda, vláknina.**

*Výkonový štandard:*

- urobiť rozbor diéty na základnej vedomostnej úrovni,
- vysvetliť zásady, výber potravín a pokrmov pre diétu,
- navrhnuť a zdôvodniť zostavený jedálny lístok,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejavíť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- spracovať a tepelne upraviť liečebnú výživu,
- preferovať aktívny prístup k práci,
- vypočítať určené hodnoty diéty a porovnať ich s predpísanými hodnotami diéty,
- servírovať pripravenú liečebnú výživu,
- vykonať záznam o pracovnej činnosti,
- prejavíť estetické cítenie v kultúre stolovania,

- uplatniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP,
- doceniť preventívnu a terapeutickú hodnotu výživy,
- rešpektovať režimové a diétne opatrenia a prispôbiť ich individuálnym potrebám pacienta/klienta.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

**LIEČEBNÁ VÝŽIVA**

Študijný odbor:	<b>asistent výživy</b>
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov ZŠ

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet liečebná výživa na strednej zdravotníckej škole je v rámci štátneho vzdelávacieho programu súčasťou odbornej zložky vzdelávania v odbore asistent výživy. Obsah predmetu nadväzuje na vedomosti osvojené v predmetoch náuka o požívatinách, základy výživy, technológia prípravy pokrmov, fyziológia výživy a ďalších odborných predmetoch. V predmete si žiaci osvojujú základy pravidiel plánovania fyziologickej výživy a liečebnej výživy a stravy pri rôznych systémových chorobách. Predmet pomáha hľadať riešenia vo výbere potravín a technologickej úpravy vo vzťahu k individuálnym potrebám pacienta/ klienta. Pri výučbe je potrebné 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 žiakom kriticky hodnotiť a aplikovať teoretické vedomosti v praxi.

## CIELE PREDMETU

Cieľom učebného predmetu liečebná výživa je v maximálnej možnej miere prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania a osvojeniu si kľúčových kompetencií zdravotníckeho pracovníka. Žiaci sa majú naučiť aktívne pracovať tak samostatne, ako aj v skupine, tvorivo a komplexne riešiť odborný problém, aktívne obhájiť určenie liečebnej výživy podľa diagnózy pacienta, aplikovať získané teoretické vedomosti v praxi, zdokonaľiť svoje komunikačné zručnosti a schopnosti. Žiaci majú byť schopní prevziať zodpovednosť za správnosť zostaveného jedálneho lístka. Vychovávať žiakov k pozitívnemu vzťahu k povolaniu, poznaniu a doceneniu preventívnej a terapeutической hodnoty liečebnej výživy. Ďalej 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 v práci s pacientom/klientom.

## ROZPIS UČIVA

**3. ročník 3 hodiny týždenne, spolu 90 hodín**

**4. ročník 2 hodiny týždenne, spolu 60 hodín**

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU PRE 3. ROČNÍK

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úvod do liečebnej výživy.**

Témy: **Liečebná výživa. Možnosti a vplyv liečebnej výživy na organizmus človeka.**

Kľúčové pojmy: **liečebná výživa, diéta, šetrenie mechanické, chemické a termické.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť pojem liečebná výživa,
- vysvetliť spôsoby dosiahnutia liečebného výsledku prostredníctvom výživy,

- vymenovať a vysvetliť spôsoby šetrenia v liečebnej výžive,
- vychovávať žiakov k pozitívnemu vzťahu k profesii, poznaniu a doceneniu terapeutickému hodnoty liečebnej výživy,
- zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy s odvolaním sa na autority v danej oblasti,
- zasadzovať sa o podporu dietológie (na odbornej úrovni) v súčasnosti.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa pri chorobách tráviacej sústavy.**

Témy: **Liečebná výživa pri chorobách dutiny ústnej, hltana, pažeráka. Liečebná výživa pri chorobách žalúdka. Liečebná výživa pri chorobách tenkého a hrubého čreva.**

Kľúčové pojmy: **tráviaca sústava, funkčné poruchy, zápaly, vredy, nádory, poleptania, infekcie, alergie, chirurgické výkony, parazity, reflux, varixy, erózia, hnačka, zápcha, psychika, prevencia, liečba, diéta číslo 0, 1, 2, 5, bezlepková, nutrične definovaná tekutá výživa (NDTV), sonda.**

*Výkonový štandard:*

- formulovať zásady diéty pri ochoreniach tráviacej sústavy,
- určiť liečebnú výživu pre konkrétnu chorobu tráviacej sústavy,
- vymenovať a zdôvodniť výber potravín, pokrmov a technologickú prípravu pokrmov pre konkrétnu diétu pre určitú chorobu,
- porovnať diéty a vysvetliť rozdielnosti medzi nimi,
- navrhnúť jedálny lístok pre konkrétnu diétu, rôzne ročné obdobie,
- vyhľadať v potravinových tabuľkách potraviny s najvyšším obsahom sacharidov, vlákniny,
- pomocou príkladu dokázať dôležitosť dodržiavania uvedených diét,
- zvnútorňovať a obhájiť terapeutickú hodnotu liečebnej výživy,
- zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy s odvolaním sa na autority v danej oblasti.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa pri chorobách hepatobiliárnej sústavy.**

Témy: **Liečebná výživa pri vírusovom zápale pečene. Liečebná výživa pri chronických chorobách pečene. Liečebná výživa pri pečeňovom zlyhaní. Liečebná výživa pri chorobách žlčníka a žlčových ciest.**

Kľúčové pojmy: **pečeň, žlčník, zápal, cirhóza, steatóza, zlyhanie, kamene, prevencia, liečba, diéta číslo 4, 4Š, 10.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam, zásady a možnosti liečebnej výživy pri chorobách pečene, žlčníka,
- určiť liečebnú výživu pre konkrétnu chorobu a štádium choroby,
- kategorizovať a zdôvodniť výber potravín, pokrmov a technologickú prípravu pokrmov pre konkrétnu diétu a štádium choroby,
- navrhnúť jedálny lístok pre konkrétnu diétu, rôzne ročné obdobie,

- podporovať individuálny prístup pri aplikácii liečebnej výživy,
- znútorniť a obhájiť terapeutickú hodnotu liečebnej výživy,
- zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy s odvolaním sa na autority v danej oblasti.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa pri chorobách pankreasu.**

Témy: **Liečebná výživa pri akútnom zápale pankreasu. Liečebná výživa pri chronickom zápale pankreasu.**

Kľúčové pojmy: **pankreas, akútny zápal, chronický zápal, nádory, prevencia, liečba, diéta číslo 4Š, diéta pri akútnej pankreatitíde číslo Š/P.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť zásady a možnosti liečebnej výživy pri chorobách pankreasu,
- určiť liečebnú výživu pre konkrétnu chorobu a jej štádium,
- kategorizovať a zdôvodniť výber potravín, pokrmov a technológiu prípravy pokrmov pre konkrétnu diétu,
- navrhnúť jedálny lístok pre konkrétnu diétu, rôzne ročné obdobie,
- podporovať individuálny prístup pri aplikácii liečebnej výživy,
- znútorniť a obhájiť terapeutickú hodnotu liečebnej výživy,
- zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy s odvolaním sa na autority v danej oblasti.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa pri metabolických chorobách.**

Témy: **Liečebná výživa pri obezite. Redukčné diéty. Liečebná výživa pri diabetes mellitus. Liečebná výživa pri diabetes mellitus I. a II. typu. Liečebná výživa pri komplikáciách diabetes mellitus. Liečebná výživa pri hyperlipoproteinémii. Liečebná výživa pri metabolickom syndróme. Liečebná výživa pri chorobách štítnej žľazy. Liečebná výživa pri osteomalácií a osteoporóze.**

Kľúčové pojmy: **hmotnosť, obezita, BMI, diabetes mellitus, klasifikácia diabetes mellitus, diabetes mellitus 1. typu, diabetes mellitus 2. typu, komplikácie, glykémia, glykemický index, sacharidová jednotka, hyperlipoproteinémia, metabolický syndróm, štítna žľaza, hypotyreóza, hypertyreóza, vápnik, vitamín D, osteoporóza, osteomalácia, príčiny, genetika, prevencia, liečba, diéta číslo 8, 9, 9Š, 11.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam, zásady a možnosti liečebnej výživy pri metabolických chorobách,
- vymedziť pojem metabolický syndróm,
- určiť liečebnú výživu pre konkrétnu chorobu, diétu pri komplikáciách,
- kategorizovať a zdôvodniť výber potravín, pokrmov a technológiu prípravy pokrmov pre konkrétnu diétu, resp. pri komplikáciách choroby,
- navrhnúť jedálny lístok pre konkrétnu diétu, rôzne ročné obdobia,
- rešpektovať individuálne potreby pacienta a prispôsobiť im režimové a diétne opatrenia,

- vyhľadať v potravinových tabuľkách potraviny s najvyšším obsahom sacharidov, tukov, vápnika, vitamínu D,
- aktívne vyhľadať doplňujúce a rozširujúce informácie z overených zdrojov,
- znútorniť a obhájiť terapeutickú hodnotu liečebnej výživy,
- zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy s odvolaním sa na authority v danej oblasti.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa pri chorobách kardiovaskulárneho systému.**

Témy: **Liečebná výživa pri ischemickej chorobe srdca. Liečebná výživa pri infarkte myokardu. Liečebná výživa pri hypertenzii. Liečebná výživa pri ateroskleróze a jej komplikáciách.**

Kľúčové pojmy: **ateroskleróza, ischemická choroba srdca, infarkt myokardu, hypertenzia, krvný tlak, príčiny, liečba, prevencia, sodík, NaCl, draslík, diéta číslo 10, diéta pre koronárne jednotky.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam, zásady a možnosti liečebnej výživy pri chorobách kardiovaskulárneho systému,
- určiť liečebnú výživu pre konkrétnu chorobu, štádium choroby,
- vymenovať a zdôvodniť výber potravín, pokrmov a technológiu prípravy pokrmov,
- navrhnúť jedálny lístok pre konkrétnu diétu, rôzne ročné obdobie,
- vyhľadať v potravinových tabuľkách potraviny s najvyšším obsahom sodíka, draslíka,
- rešpektovať individuálne potreby pacienta a prispôbiť im režimové a diétne opatrenia,
- aktívne vyhľadať doplňujúce a rozširujúce informácie z overených zdrojov,
- znútorniť a obhájiť terapeutickú hodnotu liečebnej výživy,
- zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy s odvolaním sa na authority v danej oblasti.

