

MINISTERSTVO ZDRAVOTNÍCTVA SLOVENSKEJ REPUBLIKY

ŠTÁTNY VZDELÁVACÍ PROGRAM PRE ODBORNÉ VZDELÁVANIE
NA STREDNÝCH ZDRAVOTNÍCKYCH ŠKOLÁCH

ŠTUDIJNÝ ODBOR: **5304 M ASISTENT VÝŽIVY**

Vydalo Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky pod číslom Z35074-2013- OZdV zo dňa 31.7.2013 s účinnosťou od 1. septembra 2013 začínajúc 1. ročníkom.

Názov: ŠTÁTNY VZDELÁVACÍ PROGRAM PRE ODBORNÉ VZDELÁVANIE NA
STREDNÝCH ZDRAVOTNÍCKYCH ŠKOLÁCH ŠTUDIJNÝ ODBOR:
5304 M ASISTENT VÝŽIVY

Spracovali: doc. PhDr. Zuzana Slezáková, PhD., MPH, PhDr. Dagmar Komačková, PhD.,
PhDr. Dagmar Kubicová – členovia Rady Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej
republiky pre tvorbu a hodnotenie štátnych vzdelávacích programov odbornej
prípravy vzdelávania pre zdravotnícke študijné odbory na stredných
zdravotníckych školách

Spolupracovali: vybraní učitelia stredných zdravotníckych škôl v Slovenskej republike

Vydanie: 2. revidované

Účinnosť: od 1. septembra 2013, začínajúc 1. ročníkom

Obsah

| | |
|--|----|
| 1 ÚVOD DO ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU | 5 |
| 1.1 Funkcia štátneho vzdelávacieho programu | 5 |
| 1.2 Štruktúra štátneho vzdelávacieho programu | 6 |
| 2 CIELE VÝCHOVY A VZDELÁVANIA | 6 |
| 3 ZÁKLADNÉ PODMIENKY NA REALIZÁCIU ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU | 7 |
| 3.1 Organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie v jednotlivých formách vzdelávania | 7 |
| 3.2 Formy praktického vyučovania | 7 |
| 3.3 Spôsob a podmienky priebehu a ukončovania vzdelávania na stredných zdravotníckych školách, vydávanie dokladu o získanom vzdelaní | 8 |
| 3.4 Povinné materiálne-technické a priestorové zabezpečenie | 8 |
| 3.5 Podmienky na zabezpečenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní | 13 |
| 3.6. Personálne podmienky | 13 |
| 3.7. Učebné zdroje | 17 |
| 3.7.1. Odborná literatúra | 17 |
| 3.7.2. Didaktická technika | 17 |
| 3.7.3. Materiálne výučbové prostriedky | 18 |
| 4 OSOBITOSTI A PODMIENKY VZDELÁVANIA ŽIAKOV SO ŠPECIÁLNYMI VÝCHOVNO-VZDELÁVACÍMI POTREBAMI | 18 |
| 5. CHARAKTERISTIKA ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU ŠTUDIJNÉHO ODBORU: 5304 M asistent výživy | 19 |
| 5.1. Popis vzdelávacieho programu | 19 |
| 5.2 Požiadavky zdravotnej spôsobilosti na uchádzača | 23 |
| 6 PROFIL ABSOLVENTA | 23 |
| 6.1 Celková charakteristika absolventa | 23 |
| 6.2 Kľúčové kompetencie | 24 |
| 6.3 Odborné kompetencie | 26 |
| 7. UČEBNÉ PLÁNY ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU | 28 |
| 7.1 Rámcový učebný plán | 28 |
| 7.2 Rámcový učebný plán pre 4 - ročné študijné odbory | 29 |
| 7.2 Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre všeobecné vzdelávanie: | 30 |
| 7.4 Rámcový učebný plán pre 2 - ročné denné pomaturitné kvalifikačné štúdium 5304 N asistent výživy | 32 |
| 7.5 Učebný plán pre odbornú zložku vzdelávania | 33 |
| 7.6 Poznámky učebnému plánu pre odborné vzdelávanie: | 34 |
| 8. VZDELÁVACIE OBLASTI | 35 |
| 8.1. Odborné vzdelávanie | 35 |
| 8.2. Vzdelávacie štandardy odborného vzdelávania | 35 |
| 8.3. Učebné osnovy odborných predmetov | 35 |
| LATINSKÝ JAZYK | 36 |
| ANATÓMIA A FYZIOLOGIA | 40 |
| PATOLÓGIA A KLINIKA CHORÔB | 47 |
| PREVENTÍVNE LEKÁRSTVO | 53 |
| ORGANIZÁCIA ZDRAVOTNÍCTVA | 59 |
| PRVÁ POMOC | 65 |

| | |
|--|-----|
| PSYCHOLÓGIA, PEDAGOGIKA A PROFESIJNÁ KOMUNIKÁCIA | 70 |
| ZDRAVOTNÍCKA ETIKA | 75 |
| BIOCHÉMIA A POTRAVINÁRSKA CHÉMIA | 79 |
| EKONOMIKA A ÚČTOVNÍCTVO | 85 |
| ZÁKLADY VÝŽIVY | 89 |
| FYZIOLÓGIA VÝŽIVY | 100 |
| KLINICKÁ DIETOLÓGIA | 106 |
| NÁUKA O POŽÍVATINÁCH | 117 |
| TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY POKRMOV | 123 |
| LIEČEBNÁ VÝŽIVA | 140 |
| FYZIOLOGICKÁ A LIEČEBNÁ VÝŽIVA | 150 |
| 9. PRÍLOHOVÁ ČASŤ | 164 |
| Príloha 1 | 164 |
| VYMEDZENIE POJMOV V ŠTÁTNYM VZDELÁVACOM PROGRAME | 164 |
| Príloha 2 | 170 |
| ODPORÚČANÉ POSTUPY NA KONTROLU A HODNOTENIE ŽIAKOV | 170 |
| Príloha 3 | 173 |
| ODPORÚČANÉ ZÁSADY PRE TVORBU ŠKOLSKÉHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU | 173 |

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 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 školským zákonom **stanovuje**:

- a) 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, stupeň vzdelania pre danú skupinu študijných alebo učebných odborov, ktorý sa dosiahne absolvovaním vzdelávacieho programu alebo jeho ucelenej časti,
- g) podmienky prijímania uchádzača na štúdium,
- h) formy praktického vyučovania,
- i) rámcové učebné plány,
- j) pedagogicko-organizačné podmienky na výchovu a vzdelávanie v jednotlivých formách výchovy a vzdelávania,
- k) spôsob, podmienky ukončovania výchovy a vzdelávania a vydávanie dokladu o získanom vzdelaní,
- l) povinné personálne zabezpečenie,
- m) povinné materiálno-technické a priestorové zabezpečenie výučby,
- n) podmienky na zabezpečenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri výchove a vzdelávaní,
- o) osobitosti a podmienky vzdelávania žiakov so špeciálnymi výchovno-vzdelávacími potrebami,
- p) 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, materinskom 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 ich 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, národnostnými 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 všeľudské 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 všeobecne záväzných právnych predpisov, normatívo materiálo-technického a priestorového vybavenia škôl, vyplývajúce z cieľov a obsahu vzdelávania v danom odbore vzdelávania. Iba ucelený, vzájomne sa podmieňajúci 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 prírodných liečebných kúpeľov a kúpeľných liečební, zariadenia sociálnej starostlivosti, 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.

Z hľadiska jeho použitia pre cieľové skupiny vzdelávacej sústavy Slovenskej republiky je určený pre absolventov základných škôl formou 4. ročného denného štúdia a absolventov stredných škôl s maturitou formou 2. ročného denného štúdia. Podmienky prijatia ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy. Absolventi tohto vzdelávacieho programu získajú úplné stredné odborné vzdelanie. Výstupným dokladom o získanom vzdelaní je maturitné vysvedčenie.

Súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov v stredných zdravotníckych školách sú exkurzie a kurzy, ktoré sú uvedené v učebnom pláne školského vzdelávacieho programu; súčasťou výchovy a vzdelávania žiakov v stredných zdravotníckych školách môže byť aj školský výlet.

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. 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 výučbových zdravotníckych zariadeniach.

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.) a odbornej klinickej praxe v zdravotníckych zariadeniach, zariadeniach prírodných liečebných kúpeľov, sociálnych zariadeniach a v školských 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 platných predpisov nasledovne: na cvičeniach v laboratórnych podmienkach je najviac 10 žiakov v skupine a na odbornej klinickej praxi je počet žiakov v skupine najviac 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 a najviac päťročného vzdelávacieho 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 cez písomný test. Interná časť maturitnej skúšky sa koná formou písomnou, ústnou, praktickou, predvedenia komplexnej úlohy, obhajoby komplexnej odbornej práce alebo projektu, popr. úspešnej súťažnej práce, realizácie a obhajoby experimentu alebo kombináciou rôznych foriem. Odborná zložka maturitnej skúšky sa člení na teoretickú a praktickú časť. V nadstavbovom štúdiu sa zohľadňuje nadväznosť na príslušný učebný 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 a najviac trojročného vzdelávacieho 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 so všeobecne záväznými právnymi predpismi a koná sa pred skúšobnou komisiou. Kvalifikačné pomaturitné štúdium sa ukončuje odbornou zložkou maturitnej skúšky, ktorá nebola súčasťou predtým vykonanej maturitnej skúšky.

Klasifikácia žiaka na maturitnej alebo pomaturitnej skúške je vyjadrená stupňom prospechu alebo percentom úspešnosti. Celkové hodnotenie vychádza z klasifikácie písomnej, praktickej a ústnej časti. Dokladom o získanom vzdelaní a zároveň o získanej kvalifikácii je vysvedčenie o maturitnej skúške, v pomaturitných formách štúdia vysvedčenie o záverečnej pomaturitnej skúške.

3.4 Povinné materiálno-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 ŠkVP podľa potrieb a požiadaviek konkrétneho študijného odboru, aktuálnych cieľov a reálnych možností.

Povinnosťou škôl je dodržať a splniť normatív personálnej, priestorovej, materiálnej a prístrojovej vybavenosti pre tie študijné odbory, pre ktoré bol schválený MZ SR. 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:

Optimálne podmienky, podľa ktorých sa bude poskytovať tento vzdelávací program, sú nasledovné:

a) Zabezpečenie prevádzky školy

1. Školský manažment:
kancelária riaditeľa školy, kancelárie pre zástupcov riaditeľa školy,
kancelária pre ekonomický úsek,
príručný sklad s odkladacím priestorom,
sociálne zariadenie,
zasadačka
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, vodiča a pod.),
príručný sklad s odkladacím priestorom
archív
4. Hygienické priestory, sociálne zariadenia, šatne
5. Sklady učebných pomôcok a didaktickej techniky
6. Knižnica

b) Makrointeriéry

1. Školská budova vrátane telocvične
2. Školský dvor
3. Internát (môže byť zabezpečený zmluvne)
4. Školská jedáleň a kuchyňa (môže byť zabezpečená 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 s príručným skladoom, hygienickým filtrom a miestnosťou na prezliekanie

4. Telocvičňa

d) Vyučovacie exteriéry

Školské ihrisko

e) Zmluvné pracoviská

Podmienky praktického vyučovania – odbornej klinickej praxe v zdravotníckych zariadeniach sú jednoznačne písomne dohodnuté na základe dohody uzatvorenej podľa vyhlášky Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 770/2004 Z. z., ktorou sa ustanovujú určujúce znaky jednotlivých druhov zdravotníckych zariadení a v súlade vyhláškou Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania s každým výučbovým zdravotníckym zariadením. Pri výučbe v odbornej učebni a na výučbovom pracovisku zdravotníckeho zariadenia sú nutné osobné ochranné pracovné prostriedky (odev a obuv), ktoré poskytuje škola.