## **VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU PRE 4. ROČNÍK**

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa pri chorobách obličiek a močových ciest.**

Témy: **Liečebná výživa pri akútnych chorobách obličiek. Liečebná výživa pri chronických chorobách obličiek. Liečebná výživa pri obličkovom zlyhaní. Liečebná výživa pri tvorbe močových kameňov. Liečebná výživa pri nefrotickom syndróme. Liečebná výživa pri dne. Nízkobielkovinové diéty.**

Kľúčové pojmy: **obličky, zápal, kamene, hypertenzia, nádory, zlyhanie, NaCl, minerálne látky, oxaláty, uráty, tekutiny, prevencia, liečba, diéta číslo 2, 6, 10, Š/20, Š/35.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam, zásady a možnosti liečebnej výživy pri chorobách obličiek a močových ciest,

- určiť liečebnú výživu pre konkrétnu chorobu,
- zdôvodniť výber potravín, pokrmov a technologickú prípravu pokrmov,
- navrhnúť jedálny lístok pre konkrétnu diétu, rôzne ročné obdobia,
- vyhľadať v potravinových tabuľkách potraviny s najvyšším obsahom kyseliny šťaveľovej, kyseliny močovej,
- rešpektovať individuálne potreby pacienta a prispôbiť im režimové a diétne opatrenia,
- argumentovať dôvody dodržiavania liečebnej výživy pri chorobách obličiek,
- aktívne vyhľadať doplňujúce a rozširujúce informácie z overených zdrojov,
- zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy s odvolaním sa na autority v danej oblasti.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa pri infekčných chorobách.**

Témy: **Liečebná výživa pri infekčných chorobách tráviacej sústavy. Liečebná výživa pri salmonelóze. Liečebná výživa pri týfuse a paratýfuse. Liečebná výživa pri mononukleóze. Liečebná výživa pri tuberkulóze.**

Kľúčové pojmy: **vírus, baktéria, salmonela, príčiny, príznaky, prevencia, liečba, výživa, diéta číslo 0, 1, 2, 4Š, 4, 11, 3.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam, zásady a možnosti prenosu infekčných chorôb,
- určiť vhodný diétny postup pri konkrétnych infekčných chorobách,
- zdôvodniť výber potravín, pokrmov a technologickú úpravu pokrmov pre konkrétnu diétu,
- navrhnúť jedálny lístok pre konkrétnu diétu, rôzne ročné obdobie,
- rešpektovať individuálne potreby pacienta a prispôbiť im režimové a diétne opatrenia,
- znútniť a obhájiť terapeutickú hodnotu liečebnej výživy,
- zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy s odvolaním sa na autority v danej oblasti.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa pri alimentárnych alergiách.**

Témy: **Patofyziológia potravinových alergií a intolerancií. Zmeny vo výžive, prevencia a liečba.**

Kľúčové pojmy: **alergia, intolerancia, anafylaxia, diagnostika, eliminačná diéta, prevencia, liečba.**

*Výkonový štandard:*

- definovať potravinové alergény,
- ponúknuť vhodný diétny postup pri vyhľadávaní alergénu,
- vysvetliť význam a možnosti liečebnej výživy pri alimentárnych alergiách,
- rešpektovať individuálne potreby pacienta a prispôbiť mu režimové a diétne opatrenia,

- aktívne vyhľadať doplňujúce a rozširujúce informácie z overených zdrojov,
- znútorniť a obhájiť terapeutickú hodnotu liečebnej výživy,
- zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy s odvolaním sa na autority v danej oblasti.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa pri psychických poruchách.**

Témy: **Psychické poruchy sprevádzané zvýšeným, alebo zníženým pocitom hladu. Liečebná výživa pri mentálnej anorexii. Liečebná výživa pri bulímii.**

Kľúčové pojmy: **mentálna anorexia, bulímia, ortorexia, chudnutie, obezita, zásady liečby.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť príčiny chorôb a možnosti liečebnej výživy,
- zdôvodniť zásady liečebnej výživy,
- rešpektovať individuálne potreby pacienta a prispôsobiť im režimové a diétne opatrenia,
- aktívne vyhľadať doplňujúce a rozširujúce informácie z overených zdrojov,
- zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy s odvolaním sa na autority v danej oblasti.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa v chirurgii.**

Témy: **Predoperačná liečebná výživa. Liečebná výživa po chirurgických výkonoch. Liečebná výživa bezprostredne po operácii. Umelá výživa – enterálna, parenterálna.**

Kľúčové pojmy: **predoperačná príprava, pooperačná výživa, parenterálna výživa, enterálna výživa, diéta číslo 0/Š, 0/4Š, 4Š, 4, 0, 1, 2, 3, 11.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam, zásady a možnosti liečebnej výživy v chirurgii,
- kategorizovať výber potravín, pokrmov pri vybraných diétnych postupoch,
- argumentovať potrebu dodržiavania liečebnej výživy po operačnom zákroku v domácom ošetrovaní,
- rešpektovať individuálne potreby pacienta a prispôsobiť im režimové a diétne opatrenia,
- znútorniť a obhájiť terapeutickú hodnotu liečebnej výživy.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa v gynekológii a pôrodnictve.**

Témy: **Výživa tehotných žien, po pôrode a počas šestonedelia. Výživa dojčiacich žien.**

Kľúčové pojmy: **odporúčané výživové dávky, gravidita, bielkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny, jód, železo, zinok, vápnik, dojčenie.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam, zásady výživy počas tehotenstva, po pôrode a počas dojčenia,

- kategorizovať výber požívatín, pokrmov a technologickú prípravu pokrmov pre všetky obdobia tehotenstva a dojčenia,
- argumentovať význam dojčenia,
- navrhnúť jedálny lístok pre tehotnú a dojčiacu ženu,
- vyhľadať v potravinových tabuľkách potraviny s najvyšším obsahom kyseliny listovej, vitamínu D, E, K, B1, B6, jód, železo, vápnik, fosfor,
- rešpektovať individuálne potreby pacienta a prispôsobiť im režimové a diétne opatrenia,
- aktívne vyhľadať doplňujúce a rozširujúce informácie z overených zdrojov,
- znútorniť a obhájiť terapeutickú hodnotu liečebnej výživy,
- zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy s odvolaním sa na autority v danej oblasti.

#### *Obsahový štandard*

Tematický celok: **Liečebná výživa pri nádorových chorobách.**

Témy: **Výživové faktory v patogenéze nádorov. Liečebná výživa, potreba živín a ovplyvnenie stravovania pri nádorových chorobách. Liečebná výživa pri anémiách.**

Kľúčové pojmy: **nádor, karcinogenéza, inhibítory, promótor, príznaky, liečba, prevencia, parenterálna, enterálna výživa, anémie, kyselina listová, erytrocyty, vitamín B12.**

#### *Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam, zásady a možnosti liečebnej výživy pri nádorových chorobách a anémiách,
- určiť vhodný liečebný postup pri nádorových chorobách,
- vymedziť skupinu výživových krvotvorných faktorov v liečbe anémií,
- kategorizovať výber požívatín, pokrmov a technologickú prípravu pokrmov pri rôznych, spôsoboch liečby nádorových chorôb a anémií,
- rešpektovať individuálne potreby pacienta a prispôsobiť im režimové a diétne opatrenia,
- aktívne vyhľadať doplňujúce a rozširujúce informácie z overených zdrojov,
- znútorniť a obhájiť preventívnu a terapeutickú hodnotu liečebnej výživy,
- zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy s odvolaním sa na autority v danej oblasti.

#### *Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Detská výživa.**

Témy: **Výživa dojčiat, batoliat. Výživa detí: predškolský, školský vek. Výživa v dospievaní.**

Kľúčové pojmy: **odporúčané výživové dávky, skupiny obyvateľstva, zvláštnosti v nárokoch na príjem energie, živín.**

#### *Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam, zásady detskej výživy, výživy v školskom veku a v období dospievania,

- vysvetliť význam, zásady výživy pri všetkých skupinách obyvateľstva,
- kategorizovať výber potravín, pokrmov a technologickú prípravu pokrmov pre určené skupiny obyvateľstva,
- navrhnúť jedálny lístok pre konkrétne skupiny,
- rešpektovať individuálne potreby pacienta a prispôsobiť im režimové a diétne opatrenia,
- aktívne vyhľadať doplňujúce a rozširujúce informácie z overených zdrojov,
- znútorniť a obhájiť preventívnu hodnotu fyziologickej výživy,
- prevziať zodpovednosť za profesionálnu kvalitu poskytnutých informácií.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Výživa seniorov.**

Témy: **Fyziologické zmeny v starobe. Zásady stravovania u seniorov.**

Kľúčové pojmy: **odporúčané výživové dávky pre seniorov, zvláštnosti v nárokoch na príjem energie, živín, malnutrícia, nutričná starostlivosť v starobe.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam, zásady a možnosti stravovania v starobe,
- zdôvodniť výber potravín, pokrmov a technologickú úpravu s ohľadom na špecifiká výživových požiadaviek seniorov,
- uplatňovať empatický prístup k individuálnym osobitostiam seniorov,
- navrhnúť jedálny lístok pre seniorov, pre rôzne ročné obdobia,
- rešpektovať individuálne potreby seniorov a prispôsobiť im režimové a diétne opatrenia,
- aktívne vyhľadať doplňujúce a rozširujúce informácie z overených zdrojov,
- znútorniť a obhájiť preventívnu hodnotu fyziologickej výživy,
- prevziať zodpovednosť za profesionálnu kvalitu poskytnutých informácií.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa v detskom veku.**

Témy: **Liečebná výživa detského diabetu. Liečebná výživa pri chorobách tráviacej sústavy. Liečebná výživa pri fenylketonúrii a iných dedičných metabolických ochoreniach.**

Kľúčové pojmy: **diabetes mellitus, tráviaca sústava, sacharidy, sacharidová jednotka, šetriaca diéta, fenylalanín, celiakia, tolerancia Phe, galaktóza, laktóza, obezita, energetická hodnota.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť zásady a možnosti liečebnej výživy pri konkrétnych chorobách v detskom veku,
- zdôvodniť výber potravín, pokrmov a technologickú prípravu pokrmov pre konkrétnu chorobu,
- vyhľadať potraviny s vysokým obsahom sacharidov, tukov a fenylalanínu,
- navrhnúť jedálny lístok pre dieťa s konkrétnou chorobou, pre rôzne ročné obdobia,
- prispôsobiť liečebnú výživu individuálnym potrebám pacienta,

- aktívne vyhľadať doplňujúce a rozširujúce informácie z overených zdrojov,
- znútorniť a obhájiť terapeutickú hodnotu liečebnej výživy.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Alternatívne smery vo výžive.**

Témy: **Oddelené stravovanie. Strava podľa krvných skupín a iné. Vegetariánstvo.**

Kľúčové pojmy: **delená strava, vegetariánstvo, makrobiotika, krvné skupiny, nevedecké smery vo výžive.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť podstatu rôznych smerov vo výžive,
- urobiť rozbor výživových smerov,
- navrhnúť jedálny lístok pri konkrétnych diétach,
- argumentovať výhody a nevýhody týchto smerov,
- podporovať vzťah k zdravému spôsobu života,
- osvojiť si potrebu prehlbovať svoje teoretické a praktické poznatky,
- udržiavať profesionálny výkon povolania.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Výživa športovcov a ťažko pracujúcich.**

Témy: **Výživa v silových športoch. Výživa vo vytrvalostných športoch. Výživa ťažko pracujúcich.**

Kľúčové pojmy: **silový šport, vytrvalostný šport, ťažká fyzická práca, výživa, pitný režim, regenerácia, športovec a komorbidity, výživové doplnky.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť význam príjmu bielkovín, tukov, sacharidov vo výžive športovcov, ťažko pracujúcich,
- opísať úlohu vitamínov a minerálnych látok vo výžive športovcov, ťažko pracujúcich,
- vysvetliť zásady stravovania v športe, pri ťažkej fyzickej práci,
- charakterizovať energetickú spotrebu počas tréningu a počas regenerácie,
- vysvetliť zásady pitného režimu počas fyzickej aktivity,
- charakterizovať výživu a pitný režim počas regenerácie,
- charakterizovať výživové doplnky a ich účinok na organizmus,
- zdôvodniť význam zdravého životného štýlu a starostlivosti o zdravie športovca a ťažko pracujúceho.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Špeciálne diéty a štandardizované diétne predpisy.**

Témy: **Diéty Š/P – pri akútnej pankreatitíde. Diéty 9/Š – diabetická šetriaca. Diéty pri chronickom zlyhaní obličiek Š/20, Š/35. Prísne redukčné diéty.**

Kľúčové pojmy: **akútna pankreatitída, tuky, diabetická diéta, šetrenie, obličky, bielkoviny, energetická hodnota, sacharidy, vláknina.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť zásady, možnosti liečebnej výživy pri konkrétnych diétach,
- zdôvodniť výber potravín, pokrmov a technológiu prípravy pokrmov pre konkrétne diéty,
- navrhnúť jedálny lístok pre konkrétnu diétu,
- prevziať zodpovednosť za poskytnutie profesionálnych informácií,
- prispôbiť liečebnú výživu individuálnym potrebám pacienta,
- aktívne vyhľadať doplňujúce a rozširujúce informácie z overených zdrojov,
- znútorniť a obhájiť terapeutickú hodnotu liečebnej výživy.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Pokyny pre prácu asistenta výživy.**

Témy: **Náplň práce asistenta výživy/asistentky výživy podľa pracovného zaradenia.**

Kľúčové pojmy: **pracovné zaradenie, zariadenia ústavnej zdravotnej starostlivosti.**

*Výkonový štandard:*

- oboznámiť sa s náplňou práce asistenta výživy,
- rozvíjať kladný vzťah k práci asistenta výživy,
- zasadzovať sa o podporu diétológie (na odbornej úrovni) v súčasnosti,
- spolupracovať inovatívne a tvorivo so zdravotníckymi pracovníkmi v nutričnom tíme,
- udržiavať profesionálny výkon povolania v súlade s aktuálnymi vedeckými poznatkami vo výžive,
- podieľať sa na výchove verejnosti k zdravému životnému štýlu.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

**ODBORNÁ KLINICKÁ PRAX  
FYZIOLOGICKÁ A LIEČEBNÁ VÝŽIVA**

Študijný odbor:	<b>asistent výživy</b>
Forma, spôsob a organizácia štúdia:	denné štúdium pre absolventov ZŠ

## CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet fyziologická a liečebná výživa na strednej zdravotníckej škole je v rámci štátneho vzdelávacieho programu súčasťou odbornej zložky vzdelávania. Odborná klinická prax vo fyziologickej a liečebnej výžive nadväzuje na teoretické vedomosti a praktické zručnosti žiakov osvojené v odborných predmetoch, ktoré si prehlbujú, upevňujú a precvičujú v klinickej praxi a tak si vytvárajú požadované zručnosti a návyky, nevyhnutné pre prácu asistenta výživy/asistentky 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 diétológie, 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 je potrebné voliť najvhodnejšie moderné metódy a formy podľa preberaného učiva. Práca s odbornou a tabuľkovou literatúrou, ako aj využívanie audiovizuálnych pomôcok. Zavedenie 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 rúžia, lôžkové oddelenia (interné, chirurgické, gastroenterologické, onkologické, neurologické, geriatrické, cievne, urologické, gynekologické, detské a ďalšie),
- na oddeleniach liečebnej výživy a stravovania,
- v špecializovaných ambulanciách a poradniach (metabolická jednotka, dialýza a pod.),
- na úradoch verejného zdravotníctva (poradne zdravia),
- v zariadeniach spoločného stravovania (materské školy, základné školy, zariadenia sociálnych služieb).

Súčasťou predmetu fyziologická a liečebná výživa je v 3.ročníku súvislá odborná klinická prax.

## 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. Žiaci sa majú naučiť aktívne pracovať tak samostatne, ako aj v skupine, tvorivo a komplexne riešiť odborný problém, majú aktívne obhájiť určenie liečebnej výživy, aplikovať získané teoretické vedomosti v praxi, zdokonaľiť svoje komunikačné vedomosti a schopnosti. Vychovávať žiakov k pozitívnemu vzťahu k profesii, poznaniu a doceneniu preventívnej a terapeutической hodnoty liečebnej výživy, 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 okrem základných odborných informácií aj rozširujúce informácie a novinky v literatúre a informačných médiách. Vhodne ich prezentovať, logicky spájať a využívať pri riešení konkrétnych problémových úloh pri práci s pacientom, klientom.

## Rozpis učiva

**3. ročník: 14 hodín týždenne, spolu 420 hodín klinických cvičení (30 týždňov) + 140 hodín**

**(4 týždne) súvislá odborná klinická prax**

**4.ročník: 15 hodín týždenne, spolu 450 hodín klinických cvičení (30 týždňov)**

### Rozdelenie pracovísk:

Pracoviská	3. ročník		4. ročník	
	Počet hodín týždenne	Počet hodín spolu	Počet hodín týždenne	Počet hodín spolu
Školská cvičná kuchyňa	5	150	-	-
<b>Stravovacia prevádzka zdravotníckeho zariadenia:</b>				
Školská cvičná režia			6	180
Lôžkové oddelenia a oddelenie liečebnej výživy a stravovania	6	180	6	180
Špecializované ambulancie a poradne	3	90	3	90
Odborný seminár		140		
Súvislá odborná klinická prax	4 týždne po 35 hodín týždenne			
<b>Spolu:</b>	<b>14</b>	<b>560</b>	<b>15</b>	<b>450</b>

**Lôžkové oddelenia:** interné, chirurgické, onkologické, gastroenterologické, cievne, urologické, gynekologické, detské.

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

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PRE 3. ROČNÍK

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: Úvod.

Témy: Zásady BOZP, PO a hygieny, povinnosť mlčanlivosti zdravotníckych pracovníkov v zdravotníckom zariadení. Náplň práce na pracoviskách. Oboznámenie so systémom HACCP. Zoznámenie sa s odborným výpočtovým programom. Vyplňovanie tlačív a dokumentácie predpísaných pre Oddelenie liečebnej výživy a stravovania (OLVaS).

Kľúčové pojmy: **BOZP, PO, hygiena osobná, hygiena pracoviska, mlčanlivosť zdravotníckych pracovníkov, náplň práce, HACCP, výpočtový program, tlačivá.**

*Výkonový štandard:*

- 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,
- správať sa podľa etických princípov na pracovisku,
- poznať náplň práce na pracoviskách,
- vysvetliť základné pravidlá HACCP,
- znútorniť potrebu dodržiavania záväzných nariadení v práci asistenta výživy/asistentky výživy.

## **Školská réžia**

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Diétny systém, označovanie diét, zostavovanie jedálnych lístkov, výpočet energetickej hodnoty a hodnôt živín.**

Témy: **Vypĺňovanie 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 diéty a štandardizované diétne predpisy. Zostavovanie celotýždenných jedálnych lístkov podľa ročného obdobia pre základné diéty, špeciálne diéty a štandardizované diétne predpisy. Zostavenie a vydávkovanie 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.**

Kľúčové pojmy: **diétny systém, označenie diét, liečebná výživa, jedálny lístok, ročné obdobie, tlačivá, dávky, výkaz spotrebovaných potravín, žiadanka, výpočet energetickej hodnoty, výpočet hodnôt živín, tabuľky výživových hodnôt, porovnanie, cenová hodnota, šetrenie, rozbor diét, výber potravín, pokrmov, technológia prípravy pokrmov, ne/odporúčané potraviny a pokrmy.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť diétny systém,
- vysvetliť používanie tlačív pre OLVaS,
- urobiť rozbor určených diét,
- navrhnúť celodenný jedálny lístok pre určené diéty, rôzne ročné obdobia,
- navrhnúť 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,
- zaviesť prvky enviromentálnej výchovy v praxi,

- 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,
- pri riešení zadaných úloh prejavíť ochotu pracovať v tíme,
- chápať cenu zdravia a vytvárať pocit zodpovednosti za svoj pracovný výkon s poznaním jeho terapeutickú hodnotu.

## **Lôžkové oddelenia**

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Stravovanie chorých na lôžkových oddeleniach.**

Témy: **Zoznámenie so systémom práce na oddelení. Dokumentácia pacientov. Zdravotnícka etika a psychologický prístup k pacientom. Edukácia pacienta.**

Kľúčové pojmy: **liečebná výživa, vizita, chorobopis, anamnéza, pohovor, jedálny lístok, výber potravín, pokrmov, technológia prípravy pokrmov, výpočet energetickej hodnoty živín.**

*Výkonový štandard:*

- 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,
- správať sa podľa etických princípov zdravotníckej etiky pri edukácii pacienta,
- preukázať empatický prístup k pacientovi/klientovi,
- rešpektovať individuálne potreby pacienta, klienta,
- využiť nielen základné odborné vedomosti, ale aj rozširujúce informácie a novinky v danej oblasti a komunikovať na primeranej profesijnej úrovni.

## **Školská cvičná kuchyňa, seminár**

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úvod.**

Témy: **Oboznámenie s cieľmi a štandardami učiva. Zásady BOZP, PO a hygieny. Účtovanie, evidenciu zásob.**

Kľúčové pojmy: **obsahový štandard, výkonový štandard, BOZP, PO, hygiena osobná, hygiena pracoviska, účtovanie, evidenciu zásob.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť zásady a pravidlá BOZP a PO,
- zdôvodniť dôležitosť dodržiavania osobnej hygieny, hygieny pracoviska, hygieny pri práci s požívatinami,

- prevziať zodpovednosť za dodržiavanie OBP a PO pri práci s potravinami a ochranou majetku,
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Odporúčané výživové dávky (OVD) pre obyvateľstvo SR.**

Témy: **Výživa detí predškolského veku. Výživa detí školského veku: 7 – 10 r., 11 – 14 r. Výživa dospelých - chlapci, dievčatá: 15 – 18 r. Pracujúce ženy 19 – 34 r., 35 – 54 r. Pracujúci muži 19 – 34 r., 35 – 59 r.**

Kľúčové pojmy: **odporúčané výživové dávky pre obyvateľstvo SR (OVD), deti predškolského veku, školského veku, dospelá mládež, ženy, muži, práca, vek, energetická hodnota, biologická hodnota, B, T, S, vitamíny, minerálne látky, ovocie, zelenina, obilniny, strukoviny, mäso, mlieko, mliečne výrobky, vláknina, NaCl, potravinové tabuľky.**

*Výkonový štandard:*

- definovať skupiny obyvateľstva podľa OVD,
- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu a odbornú terminológiu,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,
- reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejavovať prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- spracovať a tepelne upraviť pokrmy pre OVD,
- preukázať aktívny prístup k práci,
- vykonať záznam pracovnej činnosti,
- vypočítať nutričnú hodnotu jedálneho lístka,
- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie,
- prejavovať estetické cítenie v kultúre stolovania,
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Fyziologická výživa, výpočet energetickej a biologickej hodnoty.**

Témy: **diéta číslo 3 - základná s protisklerotickým charakterom.**

Kľúčové pojmy: **fyziologická výživa, protisklerotický charakter, indikácie, zloženie, charakteristiky, výber potravín a pokrmov, technológia prípravy pokrmov, energetická hodnota, biologická hodnota, porovnanie hodnôt, ne/odporúčané potraviny.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť zásady diéty,
- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu a odbornú terminológiu,
- kategorizovať výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,

- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejavíť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- spracovať a tepelne upraviť diétu,
- preukázať aktívny prístup k práci,
- vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka,
- podporovať rozvoj environmentálnej výchovy,
- vykonať záznam pracovnej činnosti,
- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie,
- prejavíť estetické cítenie v kultúre stolovania,
- doceniť preventívny účinok fyziologickej výživy,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa pri chorobách tráviacej sústavy, výpočet energetickej a biologickej hodnoty.**