Normatív minimálneho priestorového a materiálno –technického vybavenia pre odborné vzdelávanie v škole

Normatív minimálneho materiálno–technického vybavenia odbornej učebne pre predmet: anatómia a fyziológia v škole

| Vybavenie | Minimálny počet pre jednu učebňu |
|--|---|
| Anatomicke - fyziologické zobrazenia všetkých sústav, schémy | cca 20 ks |
| Trojrozmerné modely anatomických štruktúr, orgánov a ich funkcií | cca 20 ks |
| Softvér pre výučbu ANF cez interaktívnu tabuľu | 1 |
| Ďalšie špecifické pomôcky pre jednotlivé študijné odbory (napr.: CD a DVD nosiče o prevencii, dg., priebehu a terapii jednotlivých stavov a ochorení, operačných zákrokov, využitie pomôcok a pod. | |
| Prezentačná technika –dataprojektor, notebook, plátno, vizualizér | po 1 ks |

Normatív minimálneho materiálno–technického vybavenia odbornej učebne pre predmet: prvá pomoc v škole

| Počet | Zostava pomôcok | Spotrebný materiál | Iné |
|-------------------|---|--|--|
| jedna | figurína dospelého na kardiopulmonálnu resuscitáciu s možnosťou elektronickej kontroly s počítačovým vyhodnotením priebehu kardiopulmonálnej resuscitácie v tlačenej forme | zdravotnícky materiál a pomôcky na precvičovanie poskytovania prvej pomoci postihnutému v simulovaných podmienkach pre každého žiaka | odborná literatúra týkajúca sa poskytovania prvej pomoci pre každého žiaka |
| jedna | figurína dojčaťa 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 dusení 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 | | |
| jeden | tréningový automatický externý defibrilátor s možnosťou simulácie srdcových rytmov | | |
| pre každého žiaka | vybavená lekárnica | | |

Normatív minimálneho materiálno–technického vybavenia odbornej učebne pre predmet: technológia prípravy pokrmov

Učebňa v škole pozostáva zo štyroch cvičných kóji, ktoré sú vybavené nasledovným základným materiálno – technickým vybavením:

Nábytok:

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

Kuchynské zariadenie pre jednu kóju:

- 1 sporák (kombinovaný, resp. plynový)
- 1 dvojdrez (teplá a studená voda).

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 všetkých 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), tláčik na mäso, krájač (na vajíčka, zemiaky), ostrôžka, rôzne formičky, nerezové strúhadlá rôznej veľkosti, haluškáreň, sada variech 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 elektrický krájač na chlieb
- 1 ks kontaktný gril
- 2 ks kuchynské váhy
- 1 ks ponorný nerezový 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 jedáľenský stôl
- 14 ks čalúnená stolička
- 1 ks jedáľenský 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, omáčník
- 20 ks obrus
- 6 ks krížové prestieranie.

Na zabezpečenie hygieny a ochrany bezpečnosti pri práci je potrebné vybaviť každé 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 (obuv a oblečenie)
- 1 ks lekárnička na poskytnutie základnej prvej pomoci
- 1 ks ručný hasiaci prístroj.

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

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

Výchova k bezpečnosti a ochrane zdravia, hygiene práce a ochrana pred požiarom je neoddeliteľnou súčasťou teoretického a praktického vyučovania. V priestoroch určených na vyučovanie žiakov je potrebné utvoriť 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 predpisov vytvoriť podmienky na bezpečnú prácu, dôkladne a jasne oboznámiť žiakov s predpismi o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, s hygienickými predpismi, s technickými 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 osobitného predpisu pod vedením, ktorej sa praktické vyučovanie vykonáva - nácvik a upevňovania odborných činností.

V priebehu praktických činností sa musia používať predpísané ochranné pracovné prostriedky a pomôcky v bezchybnom stave.

Odborná klinická prax v zdravotníckych a ďalších zariadeniach prebieha v záujme bezpečnosti a ochrany zdravia žiakov rovnako ako aj z hľadiska zdravotníckej etiky, ochrany zdravia pacientov/klientov a hygieny v skupinách s počtom žiakov najviac 6, podľa charakteru činností.

3. 6. Personálne podmienky

Personálne zabezpečenie odborného vzdelávania

Odborná a pedagogická spôsobilosť pedagogických zamestnancov odborných predmetov, ktorí realizujú školský vzdelávací program musí byť v súlade s platnými predpismi. Plnenie ďalších kvalifikačných predpokladov potrebných pre výkon zložitejších, zodpovednejších a náročnejších pedagogických činností sa riadi platnými 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 platných predpisov.

Plnenie stanovenej miery vyučovacej a výchovnej povinnosti vyplýva z platnej legislatívy, 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.

Personálne podmienky odborného vzdelania - kvalifikačné požiadavky učiteľov odborných predmetov

Kvalifikačné požiadavky na učiteľov odborných predmetov vo všetkých zdravotníckych študijných odboroch

| Vyučovacie predmety | Kvalifikačné požiadavky Vysokoškolské vzdelanie II. stupňa v príslušnom študijnom odbore, doplňujúce pedagogické štúdium (DPŠ) a minimálne 2 roky odbornej praxe |
|---|---|
| Latinský jazyk | <ul style="list-style-type: none"> - klasické jazyky = latinčina a starogréčtina - latinčina v kombinácii |
| Anatómia a fyziológia | <ul style="list-style-type: none"> - všeobecné lekárstvo - ošetrovateľstvo s vykonaním štátnej záverečnej skúšky z predmetu somatológia |
| Prvá pomoc | <ul style="list-style-type: none"> - všeobecné lekárstvo - ošetrovateľstvo; starostlivosť o chorých - pedagogika; starostlivosť o chorých - psychológia; všeobecná pedagogika s predchádzajúcim ukončením študijného odboru na SZŠ; učiteľstvo odborných predmetov na SZŠ; ošetrovateľstvo a rehabilitácia; [ďalej len „ošetrovateľstvo“] |
| Organizácia zdravotníctva Organizácia zdravotníctva a sociálnej starostlivosti Organizácia zdravotníctva a právo (FL) | <ul style="list-style-type: none"> - všeobecné lekárstvo - „ošetrovateľstvo“ - farmaceutické vedy |
| Preventívne lekárstvo Epidemiológia a hygiena Vybrané kapitoly z preventívneho lekárstva | <ul style="list-style-type: none"> - všeobecné lekárstvo - verejné zdravotníctvo |
| Patológia Patológia a klinika chorôb | <ul style="list-style-type: none"> - všeobecné lekárstvo so špecializáciou vnútorné lekárstvo alebo chirurgia |

| Vyučovacie predmety | Kvalifikačné požiadavky Vysokoškolské vzdelanie II. stupňa v príslušnom študijnom odbore, dopĺňujúce pedagogické štúdium (DPŠ) a minimálne 2 roky odbornej praxe |
|--|---|
| Náuka o výžive | <ul style="list-style-type: none"> - všeobecné lekárstvo - „ošetrovatel'stvo“ - všeobecná pedagogika s predchádzajúcim ukončením študijného odboru asistent výživy, resp. diétna sestra na SZŠ, DPŠ, a minimálne 2 roky odbornej praxe |
| Zdravie a klinika chorôb | <ul style="list-style-type: none"> - všeobecné lekárstvo so špecializáciou vnútorné lekárstvo alebo chirurgia - pre študijný odbor zdravotnícky asistent v 1. ročníku len v prvom polroku môže výučbu predmetu vyučovať učiteľka „ošetrovatel'stva“ s rigoróznou skúškou z ošetrovatel'stva |
| Vnútorné choroby Chirurgia Gynekológia a pôrodnictvo Neurológia Psychiatria Pediatria Ortopédia a protetika Traumatológia Genetika Mikrobiológia | <ul style="list-style-type: none"> - všeobecné lekárstvo so špecializáciou v príslušnom odbore |
| Klinika chorôb Zdravotnícka propedeutika Vybrané kapitoly z klinických odborov | <ul style="list-style-type: none"> - všeobecné lekárstvo so špecializáciou vnútorné lekárstvo alebo chirurgia |
| Farmakológia | <ul style="list-style-type: none"> - všeobecné lekárstvo - farmácia |
| Zdravotnícka etika | <ul style="list-style-type: none"> - „ošetrovatel'stvo“ - všeobecné lekárstvo - fyzioterapia |
| Psychológia Psychológia a pedagogika Aplikovaná psychológia Psychológia, pedagogika a sociológia Psychológia, pedagogika a profesijná komunikácia Psychológia a sociológia Psychológia a etika | <ul style="list-style-type: none"> - „ošetrovatel'stvo“ - fyzioterapia |
| Komunikácia | <ul style="list-style-type: none"> - „ošetrovatel'stvo“ - fyzioterapia |

Kvalifikačné požiadavky na učiteľov profilujúcich odborných predmetov v študijnom odbore 5304 M asistent výživy

| Vyučovacie predmety | Kvalifikačné požiadavky Vysokoškolské vzdelanie II. stupňa v príslušnom študijnom odbore, dopĺňujúce pedagogické štúdium (DPŠ) a minimálne 2 roky odbornej praxe |
|--|---|
| Klinická dietológia Fyziológia výživy | - všeobecné lekárstvo so špecializáciou v príslušnom odbore |
| Náuka o požívatinách Základy výživy Technológia prípravy pokrmov –cvičenia Liečebná výživa Odborná klinická prax - liečebná výživa | - „ošetrovateľstvo“ - fyziologická a klinická výživa |
| Biochémia a potravinárska chémia | - potravinárska chémia na chemicko-technologickej fakulte - biochémia na chemicko- technologickej fakulte |

3.7. Učebné zdroje

3.7.1. Odborná literatúra

| VYUČOVACÍ PREDMET | NÁZOV UČEBNICE | AUTOR | ROK VYDANIA |
|-----------------------------------|---|--|---|
| anatómia a fyziológia | Somatológia Somatológia I., II. | Hulín, I., Zlatoš, J., Hájek, J. Dylevský, Trojan | Osveta 1982 Osveta 2003 |
| patológia a klinika chorôb | Patológia a klinika chorôb Patológia Zdravie a klinika chorôb | Křejčí, J., Dvořáček, Č. Šlugeň Kopecká, K., Kopecký | Osveta 1980 Osveta 1998 Osveta 2003 |
| organizácia zdravotníctva | Organizácia zdravotníctva | Šagát, T. a kol. | Osveta 2003 |
| prvá pomoc | Prvá pomoc | Hrabovský, J., Dvořáček, I. | Osveta 1991 |
| preventívne lekárstvo | Preventívne lekárstvo | Rovný, I. a kol. | Osveta 1995 |
| psychológia | Psychológia a pedagogika Psychológia | Šútovec Štefanovič | Osveta 1993 Osveta 1986 |
| ekonomika a účtovníctvo | | | |
| klinická dietológia | Náuka o výžive a dietetike 1.a 2. diel | Doberský, P. | Osveta 1991 |
| náuka o poživatinách | Náuka o poživatinách Tabuľky výživných hodnôt | Kubicová, D. a kol. Strnisko | Osveta 2004 Osveta 1985 |
| fyziológia výživy | Fyziológia výživy | Rameš, I. | Osveta 1983 |
| biochémia | Biochémia pre asistentov výživy | | |
| potravinárska chémia | Potravinárska chémia | Kvalténiová | 1986 |
| základy výživy | | | |
| technológia prípravy pokrmov- cv. | | | |
| liečebná výživa | Náuka o výžive | Beňo, I. | Osveta 2003 |
| liečebná výživa – cvičenie | | | |
| latinský jazyk | Latinský jazyk Stručný lekársky slovník | Kábrt,J., Kucharský,P. Kábrt,J., Valach,V. | Osveta 2010 Osveta 1992 |

3.7.2. Didaktická technika

1. Prenosný dátový projektor
2. Počítače, tlačiareň
3. Kopírovací stroj a skener
4. Video a DVD prehrávač
5. Projekčné plátno
6. Flipchart
7. Uchytávacie lišty
8. Televízor
9. Magnetofón
10. Rozhlasový prijímač

3.7.3. Materiálne výučbové prostriedky

1. CD, DVD
2. Odborné filmy a diafilmy
3. Softwerové programy určené pre prácu v odbore, ktoré sú priebežne aktualizované
4. Obrazy, tabule, mapy a schémy konštrukcií
5. Vybavenie odborných učební podľa normatívu podľa ŠVP
6. Spotrebný zdravotnícky a iný materiál
7. Anatomicko-fyziologické a iné modely

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 posúdil a na prihláške potvrdil pediater poskytujúci všeobecnú starostlivosť pre deti a dorast v prípade pomaturitného kvalifikačného štúdia môže aj všeobecný lekár pre dospelých. 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 právnych predpisov MZ SR.

Do študijného odboru 5304 M asistent výživy nemôžu byť prijatí uchádzači, ktorí majú mentálne, zmyslové alebo telesné postihnutie, zdravotné oslabenie alebo ochorenie, majú narušenú komunikačnú schopnosť, špecifické poruchy učenia alebo správania sa, autistický syndróm, poruchy psychického vývinu.

| | |
|--|---|
| Špecifické poruchy učenia | Záleží od individuálneho prípadu, od typu poruchy a úrovne jej kompenzácie. Vzhľadom na vysoké nároky zdravotníckych študijných odborov na študijné predpoklady žiakov, treba zvážiť ich vhodnosť pre žiakov s dyslexiou, dysgrafiou a dyskalkúliou. Vhodnosť študijných odborov pre žiakov so špecifickými vývinovými poruchami učenia treba konzultovať so školskými zariadeniami výchovného poradenstva a prevencie. |
| Žiaci zo sociálne znevýhodneného prostredia (SZP) | V spolupráci školy s územnou samosprávou a ÚPSVaR možno získať pre žiakov príspevok na školské pomôcky, na cestovné, ubytovanie, stravovanie. |
| Mimoriadne nadaní žiaci | Výučba sa u nich môže organizovať formou individuálnych študijných plánov a programov, ktoré sa vypracujú podľa reálnej situácie (možnosť absolvovania odboru v skrátenom čase, príprava na ďalšie vzdelávanie). Uvedené neplatí pre odbornú prax. |

5. CHARAKTERISTIKA ŠTÁTNEHO VZDELÁVACIEHO PROGRAMU ŠTUDIJNÉHO ODBORU: 5304 M asistent výživy

5.1. Popis vzdelávacieho programu

Vzdelávací program je určený pre študijný odbor: 5304 M asistent výživy

Štátny vzdelávací program pre študijný odbor: **5304 M asistent výživy** má poskytnúť základný rámec, pravidlá a požiadavky pre tvorbu školských vzdelávacích programov. ŠVP neslúži na priame vyučovanie, ale je iba podkladom, spolu s legislatívou, pre tvorbu školských vzdelávacích programov.

Vzdelávací program a príprava žiakov má široký záber. Široké profilovanie absolventov so zameraním na kľúčové kompetencie umožňuje pripraviť žiakov na komplexné riešenie odborných problémov, ale aj na ich pohotovú adaptabilitu a prispôbenie sa pre prácu v nových podmienkach (v závislosti od trhu práce), pre uplatňovanie nových koncepcií, metód, foriem, postupov, činností.

Štátny vzdelávací program zahŕňa všeobecné, odborné ako aj špecifické teoretické poznatky a ich aplikáciu v praktických činnostiach pri príprave zdravotníckych pracovníkov – **asistentov výživy** pre oblasť 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, zariadeniach prírodných liečebných kúpeľov, zariadenia sociálnej starostlivosti, úrady verejného zdravotníctva a ďalšie zariadenia. Jeho obsah a štruktúra poskytuje 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: **asistent výživy** Tomu zodpovedá štruktúra a obsah odbornej zložky vzdelávania vrátane klinickej praxe. Dominantnú zložku odbornej prípravy tvoria predmety teoretického a praktického zamerania, s dôrazom na: biochémiu a potravinársku chémiu, základy výživy, fyziológiu výživy, klinickú dietológiu, náuku o požívatinách, technológiu prípravy pokrmov, liečebnú výživu a odbornú klinickú prax. Tieto predmety prehlbujú vzťah medzi teoretickými vedomosťami a praktickým osvojením 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 osobitného predpisu pod vedením, ktorej sa praktické vyučovanie vykonáva - nácvik a upevňovania 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 ročné pomaturitné kvalifikačné štúdium pre absolventov strednej školy.

Podmienky prijatia ustanovuje vykonávací predpis o prijímacom konaní na stredné školy.

Absolventi tohto vzdelávacieho programu získajú úplné stredné odborné vzdelanie.

Výstupným dokladom o získanom vzdelaní je maturitné vysvedčenie.

Absolventi štúdia sa uplatnia pri výkone povolania: **asistent výživy**, v oblasti fyziologickej výživy v zariadeniach, inštitúciách a službách spojených s výživou obyvateľstva od predškolského veku až po starobný vek a v oblasti liečebnej výživy v stravovacích zariadeniach, zdravotníckych zariadeniach, zariadeniach prírodných liečebných kúpeľov, zariadeniach sociálnej starostlivosti, 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

| | |
|--|--|
| Študijný odbor: | 53 04 M asistent výživy |
| Forma štúdia: | Denné štúdium pre absolventov základnej školy |
| Dĺžka štúdia: | 4 roky |
| Vyučovací jazyk | Štátny jazyk |
| Nevyhnutne vstupné požiadavky na štúdium: | Nižšie stredné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania |
| Podmienky na prijatie do študijného odboru: | <p>Do študijného odboru 5304 M asistent výživy môžu byť prijatí žiaci, ktorí spĺňajú zdravotné kritériá na prácu v odbore.</p> <p>Vyjadrenie lekára o zdravotnom stave uchádzača musí byť pripojené.</p> <p>Profilové predmety na prijímacie skúšky:</p> <ul style="list-style-type: none"> – slovenský jazyk a literatúra – prírodopis/ biológia |
| Spôsob ukončenia štúdia: | Maturitná skúška |
| Doklad o získanom stupni vzdelania a o získanej kvalifikácii | Vysvedčenie o maturitnej skúške. Absolvent v zmysle nariadenia vlády č. 513/2011 Z. z. o používaní profesijných titulov a ich skratiek viazucich sa na odbornú spôsobilosť na výkon zdravotníckeho povolania je oprávnený používať profesijný titul „ <i>asistent výživy</i> “, ktorý používa osoba odborne spôsobilá na výkon odborných pracovných činností v zdravotníckom povolaní asistent výživy. |
| Poskytnutý stupeň vzdelania | Úplné stredné odborné vzdelanie |
| Možnosti pracovného uplatnenia absolventa: | Asistent výživy je zdravotnícky pracovník, ktorý sa uplatní v oblasti fyziologickej výživy v zariadeniach, inštitúciách a službách spojených s výživou obyvateľstva od predškolského veku až po starobný vek a v oblasti liečebnej výživy v stravovacích zariadeniach, zdravotníckych zariadeniach, zariadeniach prírodných liečebných kúpeľov, zariadeniach sociálnej starostlivosti, úradoch verejného zdravotníctva a v ďalších zariadeniach pri zabezpečovaní zdravej výživy obyvateľstva. |
| Možnosti ďalšieho štúdia: | Vzdelávacie programy pomaturitného a vysokoškolského štúdia. Vysokoškolské štúdium najmä v odbore: fyziologická a klinická výživa a ďalších zdravotníckych odboroch. Ďalšie vzdelávanie zdravotníckych pracovníkov podľa platnej legislatívy MZ SR |

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

| | |
|---|--|
| Študijný odbor: | 5304 N asistent výživy |
| Forma štúdia: | Denné štúdium pre absolventov strednej školy |
| Dĺžka štúdia: | 2 roky |
| Vyučovací jazyk: | Štátny jazyk |
| Nevyhnutne vstupné požiadavky na štúdium: | Úplné stredné všeobecné vzdelanie alebo úplné stredné odborné vzdelanie a splnenie podmienok prijímacieho konania |
| Podmienky na prijatie do študijného odboru: | Do študijného odboru asistent výživy môžu byť prijatí žiaci, ktorí spĺňajú zdravotné kritériá na prácu v odbore. Vyjadrenie lekára o zdravotnom stave uchádzača musí byť pripojené. Profilový predmet na prijímacie skúšky: – biológia |
| Spôsob ukončenia štúdia: | Maturitná skúška z odbornej zložky |
| Doklad o získanom stupni vzdelania a o získanej kvalifikácii: | Vysvedčenie o záverečnej pomaturitnej skúške. Absolvent v zmysle nariadenia vlády č. 513/2011 Z.z. o používaní profesijných titulov a ich skratiek viazucich sa na odbornú spôsobilosť na výkon zdravotníckeho povolania je oprávnený používať profesijný titul “ <i>asistent výživy</i> ”, ktorý používa osoba odborne spôsobilá na výkon odborných pracovných činností v zdravotníckom povolaní asistent výživy. |
| Poskytnutý stupeň vzdelania: | Úplné stredné odborné vzdelanie |
| Možnosti pracovného uplatnenia absolventa: | Asistent výživy je zdravotnícky pracovník, ktorý sa uplatní v oblasti fyziologickej výživy v zariadeniach, inštitúciách a službách spojených s výživou obyvateľstva od predškolského veku až po starobný vek a v oblasti liečebnej výživy v stravovacích zariadeniach, zdravotníckych zariadeniach, zariadeniach prírodných liečebných kúpeľov, zariadeniach sociálnej starostlivosti, úradoch verejného zdravotníctva a v ďalších zariadeniach pri zabezpečovaní zdravej výživy obyvateľstva. |
| Možnosti ďalšieho štúdia: | Vzdelávacie programy vysokoškolského štúdia. Vysokoškolské štúdium najmä v odbore: fyziologická a klinická výživa a ďalších zdravotníckych odboroch. Ďalšie vzdelávanie zdravotníckych pracovníkov podľa platnej legislatívy MZ SR |

5.4 Požiadavky zdravotnej spôsobilosti na uchádzača

Do stredných zdravotníckych škôl môžu byť prijatí uchádzači, ktorých zdravotný stav posúdil a na prihláške potvrdil pediater poskytujúci všeobecnú starostlivosť pre deti a dorast. Do študijného odboru **asistent výživy** môžu byť prijatí žiaci, ktorí spĺňajú zdravotnú spôsobilosť k výkonu zdravotníckeho povolania vrátane opatrení pre pracovníkov vykonávajúcich epidemiologicky závažnú činnosť podľa právnych predpisov MZ SR.

Do študijného odboru asistent výživy nemôžu byť prijatí uchádzači, ktorí majú mentálne, zmyslové alebo telesné postihnutie, zdravotné oslabenie alebo ochorenie, majú narušenú komunikačnú schopnosť, špecifické poruchy učenia alebo správania sa, autistický syndróm, poruchy psychického vývinu.

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 prírodných liečebných kúpeľov a kúpeľných liečební, zariadeniach sociálnej starostlivosti, 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 dietológia, základy výživy a fyziológia výživy, náuka o požívatinách, Technológia prípravy pokrmov – cvičenia, liečebná výživa, biochémia a potravinárska chémia a odborná klinická prax.