Témy: **Liečebná výživa pri chorobách dutiny ústnej, hltana, pažeráka. Liečebná výživa pri chorobách žalúdka. Liečebná výživa pri chorobách tenkého a hrubého čreva.**

Kľúčové pojmy: **tráviaca sústava, indikácie, zloženie, charakteristika, výber potravín, pokrmov a technológia prípravy pokrmov, energetická, biologická hodnota, porovnanie hodnôt, ne/odporúčané potraviny.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť zásady diéty,
- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu a odbornú terminológiu,
- kategorizovať výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejavíť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- spracovať a tepelne upraviť diétu,
- preukázať aktívny prístup k práci,
- vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka,
- podporovať rozvoj environmentálnej výchovy,
- vykonať záznam pracovnej činnosti,
- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie,
- prejavíť estetické cítenie v kultúre stolovania,
- oceniť preventívny a terapeutický účinok liečebnej výživy,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa pri chorobách hepatobiliárneho systému, výpočet energetickej a biologickej hodnoty.**

Témy: **Liečebná výživa pri vírusovom zápale pečene. Liečebná výživa pri chronických chorobách pečene. Liečebná výživa pri cholelitiáze, cholecystitíde.**

Kľúčové pojmy: **hepatobiliárny systém, indikácie, zloženie, charakteristika, výber potravín, pokrmov a technológia prípravy pokrmov, energetická, biologická hodnota, porovnanie hodnôt, zakázané potraviny.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť zásady diéty,
- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu a odbornú terminológiu,
- kategorizovať výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejavíť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- spracovať a tepelne upraviť diétu,
- preukázať aktívny prístup k práci,
- vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka,
- podporovať rozvoj environmentálnej výchovy,
- vykonať záznam pracovnej činnosti,
- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie,
- prejavíť estetické cítenie v kultúre stolovania,
- doceniť preventívny a terapeutický účinok liečebnej výživy,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa pri chorobách pankreasu, výpočet energetickej hodnoty, biologickej hodnoty.**

Témy: **Liečebná výživa pri akútnom zápale pankreasu. Liečebná výživa pri chronickom zápale pankreasu.**

Kľúčové pojmy: **choroby pankreasu, indikácie, zloženie, charakteristika, výber potravín, pokrmov a technológia prípravy pokrmov, energetická, biologická hodnota, porovnanie hodnôt, ne/odporúčané potraviny.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť zásady diéty na základnej vedomostnej úrovni,
- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu a odbornú terminológiu,
- kategorizovať výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejavíť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,

- spracovať a tepelne upraviť diétu,
- preukázať aktívny prístup k práci,
- vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka,
- podporovať rozvoj environmentálnej výchovy,
- vykonať záznam pracovnej činnosti,
- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie,
- prejavíť estetické cítenie v kultúre stolovania,
- doceniť preventívny a terapeutický účinok liečebnej výživy,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa pri metabolických chorobách.**

Témy: **Liečebná výživa pri obezite. Liečebná výživa pri diabetes mellitus. Liečebná výživa pri diabetes mellitus v kombinácii s komplikáciami iných chorôb. Liečebná výživa pri chorobách štítnej žľazy. Liečebná výživa pri osteoporóze.**

Kľúčové pojmy: **metabolické choroby, indikácie, zloženie, charakteristika, výber potravín, pokrmov a technológia prípravy pokrmov, náhradné sladidlá, Ca, vitamín D, vitamín C, energetická a biologická hodnota, porovnanie hodnôt, ne/odporúčané potraviny.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť zásady diéty,
- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu a odbornú terminológiu,
- kategorizovať výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejavíť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- spracovať a tepelne upraviť diétu,
- preukázať aktívny prístup k práci,
- vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka,
- podporovať rozvoj environmentálnej výchovy,
- vykonať záznam pracovnej činnosti,
- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie,
- prejavíť estetické cítenie v kultúre stolovania,
- doceniť preventívny a terapeutický účinok liečebnej výživy,
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa pri chorobách kardiovaskulárneho systému, výpočet energetickej, biologickej hodnoty.**

Témy: **Liečebná výživa pri hypertenzii. Liečebná výživa pri infarkte myokardu.**

**Kľúčové pojmy: choroby kardiovaskulárneho systému, indikácie, zloženie, charakteristika, výber potravín, pokrmov a technológia prípravy pokrmov, NaCl, K, biologická a energetická hodnota, porovnanie hodnôt, ne/odporúčané potraviny.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť zásady diéty,
- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu a odbornú terminológiu,
- kategorizovať výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejaviť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- spracovať a tepelne upraviť diétu,
- preukázať aktívny prístup k práci,
- vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka,
- podporovať rozvoj environmentálnej výchovy,
- vykonať záznam pracovnej činnosti,
- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie,
- prejaviť estetické cítenie v kultúre stolovania,
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu,
- doceniť preventívny a terapeutický účinok liečebnej výživy,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Liečebná výživa pri chorobách obličiek a močových ciest.**

Témy: **Liečebná výživa pri akútnych chorobách obličiek. Liečebná výživa pri chronických chorobách obličiek.**

**Kľúčové pojmy: choroby obličiek, zloženie, charakteristika, výber potravín, pokrmov a technológia prípravy pokrmov, NaCl, K, B, energetická a biologická hodnota, porovnanie hodnôt, ne/odporúčané potraviny.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť zásady diéty,
- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu a odbornú terminológiu,
- kategorizovať výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie,
- preukázať hospodárnosť nakupovania potravín,
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu,
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine,
- prejaviť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- spracovať a tepelne upraviť diétu,
- preukázať aktívny prístup k práci,
- vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka,
- podporovať rozvoj environmentálnej výchovy,
- vykonať záznam pracovnej činnosti,

- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie,
- prejavieť estetické cítenie v kultúre stolovania,
- doceniť terapeutický účinok liečebnej výživy,
- dodržiavať záväzné nariadenia BOZP.

## VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PRE 4. ROČNÍK

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Úvod.**

Témy: **Zásady BOZP, PO a hygieny, povinnosť mlčanlivosti zdravotníckych pracovníkov v zdravotníckom zariadení. Náplň práce na pracoviskách.**

Kľúčové pojmy: **BOZP, PO, hygiena osobná, hygiena pracoviska, mlčanlivosť zdravotníckych pracovníkov, náplň práce, tlačivá.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť zásady a pravidlá BOZP a PO v zdravotníckom zariadení,
- zdôvodniť dôležitosť dodržiavania osobnej hygieny, hygieny pracoviska v zdravotníckom zariadení,
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia v práci asistenta výživy,
- zdôvodniť povinnosť mlčanlivosti zdravotníckych pracovníkov,
- poznať náplň práce na pracoviskách.

## Školská réžia

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **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.**

Témy: **Dokumentácia, tlačivá OLVaS. Diétny systém, označovanie diét, zaradenie do technologických celkov. Upevňovanie vedomostí a zručností na vyššej odbornej úrovni pri zostavovaní celodenných a celotýždenných jedálnych lístkov podľa ročného obdobia pre všetky diéty diétného systému. 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 následnou analýzou a porovnaním s predpísanou normou. Rozbor určenej diéty s výberom potravín, pokrmov a možností technológie prípravy pokrmov.**

Kľúčové pojmy: **diétny systém, označenie diét, liečebná výživa, jedálny lístok, ročné obdobie, tlačivá, dávky, výkaz spotrebovaných potravín, žiadanka, výpočet energetickej hodnoty, výpočet hodnôt živín, tabuľky výživových hodnôt, porovnanie, cenová hodnota, šetrenie, rozbor diét, výber potravín, pokrmov, technológia prípravy pokrmov, ne/odporúčané potraviny a pokrmy.**

*Výkonový štandard:*

- urobiť rozbor diétného systému,
- priradiť správne tlačivá na administratívnu prácu,
- urobiť rozbor určených diét na požadovanej vyššej odbornej úrovni, so súčasným pochopením a vcítením sa do potrieb pacienta,
- navrhnúť 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,
- prejavíť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme,
- zaviesť prvky environmentálnej výchovy pri zostave jedálneho lístka (biopotraviny, funkčné potraviny),
- prejavíť schopnosť obhájiť zdravé potraviny a nepodľahnúť komerčným záujmom výrobcov a dodávateľov potravín,
- vyhotoviť výkaz spotrebovaných potravín a žiadanku na výdaj potravín zo skladu,
- vypočítať cenovú hodnotu stravy,
- prevziať zodpovednosť za hospodárne využívanie potravín,
- vypočítať a porovnať energetickú hodnotu a hodnotu živín určených diét s predpísanou normou,
- podporovať samostatnosť pri práci,
- vykonať záznam pracovnej činnosti.

## Lôžkové oddelenia

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Stravovanie chorých na lôžkových oddeleniach.**

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 oddelenia.**

Kľúčové pojmy: **liečebná výživa, vizita, hygiena, chorobopis, anamnéza, stravovacia anamnéza, laboratórne a iné vyšetrenia, jedálny lístok, ročné obdobie, výpočet energetickej hodnoty, hodnôt živín a iné hodnoty, edukácia pacienta.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť systém práce na oddeleniach,
- adaptovať sa na podmienky príslušného oddelenia,
- zúčastniť sa vizity,
- vyhľadať v chorobopise potrebné údaje na prípravu pohovoru s pacientom,
- zohľadňovať individuálne potreby pacienta,
- navrhnúť spôsob liečebnej výživy na základe osobnej (nutričnej) anamnézy,

- urobiť rozbor liečebnej výživy formou pohovoru s pacientom, so súčasným pochopením a vcítením sa do jeho pocitov a potrieb,
- prejavíť empatiu a akceptovať individuálne potreby pacienta, klienta,
- aktívne počúvať pacienta,
- uplatňovať profesionálnu komunikáciu v procese edukácie pacienta/klienta,
- zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy, s odvolaním sa na autority v uvedenej oblasti,
- 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.

### **Odborné ambulancie, poradne**

*Obsahový štandard:*

Tematický celok: **Choroby tráviacej sústavy. Metabolické choroby.**

Témy: **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. 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.**

Kľúčové pojmy: **ambulancia, poradňa, tráviaca sústava, metabolické choroby, rozbor diét, zostavovanie jedálneho lístka, dávkovanie, výpočet energetickej hodnoty, hodnoty živín, pacient, klient, diagnóza, anamnéza, stravovacia anamnéza, somatometrické merania, laboratórne vyšetrenia, zdravotnícka etika, komunikácia, asertivita, empatia, edukácia pacientov.**

*Výkonový štandard:*

- vysvetliť systém práce v odbornej ambulancii, poradni,
- vyhľadať v chorobopise potrebné údaje na prípravu pohovoru s pacientom (klientom podľa požiadaviek odborného lekára),
- navrhnúť na základe nutričnej anamnézy spôsob liečebnej výživy, aplikovať individuálny prístup k pacientovi, klientovi a aktívne ho počúvať,
- 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),
- obhájiť svoje tvrdenie pri edukácii pacienta,
- akceptovať názory pacienta, jeho cítenie a prežívanie,
- preukázať zručnosti vedenia rozhovoru po obsahovej a procesnej stránke v edukácii,
- zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy, s odvolaním sa na autority v uvedenej oblasti,

- zostaviť celotýždenný jedálny lístok s výpočtami energetickej hodnoty, hodnôt živín, a iných požadovaných údajov podľa požiadaviek pacienta (klienta),
- preukázať a zdokonaľovať profesionálne komunikačné schopnosti pri edukácii pacienta (klienta),
- vypovedať o svojich zážitkoch z komunikácie s pacientom, klientom,
- zhodnotiť priebeh pohovoru s pacientom (klientom) a vyvodiť závery,
- verejne vystupovať, efektívne komunikovať, prezentovať svoju profesiu a stavovskú hrdosť,
- vykonať záznam a vyhodnotenie pracovnej činnosti.