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 prehlbovanie 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 prehlbovanie 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, klientov 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 všeobecnej a špecializovanej zdravotnej starostlivosti, uspokojovať potreby pacientov pri stravovaní
- vykonávať administratívne práce a viesť dokumentáciu spojenú so stravovaním a výživou
- poskytovať odbornú prvú pomoc

Odbornou praxou a ďalším štúdiom si zvyšuje kvalifikáciu.

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, 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 materinskom 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 materinský a cudzí jazyk, disponovať s čitateľskou a matematickou gramotnosťou, prehodnocovať základné zručnosti a sebatvoríť.

Absolvent má:

- správne sa vyjadrovať v materinskom 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, interkulturálnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácii umožňujú stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolání.

Absolvent má:

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívnosť,
- 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,
- bio-psycho-sociálne 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 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,
- zabezpečovať práce súvisiace s materiálo-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 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

Rámcový učebný plán vymedzuje proporcie medzi všeobecným a 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.

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 | 68 | 2176 |
| Disponibilné hodiny | 16 | 512 |
| CELKOM | 132 | 4224 |

| Kategórie a názvy vzdelávacích oblastí | Minimálny počet týždenných vyučovacích hodín vo vzdelávacom programe za štúdium | Minimálny celkový počet hodín za štúdium |
|---|---|--|
| VŠEOBECNÉ VZDELÁVANIE | 48 | 1536 |
| Jazyk a komunikácia <i>slovenský jazyk a literatúra</i> <i>prvý cudzí jazyk</i> | 24 | 768 |
| Človek a hodnoty <i>etická výchova/náboženská výchova</i> | 2 | 64 |
| Človek a spoločnosť <i>dejepis</i> <i>občianska náuka</i> | 5 | 160 |
| Človek a príroda <i>fyzika</i> <i>chémia</i> <i>biológia</i> <i>geografia</i> | 3 | 96 |
| Matematika a práca s informáciami <i>matematika</i> <i>informatika</i> | 6 | 192 |
| Zdravie a pohyb <i>telesná a športová výchova</i> | 8 | 256 |
| ODBORNÉ VZDELÁVANIE | 68 | 2176 |
| Disponibilné hodiny | 16 | 512 |
| SPOLU | 132 | 4224 |
| Účelové kurzy/učivo | | |
| Kurz pohybových aktivít v prírode | | |
| Kurz na ochranu života a zdravia | | |
| Účelové cvičenia | | |
| Účelový kurz podľa výberu | | |
| Maturitná skúška | | |

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

7.2 Poznámky k rámcovému učebnému plánu pre všeobecné 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. Výučba v študijných odboroch sa realizuje v 1., 2. a 3. ročníku v rozsahu 33 týždňov, v 4. ročníku v rozsahu 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 kurz na ochranu života a zdravia a kurzy pohybových aktivít v prírode ap. a v poslednom ročníku na absolvovanie maturitnej skúšky.
- b) Trieda sa môže deliť na skupiny podľa potrieb odboru štúdia a podmienok školy.
- c) Riaditeľ školy po prerokovaní s pedagogickou radou na návrh predmetových komisií rozhodne, ktoré predmety možno spájať do viachodinových celkov.
- d) Výučba slovenského jazyka a literatúry sa v študijných odboroch realizuje s dotáciou minimálne 3 hodiny týždenne v každom ročníku.
- e) Vyučuje sa jeden z 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.
- f) 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.
- g) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet dejepis a občianska náuka.
- h) 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. Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a spoločnosť“ je predmet dejepis a občianska náuka.
- i) Súčasťou vzdelávacej oblasti „Človek a príroda“ sú predmety fyzika, chémia, biológia a geografia, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore.
- j) Súčasťou vzdelávacej oblasti Matematika a práca s informáciami sú predmety matematika a informatika, ktoré sa vyučujú podľa ich účelu v danom odbore štúdia. Výučba matematiky sa realizuje s dotáciou minimálne 1 hodiny týždenne v každom ročníku. Predmet informatika sa vyučuje povinne ak škola nemá zavedený odborný predmet aplikovaná informatika.
- k) 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 maximálne dvojhodinových celkov.
- l) Hodnotenie a klasifikácia vyučovacích predmetov sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- m) Disponibilné hodiny sú spoločné pre všeobecné a 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.

- n) Účelové kurzy sa môžu realizovať v rámci časovej rezervy v školskom roku
- o) 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 koná v rozsahu piatich vyučovacích dní, najmenej však v rozsahu 15 vyučovacích hodín. Organizuje sa 1. ročníku štúdia (so zameraním na zimné športy) a v 2. ročníku štúdia (so zameraním na letné športy).

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_s | Celkový počet hodín za štúdium |
|-----------------------------------|---|---------------------------------------|
| Odborné vzdelanie | 66 | 2112 |
| | | |
| CELKOM | 66 | 2112 |

7.4 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 |
| Teoretické vzdelávanie a praktická príprava | | | | | |
| 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 | - | 2 | 1 | - | 3 |
| ekonomika a účtovníctvo | - | - | - | 1/0 | 0,5 |
| základy výživy | 1 | 2 | - | - | 3 |
| fyziológia výživy | - | - | 2 | - | 2 |
| klinická dietológia | - | - | 2 | 3 | 5 |
| náuka o požívatinách | - | 1 | - | - | 1 |
| technológia prípravy pokrmov | 4(4) | 7(7) | - | - | 11(11) |
| liečebná výživa | - | - | 3 | 2 | 5 |
| Odborná klinická prax | | | | | |
| fyziologická a liečebná výživa | - | - | 14(14) | 15(15) | 29(29) |
| SPOLU | 8 | 14 | 23 | 23 | 68 |

7.5 Poznámky 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., 2. a 3. ročníku v rozsahu 33 týždňov (v 1. ročníku PKŠ v rozsahu 33 týždňov), v 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.
- b) Predmety odbornej zložky vzdelávania uvedené v učebnom pláne sú povinné pre všetky formy vzdelávania v študijnom odbore.
- c) Obsah učebných osnov predmetov odbornej zložky vzdelávania je záväzný pre všetky formy vzdelávania v študijnom odbore.
- d) 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 vyznačený v ŠkVP.
- e) Praktická príprava sa realizuje podľa platnej legislatívy. 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 odbornej klinickej praxe v zdravotníckych, zariadeniach, zariadeniach prírodných liečebných kúpeľov 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: na cvičeniach v laboratórnych podmienkach (v odborných učebniach, laboratóriách a pod.) je počet žiakov v skupine najviac 10. Na odbornej klinickej praxi je počet žiakov v skupine najviac 6.
Počet žiakov na jedného učiteľa sa riadi všeobecne záväznými právnymi predpismi.
- f) V 3. ročníku denného štúdia a v 1. ročníku PKŠ je v odbornej zložke vzdelávania štvortýždňová odborná súvislá klinická prax.
- g) Profilujúce predmety sú: biochémia a potravinárska chémia, základy výživy, fyziológia výživy, klinická dietológia, náuka o požívatinách, technológia prípravy pokrmov, liečebná výživy a odborná klinická prax.
- h) Žiak môže postúpiť do vyššieho ročníka a pristúpiť k praktickej maturitnej skúške v odbornej zložke vzdelávania, ak absolvoval minimálne 90 % praktickej prípravy v profilujúcich predmetoch a 90% klinickej praxe v odbornej zložke vzdelávania.
- i) Maturitná skúška sa organizuje podľa platnej školskej legislatívy.

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. zabezpečovať 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 znovu vybaviť si 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 | asistent výživy |
| 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 osvojenia 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. Hippokratova prísaha. Význam latinčiny pri výkone zdravotníckej profesie. Latinská abeceda. Výslovnosť.**

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

Výkonový štandard:

- popísať vznik a vývoj medicínskej terminológie
- vysvetliť význam Hippokratovej prísahy v súčasnosti
- ovládať latinskú abecedu a výslovnosť
- vedieť správne písať a čítať latinské slová

Obsahový štandard:

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

Témy: **Základná gramatická terminológia. Skloňovanie substantív 1. – 5. deklinácie, adjektív 1., 2., 3. deklinácie. Stupňovanie adjektív so zameraním na nepravidelné a neúplné stupňovanie. 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, stupňovanie adjektív pravidelné, nepravidelné, neúplné**

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
- vedieť správne používať predložkové pády
- vedieť skloňovať adjektíva 1., 2. a 3. deklinácie
- pri skloňovaní adjektív aplikovať poznatky zo skloňovania substantív
- vedieť adjektíva vystupňovať a správne prekladať
- správne používať a prekladať anatomické názvoslovie s adjektívami vystupňovanými nepravidelne a neúplne
- vymenovať najpoužívanejšie adverbá v odbore

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Číslovky**

Témy: **Latinské číslovky – základné a radové. Použitie čísloviek v anatomickej a klinickej terminológii.**

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

Výkonový štandard:

- ovládať klasifikáciu latinských čísloviek
- vymenovať latinské číslovky základné 1 – 100, 1000
- vymenovať latinské radové číslovky 1. – 15
- ovládať skloňovanie latinských čísloviek
- vedieť správne vyjadriť kvantitatívne javy – počet (základné číslovky v anatomickej terminológii)
- 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 odvodzovaní 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 zakončených predovšetkým na -e, -es, -os, -er, -on, -ma, -itis, -is, -osis
- porovnať spoločné znaky skloňovania gréckych a latinských substantív
- orientovať sa v gréckej terminológii

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Medicínska terminológia so zameraním na špecifiká jednotlivých študijných odborov**

Témy: **Odborná terminológia a názvoslovie**

Kľúčové pojmy: **Anatomická terminológia, kosť, sval, kostra, stavec, rebro, horná končatina, dolná končatina, tráviaca rúra, srdce, diagnóza**

Výkonový štandard:

- spoznať odbornú medicínsku terminológiu ako nevyhnutnú súčasť jednotlivých odborov
- vymenovať časti kostry, svaly, tráviacu sústavu, vylučovaciu sústavu
- orientovať sa v patologickej terminológii všeobecne
- správne pochopiť a využiť skratky vyskytujúce sa v jednotlivých študijných odboroch

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

ANATÓMIA A FYZIOLÓGIA

| | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| Študijný odbor | asistent výživy |
| Forma, spôsob a organizácia štúdia | denné štúdium pre absolventov ZŠ |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet anatómia a fyziológia na SZŠ v rámci štátneho programu, ako súčasť odbornej zložky vzdelávania, poskytuje študentom 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 študentov. Tvorivé myslenie umožňuje študentom 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. Študenti 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 riečišťa.
- 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 prúde 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 modely 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 modely 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 modely 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 modely časti ženského a mužského pohlavného systému.
- Popísať tvorbu spermií
- Vysvetliť menštruačný cyklus
- Ilustrovať na príkladoch vplyv pohlavných hormónov na pohlavný vývin muža a ženy.
- Defínovať tehotenstvo.
- Popísať vývin plodu počas vnútromaternicového 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**

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 modely 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 | asistent výživy |
| Forma, spôsob a organizácia štúdia | denné štúdium pre absolventov ZŠ |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet patológia a klinika chorôb na SZŠ v rámci štátneho programu, ako súčasť odbornej zložky vzdelávania, poskytuje študentom 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 študentov. Tvorivé myslenie umožňuje študentom 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 maximálne možnej miere prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania a osvojeniu si kľúčových kompetencií zdravotníckeho pracovníka prostredníctvom obsahu učiva. Študenti 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. Pribeh 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, functio laesa, 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: **Nepравé nádory. Prekancerózy. Príčiny a klasifikácia pravých nádorov.**

Kľúčové slová: **cysta a pseudocysta, prekanceróza, benigný nádor, maligný nádor, metastáza**

Výkonový štandard:

- Vymedziť pojmy nepravý nádor a prekanceróza.
- Definovať pravé nádory
- Popísať príčiny vzniku nádorov
- Určiť rozdiely medzi benigným a maligným 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, ulcerózna kolitída, 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. Zápal 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, Adisonova 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, vajčíkovodov maternice.**

Kľúčové slová: **zápal semenníka, nádory semenníka, hypertrofia a nádor prostaty, cysty vaječníka, zápal vaječníka, zápal vajčíkovodu, zápal a nádory maternice**

Výkonový štandard:

- Pomenovať jednotlivé ochorenia semenníka.
- Rozoznať rozdiely medzi hypertrofiou a nádorom.
- Popísať ochorenia vaječníka a vajčíkovodu.
- Charakterizovať ochorenia maternice.