### **Súvislá odborná prax**

#### **3. ročník – 4 týždne, 7 hodín denne (1 hodina trvá 45 minút), spolu 35 hodín týždenne**

Súvislá odborná prax je povinnou odbornou súčasťou odbornej klinickej praxe - fyziologická a liečebná výživa. Vytvára priestor a podmienky pre samostatnú prácu žiakov v prevádzkových podmienkach zariadení spoločného stravovania pre zdravú populáciu, v zdravotníckych zariadeniach. Štruktúru obsahu súvislej odbornej praxe tvoria činnosti, ktoré sú pre nutričného terapeuta 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 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 žiackych 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 odborní učitelia odbornej klinickej praxe – fyziologická a liečebná výživa a hodnotí sa v rámci tohto predmetu.

## 9 PRÍLOHOVÁ ČASŤ

### Príloha 1

#### Vymedzenie pojmov v štátnom vzdelávacom programe

Štátny vzdelávací program používa pojmy, ktoré musí akceptovať aj školský vzdelávací program:

**Vzdelávací program - Kurikulum** (angl. curriculum) – znamená komplexný program riešenia všeobecných a špecifických cieľov, obsahu, metód a foriem vzdelávacieho procesu, stratégií a metód hodnotenia, organizácie a riadenia vzdelávania. Vývoj vzdelávacích programov je otvoreným procesom plánovania, realizácie a hodnotenia inštitucionálneho vzdelávania a vyžaduje si rozhodovanie a praktické riešenia na úrovni štátu, školy a triedy.

**Kurikulárny dokument** vymedzuje vzdelávací program. Štátny vzdelávací program (v krajinách Európskej únie „National Curriculum“ – Národné kurikulum) je štátom garantovaný rámec, ktorý určuje ciele, obsah vzdelávania, vzdelávacie výstupy a smernice na realizáciu školských kurikulov v oblasti formálneho (počiatočného) vzdelávania.

**Cieľ vzdelávania** v ŠVP vyjadruje normy a požiadavky na celkový vzdelanostný a osobnostný rozvoj žiaka, vymedzuje zámery výchovno-vzdelávacieho procesu a jeho vzdelávacie výstupy, je zameraný na komplexný rozvoj osobnosti žiaka. Sú to navrhované a plánované výsledky vzdelávania a učenia sa. Interpretujeme ich z hľadiska:

- obsahového (spoločenská zameranosť vzdelávania),
- vyučovacieho procesu (vyučovanie predmetov),
- učenia sa žiakov,
- výsledkov vyučovania (skúšanie).

Ciele vyučovacieho procesu musia spĺňať požiadavky na konzistentnosť, primeranosť, jednoznačnosť a kontrolovateľnosť žiackych výkonov s rešpektovaním taxonómie cieľov (úroveň osvojenia učiva).

Ciele vyučovacieho procesu sú usporiadané podľa hierarchie nasledovne:

- všeobecné ciele (celospoločenské) sú najabstraktnejšie a vyjadrujú výchovné (afektívne, postojoyé, hodnotové) ciele napr. formovať mravné vedomie, rozvíjať tvorivé myslenie, schopnosť riešiť problémy, schopnosť komunikovať, orientovať sa v informáciách, prevziať zodpovednosť a podobne. Informujú širokú verejnosť o vyučovacom procese školy a zároveň umožňujú, aby spoločnosť mohla klásť požiadavky na školu,
- inštitucionálne ciele (ciele školy, skupiny, jednotlivca) reprezentujú požiadavky školy na učebné/študijné odbory napr. profil absolventa, ciele vyučovacích predmetov a ich tematických celkov, výchovné ciele, všetko, čo by mal absolvent vedieť po ukončení vzdelávacieho programu napr. vytvárať kladný vzťah k prírode, prejavovať úctu k rodičom, rozvíjať manuálne a technické zručnosti ap.,
- špecifické ciele (konkrétne) predstavujú ciele vyučovacích hodín vyjadrené výkonmi žiakov v rámci tematických celkov. Sú to ciele:

- vzdelávacie ciele: zamerané na všestranný rozvoj osobnosti ako predpokladu seba výchovy a seba vzdelávania. Zabezpečujú rozvoj záujmov a potrieb žiaka, jeho pamäti, reproduktívneho a tvorivého myslenia. Vzdelávacie ciele sú zamerané hlavne na:
- kognitívne (poznávacie) procesy, ktoré zahŕňajú oblasť vedomostí, intelektuálnych zručností, poznávacích schopností (pamäť, myslenie, tvorivosť). Patrí sem porozumenie, aplikácia, analýza, syntéza a kritické hodnotenie,
- psychomotorické (pohybové, zručnosti) procesy, ktorými sa osvojujú zručnosti (reč, písanie, manipulácia) a návyky. Patrí sem imitácia, koordinácia, automatizácia, ap.,
- výchovné ciele: zamerané na formovanie vzťahu žiakov k svetu, aby stanovené hodnoty prijímali, reagovali na ne, akceptovali ich, integrovali a zvnútorňovali sa s nimi. Vzťahujú sa na afektívne procesy vymedzujúce oblasť pocitov, postojov, hodnotovej orientácie a sociálno-komunikatívnych zručností. Patrí sem vnímavosť reagovania, oceňovanie hodnôt, charakter, ap.

Cieľ vzdelávania je východiskom a podmienkou pre formulovanie obsahu, zabezpečenie procesu vzdelávania a hodnotenia výsledkov vzdelávacieho procesu.

**Štandard** je stupeň dokonalosti požadovaný pre určitý účel alebo akceptovaný model (vzor, norma, miera), s ktorým sú reálne objekty a procesy rovnakého druhu porovnávané alebo merané. Je to požadovaná a záväzná charakteristika kvantitatívnych alebo kvalitatívnych vlastností určitého objektu alebo javu. Je to miera (hranica), kedy je ešte možné výkon považovať za akceptovateľný.

**Vzdelávacie výstupy** sú stanovenia o tom, čo žiak vie, chápe a je schopný urobiť, aby ukončil proces učenia/vzdelávania. Ide o štruktúrovaný popis vedomostí, zručností a kompetencií (odborné, všeobecné) nevyhnutných pre výkon určitej pracovnej úlohy, činnosti alebo súboru činností v danom povolání alebo skupine príbuzných povolaní. Vzdelávacie výstupy v oblasti OVP týkajúce sa získania, potvrdenia a uznania konkrétnej kvalifikácie (úplnej, čiastočnej) stanovené v profile absolventa voláme kvalifikačný štandard. Každý vzdelávací výstup je vo svojej podstate výkonový štandard.

**Hodnotiaci štandard** definuje súbor kritérií, organizačných a metodických postupov na overenie dosiahnutých vzdelávacích výstupov. Vychádza z kvalifikačného - výkonového štandardu. Proces hodnotenia vytvára evidenciu o výkone žiaka. Hodnotiaci štandard zahŕňa:

- kritériá hodnotenia pre každú všeobecnú a odbornú spôsobilosť. Určujú, ako stanoviť dôkaz o tom, že výkon žiaka bol preukázaný. Pokiaľ kompetencie stanovujú, čo má žiak vedieť a urobiť v rámci danej pracovnej činnosti, kritériá určujú, podľa čoho to poznáme a či sú tieto kompetencie osvojené. Kritériá musia byť konkrétne, jasné a zodpovedajúce danej kompetencii,
- prostriedky a postupy hodnotenia vymedzujú cesty a spôsoby overovania kompetencií,
- organizačné a metodické pokyny pre maturitné skúšky predstavujú súbor pravidiel a predpisov v rámci všeobecne záväzných právnych predpisov.

**Vzdelávací štandard** obsahuje súbor požiadaviek na osvojenie si vedomostí, zručností a kompetencií, ktoré majú žiaci dosiahnuť a vykonať, aby mohli pokračovať vo vzdelávaní v nadväzujúcej časti vzdelávacieho programu alebo aby im mohol byť priznaný stupeň vzdelania.

Je súborom výkonových a obsahových štandardov v danom predmete, v danom tematickom celku alebo téme učiva.

**Výkonový štandard** je základné kritérium úrovne zvládnutia vedomostí, zručností a kompetencií. Vymedzuje kritériá úrovne zvládnutia obsahových štandardov. Sú to významné vedomosti, zručnosti a kompetencie, ktoré má žiak podľa očakávania preukázať po ukončení vzdelávania. Musí odpovedať na otázku „Čo potrebuje žiak vedieť (kognitívna oblasť), čomu musí porozumieť (kognitívna a afektívna oblasť), čo má urobiť (afektívna a psychomotorická oblasť)“, aby splnil úlohu a preukázal svoj výkon. Je zároveň vstupným (cieľová požiadavka) a výstupným (vzdelávací výstup) štandardom. Výkonový štandard identifikuje merateľnosť vyučovacieho procesu. Popisuje produkt výučby, nie jej proces. Dôkazom dosiahnutia výkonového štandardu – vzdelávacieho výstupu je objektívne, validné a reliabilné priebežné (vyučovacia hodina) a sumatívne hodnotenie (záverečná, maturitná alebo absolventská skúška) na základe spoľahlivých kritérií, prostriedkov a postupov sumatívneho hodnotenia, ktorým sa overí dosiahnutie výkonovej normy. Na vyučovacej hodine sa stanovujú vzdelávacie výstupy v podobe špecifických cieľov (výkonové štandardy) a po ukončení vzdelávacieho procesu sa stanovujú vzdelávacie výstupy v podobe maturitných tém, zadaní alebo úloh (výkonový štandard) odvodené z profilu absolventa. Z toho dôvodu je kompetenčný profil absolventa zásadným prvkom ŠVP a ŠkVP.

**Obsahový štandard** vymedzuje základné učivo. Určuje rozsah požadovaných vedomostí, zručností a kompetencií. Vymedzuje požiadavky a podmienky, ktoré určujú obsah vzdelávania (čo sa majú a ako sa majú žiaci naučiť a učiť) a zručnosti (čo majú žiaci urobiť a ako to majú urobiť), aby úspešne zvládli vzdelávací výstup (preukázali výkon) a vzdelávací program. Obsahový štandard sa formuluje na základe výkonového štandardu. V ŠVP sú popísané vo vzdelávacích oblastiach.