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Ochorenia nervového systému**

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

Kľúčové slová: **spina bifida, anencefália, ischemická a hemoragická cievna mozgová príhoda, encefalitída, meningitída, epilepsia, fenylketónuria, 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, lupus erythematosus, 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 | asistent výživy |
| Forma, spôsob a organizácia štúdia | denné štúdium pre absolventov ZŠ |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet preventívne lekárstvo na SZŠ v rámci štátneho programu, ako súčasť 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 študentov. Predmet predpokladá, že sa žiaci naučia chápať nevyhnutnosť aktívnej účasti pri ochrane a tvorbe zdravých životných podmienok (vrátane životného, pracovného, obytného prostredia a zdravého spôsobu života a práce) a formulovať dôsledné osvojenie preventívneho myslenia a konania v otázkach zdravia. Tvorivé myslenie umožňuje študentom 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. Študenti 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 logický 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 vplývajúce 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 nakažlivých chorôb, odber materiálu. Účinok chemoterapeutik a antibiotik. 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, dezinfekcia, 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, dezinfekcie 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. 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 ovládací 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 čo je HACCP a poznať jeho základné princípy prípravy, prepravy, či skladovania potravín v oblasti nebezpečenstva, či kritického ovládacieho bodu
- 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: **Prevenia primárna, sekundárna a terciárna. Zdravotná výchova, sebvýchova. Eliminácia škodlivých vplyvov z prostredia, spôsobu života, sociálnych vzťahov.**

Kľúčové pojmy: **prevencia, primárna, sekundárna, terciárna, zdravotná výchova, zdravotné uvedomenie, choroby srdcovo-cievne, nádorové, metabolické, alergie, toxikománie (drogy tolerované – alkohol a tabak) tvrdé drogy, úrazovosť a infekčné ochorenia najmä u sociálne slabších vrstiev**

Výkonový štandard:

- vysvetliť potrebu prevencie pre jednotlivca a pre spoločnosť
- pomenovať druhy prevencie a zdravotnej výchovy
- označiť jednotlivé hromadné civilizačné ochorenia
- vysvetliť dôsledky sociálnych a civilizačných chorôb na spoločnosť

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Národný program podpory zdravia**

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

Kľúčové pojmy: **národný program 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 zdravotnickej 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: | asistent výživy |
| Forma, spôsob a organizácia štúdia: | denné štúdium pre absolventov ZŠ |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet organizácia zdravotníctva na SZŠ v rámci štátneho programu, ako súčasť odbornej zložky vzdelávania, poskytuje žiakom vhodne 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 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 organizácia zdravotníctva je v maximálne 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 úlohami 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
- Zapájať sa do aktivít programov na podporu zdravia

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Štátna zdravotná správa**

Témy: **MZ SR – kompetencie. Štátna zdravotná správa na úrovni kraja, okresu (zdravotná starostlivosť, ochrana zdravia). Výbory NR SR, poradné orgány vlády a ministerstiev.**

Kľúčové pojmy: **kompetencie, ministerstvo zdravotníctva, poradné orgány NR SR, vláda, štátna zdravotná správa**

Výkonový štandard:

- Popísať kompetencie MZ SR
- Poznať základné zložky štátnej zdravotnej správy na úrovni kraja, okresu a ich úlohu (zdravotná starostlivosť, ochrana zdravia)
- Vysvetliť čo sú výbory NR SR, poradné orgány vlády a ministerstiev

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Systém zdravotnej starostlivosti**

Témy: **Druhy zdravotnej starostlivosti – ambulantná a ústavná. Formy zdravotnej starostlivosti: primárna, sekundárna a následná. Lekárnická starostlivosť. Lekárska posudková činnosť. Ošetrovateľská starostlivosť. Špeciálne úseky zdravotnej starostlivosti. Štátne zdravotné ústavy. Štátna a neštátna zdravotnícka starostlivosť.**

Kľúčové pojmy: **zdravotná starostlivosť, lekárnická starostlivosť, posudková starostlivosť, ošetrovateľská starostlivosť**

Výkonový štandard:

- Objasniť systém zdravotnej starostlivosti, druhy zdravotnej starostlivosti – ambulantná a ústavná
- Opísať formy zdravotnej starostlivosti: primárna, sekundárna a následná
- Opísať lekárnickú starostlivosť
- Oboznámiť sa so základnými poznatkami o lekárskej posudkovej činnosti
- Oboznámiť sa so základnými poznatkami o ošetrovateľskej starostlivosti.
- Objasniť špeciálne úseky zdravotnej starostlivosti

- Poznať základné poznatky o štátnych zdravotných ústavoch
- Objasniť rozdiel medzi štátnou a neštátnou zdravotníckou starostlivosťou

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Zdravotnícke zariadenia**

Témy: **Charakteristika, druhy, organizácia a riadenie, financovania a kontrola zdravotníckych zariadení. Povolenie pre činnosť zdravotníckych zariadení, zákaz činnosti.**

Kľúčové pojmy: **zdravotnícke zariadenia, povolenie činnosti, zákaz činnosti,**

Výkonový štandard:

- Charakterizovať druhy, organizáciu a riadenie, financovanie a kontrolu zdravotníckych zariadení
- Objasniť povolenie pre činnosť zdravotníckych zariadení, zákaz činnosti

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Zdravotnícki pracovníci**

Témy: **Zdravotnícke povolania, odbory v jednotlivých zdravotníckych povolaniach. Získanie spôsobilosti na výkon povolania. Ďalšie vzdelávanie zdravotníckych pracovníkov. Registrácia a licencia.**

Kľúčové pojmy: **zdravotnícky pracovník, spôsobilosť na výkon povolania, ďalšie vzdelávanie, registrácia, licencia**

Výkonový štandard:

- Charakterizovať kategórie zdravotníckych pracovníkov
- Vysvetliť systém prípravy a ďalšieho vzdelávania zdravotníckych pracovníkov
- Objasniť význam registrácie a licencie v zdravotníctve

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Stavovské organizácie a odborné spoločnosti**

Témy: **Komory jednotlivých kategórií zdravotníckych pracovníkov, ich postavenie a úlohy. Odborné spoločnosti. Občianske združenia.**

Kľúčové pojmy: **komora jednotlivých zdravotníckych pracovníkov, odborná spoločnosť, občianske združenie**

Výkonový štandard:

- Charakterizovať stavovské organizácie zdravotníckych pracovníkov, vysvetliť ich postavenie a úlohy
- Opísať odborné spoločnosti a občianske združenia

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Zdravotné poistenie**

Témy: **Všeobecné zdravotné poistenie. Organizácia a zásady zdravotného poistenia. Zákony o poistení občanov. Financovanie zdravotnej starostlivosti.**

Kľúčové pojmy: **zdravotné poistenie, zákon, financovanie**

Výkonový štandard:

- Vysvetliť systém zdravotného poistenia, organizáciu a zásady zdravotného poistenia
- Objasniť podstatu všeobecného zdravotného poistenia
- Oboznámiť sa so zákonmi o poistení občanov

- Objasniť financovanie zdravotnej starostlivosti

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Právne aspekty zdravotnej starostlivosti**

Témy: **Zmluva o poskytovaní zdravotnej starostlivosti. Povinnosti a práva pacienta.**

Súhlas na poskytovanie zdravotnej starostlivosti.

Kľúčové pojmy: **poskytovanie zdravotnej starostlivosti, povinnosti a práva pacienta**

Výkonový štandard:

- Preukázať základne poznatky o právnych aspektoch zdravotnej starostlivosti
- Popísať a vysvetliť povinnosti a práva pacientov
- Objasniť súhlas na poskytovanie zdravotnej starostlivosti
- Preukázať ochotu šíriť informácie o právach pacientov vo verejnosti

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. Pracovný vzťah. Odmeňovanie, služobný postup, dovolenka. Riziková práca. Choroby z povolania. Bezpečnosť a ochrana pri práci.**

Kľúčové pojmy: **zákonník práce, pracovná zmluva, pracovný vzťah, odmeňovanie, dovolenka, riziková práca, choroba z povolania, bezpečnosť a ochrana pri práci**

Výkonový štandard:

- Preukázať základné poznatky o zákonníku práce, pracovnej zmluve
- Objasniť čo je pracovný vzťah
- Objasniť systém odmeňovania, služobný 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: | asistent výživy |
| Forma, spôsob a organizácia štúdia: | denné štúdium pre absolventov ZŠ |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet prvá pomoc je teoreticko-praktický predmet, ktorý poskytuje žiakom vedomosti, zručnosti a návyky nevyhnutné pre každého zdravotníckeho pracovníka, aby bol schopný v zmysle zákona poskytnúť kvalifikovanú prvú pomoc. Predmet nadväzuje na poznatky z anatómie, fyziológie a iných odborných predmetov. Pri vyučovaní treba 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

- 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, katastrofách
- a pri zasiahnutí zbraňami hromadného ničenia.

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. 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 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 , vonkajšie a vnútorné krvácanie. Krvácanie z prirodzených telových otvorov, zastavenie krvácania**

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

Výkonový štandard:

- opísať jednotlivé druhy krvácania,
- 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, vyklíbenie a vytknutie. Poskytnutie základnej prvej pomoci. Tlakové poranenia. Poranenia hrudníka, brucha, chrbtice, hlavy.**

Kľúčové pojmy: **rana, infekcia, zlomenia, vytknutie, vyklíbenie, 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, tetania, 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, poskytnúť prvú pomoc
- popísať príznaky NCMP, poskytnúť prvú pomoc
- zhodnotiť príznaky predčasného a náhleho pôrodu, poskytnúť prvú pomoc pri
- náhlom a predčasnom pôrode

Obsahový štandard:

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

Témy: **Organizácia, techniky prvej pomoci pri hromadnom postihnutí, katastrofách a pri zasiahnutí zbraňami hromadného ničenia.**

Kľúčové pojmy: **hromadné nešťastie, katastrofa, zbrane hromadného ničenia**

Výkonový štandard:

- poznať druhy hromadných postihnutí
- poznať jednotlivé druhy zbraní hromadného ničenia
- zvládnuť prvú pomoc pri jednotlivých druhoch poranení vzniknutých pri hromadných nešťastiach a katastrofách

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

PSYCHOLÓGIA, PEDAGOGIKA A PROFESIJNÁ KOMUNIKÁCIA

| | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| Študijný odbor: | asistent výživy |
| Forma, spôsob a organizácia štúdia: | denné štúdium pre absolventov ZŠ |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Teoreticko-praktický predmet psychológia, pedagogika a profesijná komunikácia spolupôsobia na formovanie osobnosti asistenta výživy. Je koncipovaný vo vzťahu k profilu absolventa a potrieb praxe. Poskytuje holistický pohľad na človeka ako biopsychosociálnu 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 nadviazovanie 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 potrieb praxe. Prostredníctvom obsahu učiva psychológie a pedagogiky a profesijnej komunikácie sa študenti naučia porozumieť prejavom, potrebám a citovým stavom klientov. 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 sa verejne vystupovať a upevňovať pozíciu profesie a stavovskej cti.*

ROZPIS UČIVA

3. ročník 1 hodina týždenne, spolu 33 hodín, z toho 33 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 biopsychosociálna bytosť**

Výkonovo-postojový 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 biopsychosociálna 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

Výkonovo-postojový štandard

- Vysvetliť holistický pohľad na človeka
- Rozlíšiť individuálne rozdiely medzi ľuďmi
- Opísať psychologické metódy poznávania osobnosti
- Charakterizovať požiadavky na osobnosť zdravotníckeho pracovníka po stránke výkonovej a vzťahovo-postojovej
- Pomocou príkladov zdôvodniť potrebu psychologických znalostí pre zdravotníckeho pracovníka
- Zaujať postoj k preferovaným požiadavkám na osobnosť zdravotníckeho pracovníka
- Verbalizovať svoje pozitívne a negatívne skúsenosti s osobnosťou zdravotníckeho pracovníka
- Prejaviť 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

Výkonovo-postojový štandard

- Definovať zdravie, životosprávu a životný štýl
- Opísať základné faktory duševného zdravia ako ekvivalentu zdravej osobnosti
- Monitorovať a rozlíšiť prejavy porúch správania
- Demonštrovať zásady profesionálneho správania
- Rozpoznať a eliminovať negatívne stránky záťažových situácií prameniacych z konfliktov a stresu
- Navrhnuť konkrétne aktivity na podporu duševného zdravia
- Vyjadriť záujem o informácie z oblasti relaxačných techník a ich využitia v praktickom živote
- Aktívne trénovať frustračnú toleranciu pri prekonávaní prekážok a dosahovaní cieľov

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Základy vývinovej psychológie**

Témy: **Jednotlivé vývojové obdobia v životnom cykle človeka: prenatálne, novorodenecké a dojčenské, obdobie batolaťa, obdobie predškolského veku, puberta, adolescencia, dospelosť, staroba.**

Kľúčové slová: psychický vývin

Výkonovo-postojový štandard

- Charakterizovať jednotlivé vekové obdobia životného cyklu človeka
- Určiť rozdiely v psychomotorickom vývine novorodenca, doččaťa, batolaťa a dieťaťa v predškolskom veku
- Opísať školský vek a rozlíšiť jednotlivé obdobia
- Načrtnúť špecifiká a výchovné problémy puberty a adolescencie
- Preukázať schopnosť vnímať spoločenskú problematiku dospelosti a staroby
- Verbalizovať pocit vlastnej hodnoty v prežívanom období vývoja

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**

Výkonovo-postojový 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

Výkonovo-postojový 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 komunikácii 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. Aktivizácia klientov k spolupráci k samostatnému uspokojovaniu biopsychosociálnych potrieb a zdravého spôsobu života.

Kľúčové pojmy: diagnostický rozhovor, nedirektívny rozhovor

Výkonovo-postojový štandard

- Aplikovať komunikačné techniky, verbálne a neverbálne prostriedky v modelových a reálnych situáciách
- Preukázať prvky prosociálneho a kooperatívneho správania v osobnom a profesijnom kontakte
- 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: Rola zdravotníka ako pedagóga. 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

Výkonovo-postojový štandard

- Zdôvodniť význam výchovy k zdraviu
- Objasniť význam kategórie cieľa v edukačnom procese
- Opísať metódy a prostriedky zdravotnej výchovy
- Identifikovať vzdelávacie potreby klientov
- Navrhnuť primerané spôsoby edukácie
- Demonštrovať výchovné zamestnanie pre jednotlivé vekové skupiny
- Verejne vystupovať, efektívne komunikovať a prezentovať svoju profesiu a stavovskú hrdosť
- Stanoviť ciele a byť zodpovedný za profesijný a osobný rozvoj vo vzťahu k potrebám výchovy k zdravému štýlu života

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

ZDRAVOTNÍCKA ETIKA

| | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| Študijný odbor: | asistent výživy |
| Forma, spôsob a organizácia štúdia: | denné štúdium pre absolventov ZŠ |

Charakteristika učebného predmetu

Predmet zdravotnícka etika je súčasťou odbornej zložky prípravy. Dotvára systém poznatkov v súlade s holistickým pohľadom na človeka ako biopsychosociálnu a spirituálnu bytosť v kontexte filozofie zdravia a humanizácie zdravotníckej starostlivosti. Má aplikačný charakter pre integráciu poznatkov a formovanie osobnosti asistenta výživy.

Predmet poskytuje žiakom nevyhnutné základy zdravotníckej morálky, etických princípov a právnych rámcov, ktoré tvoria poznatkovú a postojovú zložku pre výkon profesie asistent výživy. 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 pri plnení pracovných a spoločenských úloh. Prostredníctvom učiva zdravotníckej etiky žiaci sa naučia porozumieť potrebám a citovým stavom klientov, rešpektovať dôstojnosť človeka, prejaviť 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.**

Výkonovo-postojový 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
- vyjadriť záujem o význam etiky v profile asistenta výživy
- 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.**

Výkonovo-postojový 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 profesii asistenta výživy**

Témy: **Východiskové hodnoty etiky. Požiadavky na osobnosť asistenta výživy. Asistent výživy ako zdravotnícky profesionál. 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.**

Výkonovo-postojový štandard

- charakterizovať požiadavky na osobnosť asistenta 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
- spolupracovať pri tvorbe etického kódexu 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, disign, vkus, kultúra, eutanázia.**

Výkonovo-postojový 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 svojej profesii a škole

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

BIOCHÉMIA A POTRAVINÁRSKA CHÉMIA

| | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| Študijný odbor: | asistent výživy |
| Forma, spôsob a organizácia štúdia: | denné štúdium pre absolventov ZŠ |

Charakteristika predmetu

Predmet biochémie a potravinárska chémia na SZŠ v rámci štátneho programu, ako súčasť 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 biochémie a potravinárska chémia je prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania asistenta výživy a osvojenia 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 zložitosť 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, liečivá, ťažké kovy...) Majú poznať zmeny živín pri skladovaní, výrobe a technologickej úprave. Ovládať moderné spôsoby konzervovania a možnosti kontroly akosti.

ROZPIS UČIVA

2. ročník, 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

3. ročník, 1 hodina týždenne, spolu 33 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:

- Poznať koncepciu a ciele biochémie a potravinárskej chémie
- Pochopiť 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:

- Poznať vybrané biogénne prvky a ich význam pre organizmus
- Poznať minerálne látky, ich vplyv na organizmus.
- Charakterizovať výskyt minerálnych látok v prírodných zdrojoch
- Vysvetliť význam obohacovania potravín minerálnymi látkami

- Upozorniť na výskyt cudzorodích látok v potravinách a ich dôsledky na organizmus
- Chápať 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:

- Pochopiť význam enzýmov ako biokatalyzátorov, ich štruktúru vlastnosti, tvorbu názvov
- Vedieť charakterizovať aktivitu enzýmov a poznať činitele, ktoré ovplyvňujú aktivitu
- Vymenovať vybrané enzýmy a ich význam
- Poznať 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:

- Poznať charakteristiku hormónov a rozdiel medzi účinkami hormónov a enzýmov.
- Poznať 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 mlynárske a pekárske výrobky**

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

Výkonový štandard:

- Charakterizovať sacharidy
- Poznať ich chemickú štruktúru, rozdelenie, vlastnosti.
- Pochopiť fotosyntézu a význam sacharidov v živých systémoch.
- Poznať metabolizmus sacharidov a vedieť mechanizmy jeho regulácie
- Popísať pentózový cyklus, anaeróbnu a aeróbnu glykolýzu.

- Vedieť popísať príčinu a podstatu diabetes mellitus, jej prejavy
- Poznať niektoré náhradné a umelé sladidlá a ich využitie v terapii a potravinárstve
- Vedieť zaujať stanovisko k využitiu umelých sladidiel v potravinárstve
- Poznať 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
- Poznať vlastnosti, získavanie a druhy múk a ich využitie v potravinárstve.

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:

- Pochopiť chemickú štruktúru tukov, vzťah medzi štruktúrou a skupenstvom tukom.
- Vysvetliť význam tukov pre rastlinný organizmus a význam pre ľudský organizmus.
- Poznať zdroje a spôsoby získavanie tukov.
- Chápať metabolizmus tukov a biosyntézu mastných kyselín v ľudskom organizme.
- Pochopiť po chemickej stránke stužovanie tukov a vedieť vysvetliť využitie stužených tukov – ich výhody
- Navrhnuť 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:

- Poznať štruktúru aminokyselín a bielkovín. Vedieť napísať vznik peptidovej väzby.
- Poznať vlastnosti bielkovín a ich význam.
- Vedieť vysvetliť metabolizmus bielkovín, poznať a vedieť popísať poruchy metabolizmu bielkovín.
- Poznať 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.

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU PRE 3. ROČNÍK

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:

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

- Vedieť vysvetliť vplyv tepla, vlhka a slnečného žiarenia na jednotlivé zložky potravy
- Poznať účinok enzýmov na potraviny a podmienky ich pôsobenia
- Poznať podmienky, pri ktorých dochádza k nadmenému pôsobeniu mikroorganizmov na potraviny
- Poznať dôvody prítomnosti ťažkých kovov, pesticídov a rezíduí umelých hnojív v potravinách.
- Vedieť poskytnúť informácie ohľadom výberu BIO – potravín
- Poznať moderné spôsoby uchovávanía a spracovania potravín. Vedieť zdôvodniť ich prednosti.
- Vedieť odporučiť vhodné spôsoby úpravy a uchovávanía a konzervovania potravín z pohľadu ekonomického, ekologického i biologického.

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Farbivá**

Témy: Hemoglobíny, myoglobín. Malaníny. Žlčové farbivá, žltáčka. Antokyány

Kľúčové pojmy: farbivo, hemoglobín, myoglobín, melaníny, žlčové farbivá, antokyány.

Výkonový štandard:

- Poznať výskyt a význam farbív v živých systémoch
- Pochopiť 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:

- Uplatniť získané vedomosti o tukoch, cukroch, bielkovinách
- Vedieť využiť a zosystematizovať vedomosti o metabolizme jednotlivých zložiek potravy, pochopiť ich vzájomné prepojenie
- Metabolizmus chápať ako spôsob získavania energie v živých systémoch
- Vedieť vysvetliť princíp acidobázickej rovnováhy a respiračného kvocientu
- Na konkrétnych príkladoch interpretovať vedomosti o vzájomných interakciách živín s niektorými chemickými a prírodnými látkami v organizme – niektoré liečivá, alkohol, minerálne látky, kofeín a iné.