**Kompetencia** je preukázaná schopnosť využívať vedomosti, zručnosti, postoje, hodnotovú orientáciu, osobné, sociálne a/alebo metodologické schopnosti na predvedenie a vykonávanie funkcií podľa daných štandardov v práci, pri štúdiu, v osobnom a odbornom rozvoji jedinca a pri jeho aktívnom zapojení sa do spoločnosti, v budúcom uplatnení sa v pracovnom a mimopracovnom živote a pre jeho ďalšie vzdelávanie. V ŠVP a ŠkVP budú stanovené tieto kategórie kompetencií:

**Kľúčové kompetencie** chápeme ako významnú a dôležitú kategóriu všeobecne integrujúcich, použiteľných a prenosných súborov vedomostí, zručností, postojov, hodnotovej orientácie a ďalších charakteristík osobnosti, ktoré každý človek potrebuje k svojmu osobnému naplneniu a rozvoju, aktívnemu občianstvu, sociálnemu začleneniu, k tomu, aby mohol primerane konať v rôznych pracovných a životných situáciách na takej úrovni, aby si ich mohol ďalej rozvíjať, zachovávať a aktualizovať v rámci celoživotného vzdelávania. Vychádzajú zo Spoločného Európskeho referenčného rámca kľúčových kompetencií pre celoživotné vzdelávanie.

**Všeobecné kompetencie** sú základné kognitívne kompetencie, ktoré sa vyžadujú pre príbuzné skupiny povolání (napr. matematika, čítanie, písanie, riešenie problémov, sociálne, komunikatívne a interpersonálne kompetencie). Vymedzujú široký poznávací základ potrebný pre uplatnenie človeka v spoločnosti a v mimopracovnom živote. Vytvárajú predpoklad celoživotného vzdelávania a prispievajú k profesionalizácii a adaptabilite každého jedinca.

**Odborné kompetencie** sú kompetencie vyšpecifikované z profilov (štandardov) práce, tradičných a nových povolání. Sú to sociálne a komunikatívne kompetencie, strategické schopnosti pri kompetenciách založených na riešení problému pri zabezpečovaní úloh, organizačné kompetencie, iniciatívnosť a aktívnosť. Strategicky ovplyvňujú schopnosti absolventa uplatniť sa na trhu práce, prispôbovať sa jeho zmenám, samostatne rozhodovať o svojej profesijnej kariére a angažovať sa vo svojej vlastnej práci a v spolupráci s inými ľuďmi.

**Kvalifikácia** je formálny výsledok procesu hodnotenia a validácie, ak kompetentný orgán rozhodne, že jednotlivец úspešne preukázal vzdelávací výstup podľa validného hodnotiaceho štandardu.

**Základné učivo** – predstavuje obsahové štandardy, ktoré sú predmetom vzdelávania všetkých žiakov na danom stupni vzdelania. Obsahuje základné vedomosti, zručnosti a kompetencie, ktoré si musí žiak osvojiť na minimálnej požadovanej úrovni. Základné učivo je stanovené v štátnych vzdelávacích programoch.

**Rozširujúce** (prehľbujúce, doplnkové, fakultatívne) **učivo** – dopĺňa a rozširuje základné učivo na danom stupni vzdelania podľa komplexných požiadaviek odboru štúdia tak, aby absolvent vzdelávacieho programu mohol získať požadovanú kvalifikáciu. Rozširujúce učivo je stanovené v školských vzdelávacích programoch.

**Učenie** je proces, v ktorom žiak získava, využíva a prispôsobuje si informácie, myšlienky a hodnoty, praktické a kognitívne kompetencie. Prebieha prostredníctvom premýšľania, osobných úvah, obnovy informácií a sociálnych interakcií.

**Vedomosti** sú výsledkom osvojenia, zhromažďovania a prispôsobovania informácií v priebehu vzdelávania alebo učenia sa. Je to súbor faktov, zásad, teórií a postupov, ktoré sa vzťahujú na oblasť štúdia a práce. V kontexte kvalifikácií sa vedomosti popisujú ako teoretické alebo faktické.

**Zručnosti** sú spôsobilosti uplatňovať a aplikovať vedomosti a využívať know-how na zvládnutie rôznych úloh a riešenie problémov. V kontexte kvalifikácií sú zručnosti opísané ako kognitívne (napr. uplatnenie logického, kreatívneho alebo intuitívneho myslenia) a praktické (manuálna zručnosť, šikovnosť, pohotovosť a používanie metód, materiálov, prostriedkov, nástrojov a prístrojov).

**Hodnotenie** je najvýznamnejšou časťou ŠkVP. Je to proces skompletizovania a interpretovania údajov a dôkazov o výkone žiaka. Skúšajúci overujú a porovnávajú výkony (vedomosti, zručnosti a kompetencie) žiakov vo vzťahu ku kritériám. V OVP sa sumatívnym hodnotením (maturitná skúška) overuje, potvrdzuje a uznáva získaná kvalifikácia v danom študijnom alebo učebnom odbore.

**Kontrola vyučovacieho procesu** je proces, ktorým sa zisťujú a posudzujú výsledky vyučovacieho procesu – vzdelávacie ciele, vzdelávacie výstupy, čiže všetko, čo sa žiaci naučili, osvojili v oblasti kognitívnej, psychomotorickej a afektívnej. Má dve roviny: Zisťovanie výsledkov vyučovacieho procesu: preverovanie, skúšanie. Posúdenie výsledku vyučovacieho procesu: hodnotenie, preverovanie výsledkov podľa štandardov.

**Preverovanie** (skúšanie) žiakov je proces zisťovania výsledku vyučovacieho procesu na základe merania výkonov žiakov (výkonové štandardy), zistenie toho, čo žiaci vedia a čo

nevedia, aká je miera toho čo vedia, oproti tomu, čo vedieť majú, ako sa zlepšili v porovnaní sami so sebou alebo skupinou.

**Klasifikácia** je zaradovanie jednotlivých výkonov žiaka do výkonnostných stupňov (v SR je päťstupňová klasifikačná stupnica). Základom na pridelenie klasifikačného stupňa (slovom, číslom, známkou), a tým zaradenie výkonu žiaka do niektorej výkonnostnej skupiny, je výsledok získaný skúšaním.

**Charakteristika ŠVP** je úvodom do vzdelávacieho programu a konkretizuje ho. Vysvetľuje jeho funkciu, vzťah ku školskému vzdelávaciemu programu, objasňuje pojmy, akými sú ciele vzdelávania, požiadavky na vzdelávanie, spôsoby a formy získavania vedomostí, zručností a kompetencií, ich vzťah k povolaniu a kvalifikácii, ktorú získavajú absolventi po ukončení programu. Sú záväznými charakteristikami pre ŠkVP. V tejto časti sa uvádza dĺžka štúdia, nevyhnutné vstupné požiadavky na štúdium, spôsob ukončenia štúdia, poskytnutý stupeň vzdelania, doklad o dosiahnutom vzdelaní, možnosti pracovného uplatnenia, možnosti ďalšieho vzdelávania ako záväzné kritériá pre danú skupinu študijných odborov. Súčasťou charakteristiky je určenie požiadaviek a obmedzení vo vzťahu k prístupnosti povolania z hľadiska veku absolventov, zdravotného a telesného obmedzenia pri výkone povolania, k vhodnosti povolania pre osoby so zníženou pracovnou schopnosťou, k najčastejším chorobám a ohrozenia zdravia v dôsledku výkonu povolania, atď. Požiadavky na bezpečnosť, ochranu zdravia a hygienu práce vychádzajú zo všeobecne záväzných právnych predpisov, nariadení a vyhlášok uplatňovaných v danej skupine študijných odborov. V ŠkVP sú tieto oblasti podrobnejšie špecifikované a rozpracované vzhľadom na konkrétny odbor prípravy.

**Profil absolventa ŠVP** je kľúčovým východiskom pre školy, ktoré ho rozpracujú vo vlastných ŠkVP. Kompetencie musia spĺňať a pokrývať všetky požiadavky a potreby trhu práce a vzdelávania tak, aby absolvent po ukončení ŠkVP dosiahol konkrétnu kvalifikáciu – všeobecnú a odbornú. Táto časť programu je zásadným reformným obratom pri štruktúrovaní vzdelávania, ktorá si vyžaduje zmenu celkového prístupu ku vzdelávaniu a učeníu sa tak zo strany učiteľa, ako aj žiaka. Ide o proces určenia požiadaviek v podobe výkonových štandardov. V OVP je stanovenie výkonových štandardov výsledkom aktívnej a úzkej spolupráce so zamestnávateľmi v danom odbore štúdia a prípravy. Vytvorením kompetenčného profilu sa v ŠVP definujú konkrétne požiadavky na kvalifikovaný výkon (kvalifikačný štandard) pracovných činností v skupine príbuzných povolaní (skupina študijných odborov), v ŠkVP sa určujú špecifické požiadavky výkonu absolventa ako potenciálnej pracovnej sily pre danú pracovnú pozíciu vo zvolenom povolaní (študijný alebo učebný odbor).

**Rámcový učebný plán** je základom pre tvorbu školských učebných plánov. ŠVP stanovuje záväzný minimálny počet hodín na všeobecné vzdelávanie, odborné vzdelávanie vrátane praktického vyučovania (odborný výcvik, odborná alebo umelecká prax, praktické cvičenia, iné).

**Disponibilné hodiny** slúžia k rozšíreniu časových dotácií všeobecnej a odbornej zložky vzdelávania a sú podporným stimulom pre školy pri rozpracovaní konkrétneho študijného alebo učebného odboru a odborného zamerania pri zohľadnení potrieb školy, rozvojových programov regiónu, zamestnávateľov alebo žiakov. Môžu sa využiť aj na podporu rozvoja osobnosti žiaka,

jeho záujmovej orientácie zavedením pestrej škály voliteľných predmetov, prípadne ďalších účelovo zameraných kurzov.

**Vzdelávacie oblasti** sú okruhy, v ktorých sú stanovené výkonové a obsahové štandardy. Výkonové štandardy sú záväznou normou pre školy na tvorbu vzdelávacích výstupov pre jednotlivé vyučovacie predmety. Obsahové štandardy sú záväznou normou pre školy na štruktúrovanie vyučovacích predmetov. Vzdelávacie oblasti v ŠVP sú orientované na základné učivo, ktoré musia školy povinne rešpektovať. Majú nadpredmetový charakter, čo umožňuje školám rôzne vytvárať vlastné ŠkVP, využívať medzipredmetové vzťahy, rozvíjať aplikačné súvislosti s ohľadom na daný študijný odbor alebo jeho odborné zameranie, rozvoj nových technológií, zmeny vo výrobných programoch podnikov, zahraničné poznatky a skúsenosti, individuálne potreby a špecifiká žiakov, rodičov a spoločnosti. Neoddeliteľnou súčasťou každej vzdelávacej oblasti sú aj výchovné a motivačné aspekty, ktoré sa musia začleniť do obsahu vzdelávania. V ŠkVP sa podľa základného stanovuje rozširujúce učivo, ktoré slúži na prehĺbenie základného učiva s ohľadom na záujmy žiaka, rozvoj jeho nadania, rozhl'adu, daný študijný alebo učebný odbor, odborné zameranie, požiadavky na praktické vyučovanie ap. Rozširujúce učivo má prispieť k tomu, aby si žiaci osvojili zodpovedajúce vedomosti, zručnosti a kompetencie, určité postoje, hodnoty, rozhodovanie, atď. Patria sem aj voliteľné a nepovinné predmety, účelové kurzy v oblasti všeobecného a odborného vzdelávania, ktoré podporujú a prehľbujú špecifické záujmy žiaka, zdokonaľujú jeho kompetenčnú úroveň (teoretickú, praktickú, telesnú, osobnostnú). Tento typ učiva sa určí buď na štátnej úrovni alebo na úrovni škôl podľa indikovaných potrieb, záujmov a požiadaviek. Vytvára tiež integratívny vyučovací mostík pre rôzne projekty, písomné práce, a pod. Malo by sa predovšetkým zameriavať na materiálové a energetické zdroje, kvalitu pracovného prostredia, vplyvy pracovných činností na prostredie a zdravie, na technické a technologické procesy a riadiacu činnosť. Rozširujúce učivo sa môže realizovať rôznymi metódami a formami v rámci teoretického a praktického vyučovania, ale aj mimoškolskými aktivitami. V praktickom vyučovaní je vhodné viesť žiakov napr. k správne mu upotrebeniu, separovaniu a odvozu odpadov, využívaniu úsporných spotrebičov a postupov, dodržiavaniu požiadaviek na bezpečnosť a hygienu práce.

**Učebné zdroje** chápeme ako učebné pomôcky, prostriedky a didaktickú techniku odporúčané vo vyučovacom procese. Sú nositeľom učiva a používajú sa v rôznych priestoroch (interiéry a exteriéry). Ich súčasťou sú aj moderné technológie vo vzdelávaní. ŠVP odporúča základné učebné zdroje pre danú skupinu študijných odborov. ŠkVP budú špecifikovať tie učebné zdroje, ktoré sú dôležité pre daný odbor štúdia. Učebné zdroje predstavujú zdroj významných informácií a prostriedkov na vytváranie zručností a návykov žiakov, cestu ich motivácie, upevňovania a kontroly nadobudnutých vedomostí, zručností a postojov, orientácie na ich individuálne záujmy.

**Vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami** je integrálnou súčasťou vzdelávacieho systému. ŠVP predkladá možnosti sprístupniť vzdelávací program čo najširšiemu spektru žiakov. Škola musí zvážiť tieto možnosti a rozhodnúť, či vzdelávací program je vhodný aj pre konkrétnu skupinu žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami, či je spôsobilá ho upraviť podľa podmienok, potrieb a druhu znevýhodnenia a prispôbiť podmienky na ich výučbu. Každá škola je však povinná sledovať individuálne

potreby a záujmy žiakov a riešiť ich formou individuálnych učebných plánov a špecifických organizačných opatrení (napr. talentovaní alebo hyperaktívni žiaci).

**Základné podmienky na realizáciu ŠVP** vychádzajú zo všeobecne platných noriem a určujú základné (minimálne) požiadavky na zabezpečenie výchovno-vzdelávacieho procesu. Je úlohou školy, aby tieto požiadavky sformulované v ŠVP konkretizovala vo svojom ŠkVP podľa reálnych potrieb a požiadaviek, aktuálnych cieľov a možností. ŠVP determinuje základné materiálne, personálne a organizačné podmienky, ako aj nevyhnutné podmienky bezpečnosti a hygieny práce.

## Príloha 2

### Odporúčané postupy na kontrolu a hodnotenie žiakov

Hodnotenie je jednou z najvýznamnejších činností kontroly vyučovacieho procesu, ktorou sa zisťujú a posudzujú výsledky vzdelávania. Musí spĺňať tieto funkcie:

- diagnostická, ktorá určuje mieru vedomostí, zručností, postojov žiakov a ich nedostatkov,
- prognostická, ktorá identifikuje zodpovedajúce predpoklady, možnosti a potreby ďalšieho vývoja žiakov,
- motivačná, ovplyvňujúca pozitívnu motiváciu žiakov,
- výchovná, formujúca pozitívne vlastnosti a postoje žiakov,
- informačná, ktorá dokumentuje výsledky vzdelávania,
- rozvíjajúca, ktorá ovplyvňuje sebakontrolu a sebahodnotenie žiakov,
- spätnoväzbová, ktorá vplýva na revidovanie procesu výučby.

ŠVP odporúča v rámci celého výchovno-vzdelávacieho procesu akceptovať tieto funkcie a **na základe** nižšie uvedených **kritérií** využívať nasledovné formy hodnotenia:

#### 1. podľa výkonu žiaka

- a) výkonové hodnotenie, v ktorom sa výkon žiaka porovnáva s výkonom iných žiakov,
- b) hodnotenie absolútneho výkonu, kde sa výkon žiaka meria na základe stanoveného kritéria (norma, štandard). Hodnotia sa vzdelávacie výstupy priamo na vyučovacej hodine a po ukončení vzdelávacieho programu maturitné témy, zadania a úlohy na záverečnej, maturitnej a absolventskej skúške,
- c) individuálne hodnotenie, pri ktorom sa porovnáva aktuálny výkon žiaka s jeho predchádzajúcim výkonom.

#### 2. podľa cieľa vzdelávania

- a) sumatívne hodnotenie na jasne definovaných kritériách pri ukončení štúdia (záverečná, maturitná a absolventská skúška),
- b) formatívne hodnotenie zabezpečuje spätnú väzbu medzi žiakom a učiteľom. Hodnotí sa ústne a využíva sa najmä pri hodnotení kľúčových kompetencií.

#### 3. podľa času

- a) priebežné hodnotenie, kde sa žiak hodnotí v priebehu celého vyučovacieho obdobia na vyučovacej hodine,
- b) záverečné hodnotenie, pri ktorom sa žiak hodnotí jednorazovo na konci vyučovacieho obdobia (štvrtročne, polročne, ročne).

#### 4. podľa informovanosti

- a) formálne hodnotenie, kedy je žiak dopredu informovaný o hodnotení a môže sa naň pripraviť (testy, písomné práce, ap.),
- b) neformálne hodnotenie, pri ktorom sa pozoruje bežná činnosť žiaka vo vyučovacom procese.

#### 5. podľa činnosti

- a) hodnotenie priebehu činnosti, napr. rôznych cvičení, úloh a pod.,

b) hodnotenie výsledku činnosti, napr. test, výkres, model, výrobok a pod.

## 6. podľa prostredia

a) interné hodnotenie, prebieha v škole učiteľmi,

b) externé hodnotenie prebieha v škole inými ľuďmi napr. učiteľ z inej školy, odborník z praxe, inšpektor a pod.

Hodnotenie v ŠkVP by malo byť založené na **hodnotiacom štandarde**. Je to súbor kritérií, organizačných a metodických postupov na overovanie vzdelávacích výkonov – výkonových štandardov. Zisťuje sa, či žiak predpísaný vzdelávací výstup zvládol alebo nie. Hodnotiaci štandard zahŕňa:

- Kritériá hodnotenia zisťujú mieru realizácie plánovaných výsledkov, určujú, ako stanoviť dôkaz o tom, že učenie bolo ukončené a preukázané pre požadovaný výkonový štandard. Je dôležité, aby kritériá hodnotenia boli definované na jeden výkon, aby boli konkrétne, jasné, stručné, zamerané buď na proces (činnosť) alebo na výsledok činnosti. V ŠkVP by mali byť jasne deklarované kritériá v súlade s platnou legislatívou, napr. pre ústnu odpoveď, písomnú prácu, skupinovú prácu, laboratórnu prácu, ap. Kritériá sumatívneho hodnotenia by mali byť uvedené vzhľadom k stanoveným témam, zadaniam alebo úlohám ako príloha ŠkVP.
- Spôsoby a postupy hodnotenia môžu byť rôzne. Pre OVP odporúčame rozdeliť ich podľa nasledovných kritérií:
  - a) podľa počtu skúšaných žiakov
    - individuálne,
    - skupinovo,
    - frontálne,
  - b) podľa časového zaradenia
    - priebežné skúšanie (skúša sa učivo jednej alebo niekoľkých vyučovacích hodín),
    - súhrnné skúšanie (skúša sa učivo tematického celku alebo učivo za celé klasifikačné obdobie),
    - záverečné skúšanie (záverečné, maturitné, absolventské alebo opravné skúšky),
  - c) podľa spôsobu vyjadrovania sa
    - ústne hodnotenie (otázka – odpoveď),
    - písomné hodnotenie (cieľový test, test voľných odpovedí, stanovenie (určenie niečoho), prípadová štúdia, projekt, zistenie a pod.),
    - praktické hodnotenie (cvičenia, simulácie, projekty a pod.),
  - d) podľa vzdelávacích výstupov sa hodnotia kognitívne (rozumové) kompetencie napr. pamäťové alebo aktuálne činnosti a praktické kompetencie (výrobok, proces, postup). Odporúčame zaviesť tzv. „Portfólio“ ako súbor dokumentov o rôznych aktivitách žiaka a jeho výsledkoch, ako aj o oblastiach jeho aktivít, činností a miery ich praktického zvládnutia. Je to súbor dôkazov, ktoré umožňujú hodnotiť rozvoj kompetencií za určité obdobie. Pri hodnotení praktických kompetencií sa veľmi osvedčilo hodnotenie na základe „Referencií“ kompetentných osôb, odborníkov alebo organizácií, ktoré vypovedajú o kvalite vedomostí, zručností a postojoch.

Rôzne metódy hodnotenia praktických a kognitívnych kompetencií ukazuje nasledovná tabuľka.

### Zoznam štandardných nástrojov hodnotenia

ODBORNÉ KOMPETENCIE	KOGNITÍVNE KOMPETENCIE
Praktické cvičenia Simulované situácie Úloha hrou Ústne odpovede Projekt Zistenie Stanovenie (niečo určiť) Porovnanie Prípadová štúdia Zapisovanie do pracovnej knihy Protokoly Správy Osobný rozhovor Dotazník	Ústna odpoveď (krátke, súvislé a obmedzené odpovede, doplnenia) Písomné odpovede (testy) Projekt Zistenie Stanovenie (niečo určiť) Porovnanie Prípadová štúdia Školská práca Úlohy a cvičenie

### Pri rozhodovaní o využití uvedených postupov platia tieto zásady:

- praktické, ústne a písomné overovanie by sa malo používať vtedy, ak je možné overiť kompetencie na základe kritérií v určitom stanovenom čase,
- písomné overovanie by sa malo použiť tam, kde sa dá predložiť vopred pripravený písomný materiál,
- portfólio by sa malo použiť vtedy, keď ide o priebežné hodnotenie a nie je možné hodnotiť kompetencie podľa kritérií v stanovenom čase.

**Organizačné a metodické pokyny** sa týkajú všeobecne záväzných právnych predpisov, dokumentácie a pravidiel pre záverečnú, maturitnú alebo absolventskú skúšku.

**Pravidlá hodnotenia** (spôsoby hodnotenia a kritériá hodnotenia) sa musia vypracovať na celé obdobie štúdia pre všetky ročníky. Sú stanovené v učebných osnovách vyučovacích predmetov a sú záväzné pre učiteľa a žiaka. Súčasťou hodnotenia musí byť aj sebahodnotenie žiakov, ich schopnosť posúdiť vlastný výkon, vynaložené úsilie, osobné možnosti a rezervy. V každom ŠkVP musia byť vytvorené jasné a objektívne pravidlá hodnotenia. Pri formulovaní pravidiel sa pridriavajte nasledujúceho usmernenia:

- hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne,
- hodnotíme podľa miery splnenia (úspešnosť) daných kritérií,
- klasifikujeme iba prebrané a upevnené učivo a používame platnú klasifikačnú stupnicu,
- v predmete, v ktorom vyučujú viacerí učitelia, je výsledný stupeň klasifikácie stanovený po vzájomnej dohode,
- písomné práce oznamujeme žiakom vopred, – učíme žiakov pracovať aj s chybou, ap.

## Príloha 3

### Odporúčané zásady pre tvorbu školského vzdelávacieho programu

ŠkVP je zásadným pedagogickým dokumentom školy, na základe ktorého realizuje škola vzdelávanie v danom učebnom alebo študijnom odbore. Je povinnou súčasťou školskej dokumentácie.

Školské vzdelávacie programy sú postavené na nasledovných princípoch:

- a) vytvárajú pluralitné a konkurenčné vzdelávacie prostredie medzi školami,
- b) podporujú autonómiu a rozhodovacie privilégia škôl,
- c) vytvárajú sa pre konkrétny učebný alebo študijný odbor v danej skupine odborov vzdelávania,
- d) regulujú vzdelávacie podmienky v danej škole,
- e) v plnom rozsahu akceptujú potreby regionálneho trhu práce a rozvojové priority školy,
- f) dodržiavajú základný obsah vzdelávania a prípravy, ktorý vymedzuje štátny vzdelávací program,
- g) za ich vypracovanie a schválenie zodpovedá riaditeľ školy,
- h) súlad so štátnym vzdelávacím programom sleduje, kontroluje a hodnotí Štátna školská inšpekcia.

Pri spracovaní ŠkVP sa stanovujú tieto zásady. ŠkVP:

- a) sa vypracuje **na celé obdobie štúdia** a riadi sa podľa relevantných ŠVP,
- b) na jednom stupni vzdelania sa pre jeden samostatný učebný alebo študijný odbor vrátane odborného/ných zamerania/ní vypracuje jeden ŠkVP,
- c) ŠkVP na danom stupni vzdelania bude integrovať rôzne formy vzdelávania – dennú, externú, kombinovanú,
- d) štruktúra ŠkVP musí byť v súlade so školským zákonom:
  - Úvodné identifikačné údaje (názov vzdelávacieho programu, kód a názov odboru štúdia, stupeň vzdelania, názov a adresa školy)
  - Ciele a poslanie výchovy a vzdelávania
  - Vlastné zameranie školy (veľkosť a vybavenie školy, charakteristika pedagogického zboru, kontinuálne vzdelávanie pedagogických a odborných zamestnancov, vnútorný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy, dlhodobé projekty a medzinárodná spolupráca, spolupráca s rodičmi, sociálnymi partnermi a inými subjektmi)
  - Profil absolventa (charakteristika a kompetencie absolventa)
  - Charakteristika školského vzdelávacieho programu (dĺžka štúdia, forma výchova a vzdelávania, vyučovací jazyk, spôsoby a podmienky ukončovania štúdia, doklad o získanom vzdelaní)
  - Učebný plán
  - Učebné osnovy/moduly pre všetky predmety
  - Materiálno-technické a priestorové podmienky
  - Podmienky na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní
  - Vnútorný systém kontroly a hodnotenia žiakov

- Vnútrošný systém kontroly a hodnotenia zamestnancov školy
  - Požiadavky na kontinuálne vzdelávanie pedagogických a odborných zamestnancov
- e) súčasťou ŠkVP bude aj prevodník na tvorbu učebných plánov, prehľad plánovania rozvoja kľúčových kompetencií, plán ďalšieho vzdelávania pedagogických a odborných zamestnancov vrátane časového a vecného harmonogramu, prehľad projekčnej činnosti, témy pre záverečné skúšky vrátane hodnotiaceho materiálu, témy (zadania, úlohy) pre maturitné alebo absolventské skúšky vrátane hodnotiaceho materiálu, hodnotiaci materiál pre hodnotenie kľúčových kompetencií a ďalšie materiály podľa rozhodnutia školy,
- f) pri práci s kľúčovými kompetenciami dodržiavajte tieto pravidlá:
- pri tvorbe učebných osnov vyučovacieho predmetu vyberte jeden (prípadne dva) výkonové štandardy kľúčových kompetencií, ktoré sú v rámci predmetu prioritné a súvisia s obsahom výučby,
  - výber kľúčových kompetencií by mal sledovať problematické oblasti osobnosti žiakov alebo rozvoj tých vlastností, ktoré sú u žiakov najfrekvencovanejšie,
  - výber kľúčových kompetencií je nutné organizovať v predmetových komisiách, aby sa v rámci vyučovacích predmetov pokryl čo najväčší počet kľúčových kompetencií,
  - na úrovni triedy sa vyberie jedna spoločná kľúčová kompetencia, ktorú budú rozvíjať a hodnotiť všetci učitelia v rámci vlastných vyučovacích predmetov,
  - každá kľúčová kompetencia musí mať stanovené metódy a formy práce,
  - každá kľúčová kompetencia uvedená v ŠkVP sa musí hodnotiť,
- g) profil absolventa derivujeme zo ŠVP, vybrané zodpovedajúce výkonové štandardy doplníme o ďalšie výkonové štandardy v spolupráci so zamestnávateľmi (analýza povolania) pre konkrétny učebný alebo študijný odbor,
- h) ŠkVP musí mať precízne vypracované pravidlá pre hodnotenie žiakov (kritériá hodnotenia, postupy a prostriedky hodnotenia) a pri svojej tvorbe postupuje v súlade s platnou metodikou.

ŠkVP vypracuje škola v súlade s príslušným ŠVP a metodickým pokynom, ktorým sa určia podrobnosti o tvorbe vzdelávacieho programu. Tvorba ŠkVP je v kompetencii riaditeľa školy, ktorý zodpovedá nielen za jeho kvalitu, ale aj za jeho realizáciu. Vzdelávacie program musí zabezpečiť súlad s regionálnymi potrebami trhu práce, s rozvojovými potrebami regiónu a požiadavkami zamestnávateľov na regionálnej alebo miestnej úrovni.

Škola má možnosť požiadať zodpovedajúce vzdelávacie subjekty a objednať si vypracovanie svojho programu. Do projektovania ŠkVP sa môžu zapojiť verejné a neštátne inštitúcie.

Pri tvorbe ŠkVP, najmä v oblasti OVP, sa musí zohľadňovať ich relevantnosť a opodstatnenosť k rozvojovým regionálnym programom, strategickým zámerom ekonomického, politického a spoločenského vývoja na národnej regionálnej alebo miestnej úrovni, ku kvalite obsahu vzdelávania, najmä odborného vzdelávania a prípravy a ústretovosť k potrebám a požiadavkám zamestnávateľskej sféry.

Hoci tvorba ŠkVP je v plnej kompetencii riaditeľa školy, konečné schválenie ŠkVP musí prebiehať aj na regionálnej úrovni zriaďovateľom v zmysle všeobecne záväzných právnych

predpisov. Po schválení ŠkVP úradom samosprávneho kraja musí byť tento dokument prístupný verejnosti na www stránkach školy.

ŠkVP sa môže vypracovať ako štandardný na základe určených vyučovacích predmetov a jeho učebných osnov alebo ako modulový. Je v kompetencii školy zvážiť, ktorý spôsob spracovania školských programov je pre ňu najvýhodnejší. Použitie modulovej štruktúry školských vzdelávacích programov je vhodné najmä vtedy, pokiaľ škola chce ponúknuť individuálne vzdelávacie cesty žiakom, ponúknuť rôzne formy a možnosti vzdelávania v kontexte celoživotného vzdelávania.

#### **Škola bude vypracovávať ŠkVP:**

- a) v súlade s príslušným ŠVP a platnými právnymi predpismi,
- b) komplexne, tzn. vymedzí všetky požadované kompetencie absolventa v danom študijnom odbore, vzdelávacie výstupy (výkonové štandardy) a obsah vzdelávania, didaktické postupy uplatňované pri realizácii vzdelávacieho procesu, personálne, materiálne a organizačné podmienky nevyhnutné k dosiahnutiu stanovených cieľov vzdelávania vrátane spolupráce so sociálnymi partnermi pri realizácii programu v dennej forme vzdelávania, ktorí budú v plnej miere podporovať autonómiu a rozhodovacie privilégia škôl,
- c) tak, aby bol prehľadný a poskytoval všetky potrebné informácie o vzdelávaní v danom odbore štúdia a aby umožňoval posúdiť súlad so ŠVP,
- d) tak, aby vytváral podmienky pre uznanie odborných kvalifikácií v danom povolání a tým aj uplatniteľnosť absolventov na trhu práce s dôrazom na daný región školy, ale aj na osobnostný rozvoj absolventov a ich pripravenosť celoživotne sa vzdelávať,
- e) tak, aby vytváral podmienky aj pre vzdelávanie žiakov so špeciálnymi výchovnovzdelávacími potrebami alebo dospelých ľudí.

## Príloha 4

### Odporúčané edukačné zdroje a didaktická technika

VYUČOVACÍ PREDMET	NÁZOV UČEBNICE	AUTOR	ROK VYDANIA
Anatómia a fyziológia	Anatómia a fyziológia	Lauková, D.	Martin, Osveta, 2014
	Somatológia I., II.	Dylevský, I., Trojan, S.	Martin, Osveta, 2003
Patológia a klinika chorôb	Zdravie a klinika chorôb	Kopecká, K., Kopecký, P.	Martin, Osveta, 1998
	Patológia	Slugeň, I. a kol.	Martin, Osveta, 1998
Organizácia zdravotníctva	Organizácia zdravotníctva	Šagát, T. a kol.	Martin, Osveta, 2004
Prvá pomoc	Prvá pomoc	Bereczová, L.	Martin, Osveta, 2018
Preventívne lekárstvo	Preventívne lekárstvo	Rovný, I. a kol.	Martin, Osveta, 1995
Psychológia, pedagogika a profesijná komunikácia	Psychológia a pedagogika	Šútovec, J. a kol.	Martin, Osveta, 1994
Ekonomika a účtovníctvo			
Klinická dietológia	Náuka o výžive a dietetike 1. a 2. diel	Doberský, P.	Martin, Osveta, 1991
Náuka o požívatinách	Náuka o požívatinách	Kubicová, D. a kol.	Martin, Osveta, 2004
	Tabuľky zloženia a výživových hodnôt požívatín	Kolektív autorov	SPN, Bratislava, 1985
Fyziológia výživy	Fyziológia výživy	Rameš, I.	Praha, Avicenum, 1983
Biochémia a potravinárska chémia	Biochémia	Škárka, B. a Szemes, V.	Bratislava, PROMP, 2009
	Potravinárska chémia	Kvalténiová, G.	Martin, Osveta, 1986
Základy výživy			
Technológia prípravy pokrmov-cv.			

Liečebná výživa	Liečebná výživa	Manková, M., Vozárová, I.	Martin, Osveta, 2023
	Náuka o výžive	Beňo, I.	Martin, Osveta, 2003
Fyziologická a liečebná výživa			
Latinský jazyk	Latinský jazyk	Kábrt, J., Kucharský, P.	Martin, Osveta, 2010
	Stručný lekársky slovník	Kábrt, J., Valach, V.	Martin, Osveta, 1992

### Didaktická technika

- Prenosný dátový projektor
- Počítače, tlačiareň
- Kopírovací stroj a skener
- Video a DVD prehrávač
- Projekčné plátno
- Flipchart
- Uchytávacie lišty
- Televízor
- Magnetofón
- Rozhlasový prijímač
- Interaktívna tabuľa

### Materiálne výučbové prostriedky

- CD, DVD, USB
- Odborné filmy a diafilmy
- Softwarové programy určené pre prácu v odbore, ktoré sú priebežne aktualizované
- Obrazy, tabule, mapy a schémy konštrukcií
- Vybavenie odborných učební podľa normatívu podľa ŠVP
- Zdravotnícke pomôcky a iný materiál
- Anatomicko-fyziologické a iné modely