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

EKONOMIKA A ÚČTOVNÍCTVO

| | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| Študijný odbor: | asistent výživy |
| Forma, spôsob a organizácia štúdia: | denné štúdium pre absolventov ZŠ |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet ekonomika a účtovníctvo sa v rámci štátneho programu vyučuje ako súčasť 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 informácii, 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
- klasifikovať potreby, statky
- špecifikovať tovar a jeho vlastnosti
- spoznať peniaze, jej 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, eguilibrium, 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, recesiú
- špecifikovať exogénne a endogénne teórie ekonomického cyklu
- vysvetliť podstatu a formy inflácie
- opísať dôsledky inflácie
- formulovať 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: | asistent výživy |
| Forma, spôsob a organizácia štúdia: | denné štúdium pre absolventov ZŠ |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet základy výživy na SZŠ v rámci štátneho programu, ako súčasť 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 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 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 1 hodina týždenne, spolu 33 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**

Výkonovo-postojový 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**

Výkonovo-postojový 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
- 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**

Výkonovo-postojový 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, sekanie, mletie.**

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

Výkonovo-postojový 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**

Výkonovo-postojový 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**

Výkonovo-postojový štandard:

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

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**

Výkonovo-postojový 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 surová 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

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, zaraďovanie do jedálneho lístka, straty na hodnote, skladovanie**

Výkonovo-postojový 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 surová 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

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**

Výkonovo-postojový 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

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**

Výkonovo-postojový 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**

Výkonovo-postojový 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, žĺtok, možnosti a výhody mechanického oddelenia, druhy, energetická hodnota, biologická hodnota, spracovanie**

Výkonovo-postojový štandard:

- definovať pojem vajce
- vysvetliť význam, druhy, spôsoby a možnosti spracovania
- uviesť príklady technologických úprav
- vyjadriť 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**

Výkonovo-postojový štandard:

- definovať pojem mlieko a druhy mlieka
- vysvetliť význam vo výžive a potrebu zaraďovania 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**

Výkonovo-postojový 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**

Výkonovo-postojový 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, mäsa, 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**

Výkonovo - postojový 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 závariek 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**

Výkonovo - postojový 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

Výkonovo - postojový 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 možnosť zaraďovania do jedálneho lístka
- navrhnúť možnosti zvýšenia biologickej hodnoty omáčok, prívarkov
- vymenovať spôsoby a možnosti zahusťovania prívarkov a omáčok
- uviesť výhody a nevýhody zaraďovania 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

Výkonovo - postojový 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
- prejaviť ochotu obhájiť zdravé nápoje
- nepodľahnúť manipulatívnym praktikám výrobcov

Obsahový štandard:

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

Témy: **Práca s potravinovými tabuľkami a tabuľkami zloženia a výživových hodnôt požívateľov. 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 požívateľov, kJ, g, l

Výkonovo - postojový 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 energetického 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 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**

Výkonovo - postojový 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, závarky, vložky, pokrmy, prílohy, prívarky, omáčky, šaláty, kompóty, nápoje, cestá, zahusťovanie**

Výkonovo - postojový 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
- znútorňovať 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**

Výkonovo - postojový 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 rôznych diétach – na primeranej základnej vedomostnej úrovni
- doceniť 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**

Výkonovo - postojový štandard:

- charakterizovať diéty a navrhnúť jedálny lístok
- vypočítať energetickú hodnotu (bielkoviny, tuky, sacharidy) zostaveného a vynormovaného jedálneho lístka s porovnaním
- porovnať výpočty hodnôt jedálneho lístka diéty a navrhnúť v prípade potreby zmeny jedálneho lístka
- vyvodzovať závery a dôsledky pri zostavovaní jedálneho lístka pre liečebnú výživu

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 NaCl, diabetická, energeticky limitované diéty. Zdôvodnenie výberu potravín, pokrmov pre konkrétne diéty.**

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

Výkonový štandard:

- vysvetliť rozdiely v spracovaní potravín pre liečebnú výživu
- vysvetliť spôsoby šetrenia v liečebnej výžive
- urobiť rozbor diét s vysvetlením možností liečebnej výživy
- navrhnúť jedálny lístok pre konkrétnu diétu s výpočtami a porovnaním
- doceniť terapeutickú hodnotu jednotlivých typov diét

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

FYZIOLÓGIA VÝŽIVY

| | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| Študijný odbor: | asistent výživy |
| Forma, spôsob a organizácia štúdia: | denné štúdium pre absolventov ZŠ |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Učebný predmet fyziológia výživy na SZŠ v rámci štátneho programu (ISCED 3), ako súčasť odbornej zložky vzdelávania, poskytuje študentom 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 žiakom 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 maximálne 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 66 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**

Výkonovo- postojový 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
- prejaviť 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**

Výkonovo- postojový 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**

Výkonovo- postojový 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**

Výkonovo- postojový 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: **dušiková bilancia, odporúčané výživové dávky, racionálna výživa**

Výkonovo- postojový štandard:

- definovať biologickú hodnotu bielkovín, tukov
- určiť rozdiel v biologickej hodnote bielkovín v potravinách

- určiť rozdiel v biologickej hodnote tukov v potravinách
- vysvetliť kritéria 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**

Výkonovo- postojový 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: **Premena látok a energie.**

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

Možnosti vzájomnej premeny živín. Význam látkovej premeny.

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

Výkonovo- postojový štandard:

- vysvetliť pojmy metabolizmus, adenzin trifosfát, 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 acidobazickej rovnováhy. Riadenie udržiavania stáleho objemu telesných tekutín.**

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

Výkonovo- postojový 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, adenylátová cykláza, lipogenéza, lipomobilizácia, glykémia, inzulín, glukagón, glukokortikoidy**

Výkonovo- postojový 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**

Výkonovo- postojový štandard:

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

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**

Výkonovo- postojový štandard:

- definovať pojmy lipoproteín, ketolátka, žlč, detoxikácia, metabolizmus
- popísať anatomickú stavbu pečene
- popísať vylučovaciu funkciu pečene
- vysvetliť ochrannú a detoxikačnú funkciu pečene
- prejaviť 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, erytropoén**

Výkonovo- postojový 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

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

KLINICKÁ DIETOLÓGIA

| | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| Študijný odbor: | asistent výživy |
| Forma, spôsob a organizácia štúdia: | denné štúdium pre absolventov ZŠ |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet klinická diétológia na SZŠ v rámci štátneho programu, ako súčasť odbornej zložky vzdelávania poskytuje žiakom teoretické vedomosti o výžive človeka ako základnej potrebe ľudského organizmu. Potrava dodáva stavebný materiál pre tvorbu a obnovu tkanív a telesných orgánov, prináša energiu pre základné životné funkcie (činnosť srdca, dýchanie a ostatné), pre tvorbu tepla, fyzickú a psychickú aktivitu, t.j. pre udržania života jednotlivca a populácie, v rátane rozmnožovania. Dnes je nepochybné, že výživa má vplyv na celý rad chorôb, resp. má vzťah k ich zvýšenému výskytu. Klinická diétológia 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 diétológie 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 diétológie je v maximálne 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 doceliť požadovaný efekt.

ROZPIS UČIVA

3. ročník 2 hodiny týždenne, spolu 66 hodín

4. ročník 3 hodiny týždenne, spolu 90 hodín

VZDELÁVACÍ ŠTANDARD PREDMETU PRE 3. ROČNÍK

Obsahový štandard

Tematický celok: **Úvod do predmetu Klinická diétológia**

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

Kľúčové pojmy: **klinická diétológia**

Výkonovo- postojový štandard:

- vysvetliť pojem klinická diétológia
- vymenovať medicínske a vedné odbory súvisiace s klinickou diétológiou

- opísať históriu a súčasnosť dietológie
- prejaviť 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**

Výkonovo- postojový 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**

Výkonovo- postojový 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**

Výkonovo- postojový 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 diét skupinového diétného systému.**

Kľúčové pojmy: **liečebná výživa, dietológ, asistent výživy, diéta, skupinový diétny systém**

Výkonovo- postojový 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 diétológia**

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

Kľúčové pojmy: **zubný kaz, zápaly v ústnej dutine, herpes simplex, rážštep podnebia, tonzilektómia, divertikuly pažeráka, achalázia, ezofageálne varixy, ezofagitída, akútna gastritída, chronická gastritída, vredová choroba žalúdka a dvanástnika, malabsorbčný syndróm, hnačka, zápcha, gastroenteritída, celiakia, intolerancia laktózy, Crohnova choroba, ulcerózna kolitída, hemoroidy, funkčné poruchy, nádorové choroby.**

Výkonovo- postojový 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 diétológie
- pomocou príkladov zdôvodniť význam liečebnej výživy

Obsahový štandard

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

Témy: **Choroby pečene. Choroby žľčníka a žľčových ciest.**

Kľúčové pojmy: **Ikterus. Akútna hepatitída. Chronická hepatitída. Cirhóza pečene. Insuficiencia pečene. Nádory pečene. Cholelitiáza. Cholecystitída.**

Výkonovo- postojový 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 prejavovať 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.**

Výkonovo- postojový 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. Fenykletonúria. Alkaptonúria. Homocystínúria. Glykogenóza. Galaktozémia.**

Výkonovo- postojový 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 príštítnych teliesok. Choroby nadobličiek. Choroby gonád a poruchy cyklu.**

Kľúčové pojmy: **Gigantizmus. Nanizmus. Struma. Hypotyreóza. Hypertyreóza. Tyreoidída. Kretenizmus. Kalcémia. Cushingov syndróm. Addisonova choroba. Menopauza.**

Výkonovo- postojový 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.**

Výkonovo- postojový 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.**

Výkonovo- postojový 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 diétológia**

Témy: **Potravinové alergie. Respiračné alergie. Kontaktné alergie. Liekové a iné alergie.**

Kľúčové pojmy: **Alergén. Alergia. Anafylaktický šok. Alimentárna alergia. Senná nádcha. Astma. Desenzibilizačná diéta. Eliminačná diéta.**

Výkonovo- postojový štandard:

- vymenovať najčastejšie alergie
- charakterizovať rizikové faktory a príčiny vzniku jednotlivých alergií
- popísať príznaky a komplikácie
- priradiť k ochoreniam vhodný diétny postup
- definovať hlavné zásady diétného postupu
- vysvetliť vhodnosť diétného postupu
- popísať postup pri hľadaní alimentárneho alergénu
- pomocou príkladov obhajovať potrebu informovanosti potravinových alergénov

Obsahový štandard

Tematický celok: **Infekčné choroby a klinická diétológia**

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

Kľúčové pojmy: **Vírus. Baktéria. Parazit. Horúčka. Antibiotiká. Očkovanie. Chrípka. Infekčná mononukleóza. Kliešťová encefalitída. Vírusové hepatitídy. Salmonelóza. Brušný týfus. Stafylokoková enterotoxikóza. Botulizmus. Cholera. Tuberkulóza. Pásomnice. Kandidóza.**

Výkonovo- postojový štandard:

- vymenovať najčastejšie infekčné choroby
- 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 diétnických 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.**

Výkonovo- postojový 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.**

Výkonovo- postojový 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. Depresia. Demencie. Alzheimerova choroba. Schizofrénia. BSE.**

Výkonovo- postojový 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 orgánov tráviacej sústavy.**

Výkonovo- postojový 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.**

Výkonovo- postojový 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 diétológia**

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

Kľúčové pojmy: **Potraty. Včasná gestóza. Neskorá gestóza. Tehotenský diabetes mellitus. Laktačná psychóza.**

Výkonovo- postojový 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
- sledovať a 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**

Výkonovo- postojový 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
- prejavovať odmietavý postoj k manipulatívnym praktikám záujmových skupín na šírení vedecky nepodložených informáciách
- 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.**

Výkonovo- postojový 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: | asistent výživy |
| Forma, spôsob a organizácia štúdia: | denné štúdium pre absolventov ZŠ |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet náuka o požívatinách na SZŠ v rámci štátneho programu, ako súčasť odbornej zložky vzdelávania, poskytuje žiakom vhodne vybranými poznatkami z oblasti zloženia a vlastností požívatin 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 požívatin, 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 civilizačných 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**

Výkonovo-postojový 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**

Výkonovo-postojový 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**

Výkonovo-postojový 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
- znútorňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Vajcia**

Témy: **Druhy vajec.**

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

Výkonovo-postojový štandard:

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

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Mäso a mäsové výrobky**

Témy: **Jatočné mäso, hydinové mäso, zverina, rybacie mäso, mäsové výrobky.**

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

Výkonovo-postojový 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
- znútorniť 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**

Výkonovo-postojový 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
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Sacharidy a iné sladidlá**

Témy: **Sacharidy, iné sladidlá.**

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

Výkonovo-postojový 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**

Výkonovo-postojový 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**

Výkonovo-postojový 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**

Výkonovo-postojový 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**

Výkonovo-postojový 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**

Výkonovo-postojový 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**

Výkonovo-postojový 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
- prejaviť 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**

Výkonovo-postojový štandard:

- zoradiť nápoje podľa skupín
- uviesť príklady
- pomenovať úlohu jednotlivých skupín
- vyjadriť význam dodržiavania pitného režimu
- prejaviť záujem o vyhľadávanie aktuálnych poznatkov z uvedenej oblasti
- prejaviť ochotu obhájiť zdravé nápoje vo výžive
- nepodľahnúť manipulatívnym praktikám výrobcov

UČEBNÉ OSNOVY PREDMETU

TECHNOLÓGIA PRÍPRAVY POKRMOV

| | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| Študijný odbor: | asistent výživy |
| Forma, spôsob a organizácia štúdia: | denné štúdium pre absolventov ZŠ |

CHARAKTERISTIKA PREDMETU

Predmet technológia prípravy pokrmov na SZŠ v rámci štátneho programu /ISCED 3/, ako súčasť odbornej zložky vzdelávania, poskytuje žiakom vhodne 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 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 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 civilizračných chorôb. Nabádať na využívanie ekologicky pestovaných potravín

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 4 hodín týždenne, spolu 132 hodín, z toho 132 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 pri práci, nákupy**

Výkonový štandard:

- zopakovať zásady a pravidlá zachovávanía BOZP a PO
- vysvetliť dôležitosť dodržiavania BOZP a PO na pracovisku a pri nákupoch
- oboznámiť sa s pracoviskom a jeho inventárom

- znútorňiť 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**

Výkonovo -postojový 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
- znútorňiť 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**

Výkonovo -postojový 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
- vážiť si hodnotu peňazí

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 požívatín, účtovanie, stolovanie, servírovanie**

Výkonovo -postojový 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 požívatin potrebných na prípravu pokrmov
- vysvetliť dôležitosť organizácie práce
- urobiť vyúčtovanie nákupu, kalkuláciu
- vážiť si hodnotu peňazí
- porozumieť a 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
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia pri práci
- prejavovať estetické cítenie v kultúre stolovania

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 požívatin, organizácia práce, prípravné práce, technológia prípravy pokrmov z ovocia, technologické postupy, účtovanie, stolovanie, servírovanie**

Výkonovo -postojový štandard:

- definovať pojem ovocie
- vysvetliť význam ovocia vo výžive a zásady pri jeho spracovaní
- urobiť rozváženie požívatin potrebných na prípravu pokrmov
- vysvetliť dôležitosť organizácie práce
- urobiť vyúčtovanie nákupu, kalkuláciu
- vážiť si hodnotu peňazí
- 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
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia pri práci
- prejavovať 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, mlynárske výrobky, pekárenské výrobky, význam vo výžive, tepelné spracovanie, zloženie, prípravné práce, polievky, vložky, zahusťovanie, rozváženie požívatin, organizácia práce, technológia prípravy pokrmov, technologické postupy, účtovanie, stolovanie, servírovanie**

Výkonovo -postojový štandard:

- definovať pojmy obilniny, cestoviny, chlieb, pečivo
- vysvetliť význam obilnín, výrobkov z obilia, mlynárskych, pekárenských výrobkov
- zásady pri spracovaní, organizácia práce a spôsoby technologickej úpravy
- urobiť rozváženie požívatin potrebných na prípravu pokrmov
- vysvetliť dôležitosť organizácie práce
- urobiť vyúčtovanie nákupu, kalkuláciu
- vážiť si hodnotu peňazí
- porozumieť a reprodukovať technologické postupy prípravy pokrmov z obilnín a mlynárskych 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
- znútorňiť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci
- prejať estetické cítenie v kultúre stolovania

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Strukoviny**

Témy: **Strukoviny naklíčené na šaláty – šošovica. 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 požívatin, účtovanie, technológia prípravy pokrmov, technologické postupy, stolovanie, servírovanie**

Výkonovo -postojový štandard:

- definovať pojem strukoviny
- vysvetliť význam strukovín vo výžive
- zásady pri spracovaní, prípravné práce a zvyšovanie biologickej hodnoty
- urobiť rozváženie požívatin potrebných na prípravu pokrmov
- vysvetliť dôležitosť organizácie práce
- urobiť vyúčtovanie nákupu, kalkuláciu
- vážiť si hodnotu peňazí
- porozumieť a 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

- znútorňiť potrebu dodržiavať zväzbné nariadenia OBP pri práci
- prejaviti' 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**

Výkonovo -postojový 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
- urobiť vyúčtovanie nákupu, kalkuláciu
- vážiť si hodnotu peňazí
- porozumieť a reprodukovat' 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
- znútorňiť potrebu dodržiavať zväzbné nariadenia pri práci
- prejaviti' 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 prívarok. 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 požívatín, organizácia práce, účtovanie, technológia prípravy pokrmov, technologické postupy, stolovanie, servírovanie**

Výkonovo -postojový štandard:

- definovať pojem mlieko a mliečne výrobky
- vysvetliť význam mlieka, mliečnych výrobkov vo výžive, možnosti spracovania a využitia
- urobiť rozváženie požívatín potrebných na prípravu pokrmov
- vysvetliť dôležitosť organizácie práce
- urobiť vyúčtovanie nákupu, kalkuláciu
- vážiť si hodnotu peňazí
- porozumieť a reprodukovat' 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
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci
- prejavíť 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**

Výkonovo -postojový 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
- urobiť vyúčtovanie nákupu, kalkuláciu
- vážiť si hodnotu peňazí
- porozumieť a 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
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci
- prejavíť 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, elektrosпотреbiče, energetická hodnota, biologická hodnota

Výkonovo -postojový 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
- urobiť vyúčtovanie nákupu, kalkuláciu
- vážiť si hodnotu peňazí
- porozumieť a reprodukovat' 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
- znútorňiť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci
- prejavíť 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, príkrmy, omáčky, prívarky, múčniky, šaláty, nápoje**

Výkonovo -postojový 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, evidencie zásob**

Kľúčové pojmy: **obsahový a výkonový štandard, BOZP, PO, hygiena pracoviska, osobná hygiena, rozpočet, účtovanie, kalkulácia, spotreba, evidencie zásob**

Výkonovo -postojový štandard:

- preukázať vedomosti zo zásad a pravidiel BOZP a PO
- vysvetliť dôležitosť dodržiavania zásad osobnej hygieny, hygieny pracoviska, hygieny pri práci s požívatinami
- zopakovať systém sumarizácie nákupu, odpisovania z evidencie zásob
- uplatniť spotrebiteľskú zručnosť pri nákupe
- vysvetliť účtovanie nákupov, spotrebu a kalkuláciu rozpočtov
- vážiť si hodnotu peňazí

- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

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**

Výkonovo -postojový štandard:

- definovať pojem zelenina
- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinárskeho kódexu
- vysvetliť pojmy: blanšírovanie, mrazenie a sterilizovanie zeleniny
- vysvetliť pojem 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
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejavovať prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme
- reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy
- spracovať zeleninu podľa vysvetlených technologických postupov
- preukázať aktívny prístup k práci
- servírovať rôzne druhy šalátov
- vykonať záznam o pracovnej činnosti
- vyjadriť záujem o ekologický prístup k životnému prostrediu a potravinám
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

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, mrazenie, sterilizovanie, sušenie, straty na biologickej hodnote, rozváženie požívatín, účtovanie, servírovanie, stolovanie, degustácia

Výkonovo -postojový štandard:

- definovať pojem ovocie
- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinárskeho 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
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejsť 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
- znútorňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- znútorňovať potrebu dodržiavať záväzné nariadenia pri práci

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 požívatín, účtovanie, servírovanie, stolovanie, degustácia

Výkonovo -postojový štandard:

- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinárskeho 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 požívatín 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
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- 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
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

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**

Výkonovo -postojový štandard:

- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinárskeho 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
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejaviť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme
- reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy
- spracovať cestá, servírovať a stolovať pripravené pokrmy
- preukázať aktívny prístup k práci
- vykonať záznam pracovnej činnosti
- prejaviť estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

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**

Výkonovo -postojový štandard:

- vymenovať druhy cestovín a ich možnosti tepelného spracovania
- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinárskeho kódexu
- 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
- navrhnúť aspoň 5 príkladov pokrmov slaných a 5 príkladov sladkých pokrmov
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejaviť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme
- reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy
- spracovať cestoviny podľa vysvetlených technologických postupov
- preukázať aktívny prístup k práci
- servírovať pripravené pokrmy
- vykonať záznam o pracovnej činnosti
- prejaviť estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- znútorňovať potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

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 potravinárskeho 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
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejaviť 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

- prejaviť estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

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, požívatiný, predjedlo, pokrm, prípravné práce, spracovanie, zdobenie, dávka pre 1 osobu, tepelné spracovanie, studené pokrmy, šaláty, slané, sladké, zvyšovanie energetickej a biologickej hodnoty**

Výkonovo -postojový štandard:

- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinárskeho 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
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejaviť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme
- spracovať studené pokrmy podľa vysvetlených technologických postupov
- preukázať aktívny prístup k práci
- servírovať pripravené pokrmy
- preukázať záznam pracovnej činnosti
- prejaviť estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Rýchla úprava mäsa**

Témy: **Minútka z rôznych druhov a častí mäsa**

Kľúčové pojmy: **potravinový kódex, minútka, mäso, prípravné práce, marinády, nálevy, tepelné spracovanie, obloha, dávka pre 1 osobu**

Výkonovo -postojový štandard:

- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinárskeho kódexu
- vysvetliť význam a spôsob prípravy minútok
- zdôvodniť výber druhu a časti mäsa na rýchlu úpravu
- preukázať znalosť dávok požívatín pre 1 osobu mäsa na prípravu pokrmov
- navrhnúť aspoň 5 príkladov pokrmov rýchlej úpravy mäsa
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejaviť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme
- spracovať mäsa podľa vysvetlených technologických postupov

- preukázať aktívny prístup k práci
- servírovať pripravené pokrmy
- vykonať záznam o pracovnej činnosti
- prejať estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

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

Výkonovo -postojový štandard:

- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinárskeho kódexu
- vysvetliť význam a spôsob spracovania sekaných a mletých mies
- 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
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejať prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme
- reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy
- spracovať mäsa podľa vysvetlených technologických postupov
- preukázať aktívny prístup k práci
- servírovať pripravené pokrmy
- vykonať záznam pracovnej činnosti
- prejať estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

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

Výkonovo - postojový štandard:

- navrhnuť príklady mäsových pokrmov v zložitejšej tepelnej úprave
- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinárskeho kódexu
- zdôvodniť výber druhu, časti mäsa a možnosti kombinácií potravín pri príprave pokrmov
- integrovať poznatky z profilujúcich predmetov
- preukázať znalosť dávok požívateľín pre 1 osobu na prípravu rôznych pokrmov v zložitejšej úprave
- zdôvodniť možnosti zaradovania týchto pokrmov do jedálneho lístka
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkulácia
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejavíť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme
- spracovať mäsové pokrmy v zložitejšej úprave
- preukázať aktívny prístup k práci
- servírovať pripravené pokrmy
- vykonať záznam o pracovnej činnosti
- prejavíť estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- znútorňovať potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Vnútornosti**

Témy: **Rôzne druhy vnútorností použité na prípravu: polievok, pokrmov, omáčok, nátierok, dávka pre 1 osobu**

Kľúčové pojmy: **potravinový kódex, vnútornosti, prípravné práce, dávka pre 1 osobu, polievka, závarka, pokrm, omáčka, zvyšovanie energetickej hodnoty**

Výkonovo - postojový štandard:

- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinárskeho kódexu
- vysvetliť význam a spôsob prípravy vnútorností
- zdôvodniť zaradenie vnútorností do jedálneho lístka
- integrovať poznatky z profilujúcich predmetov
- preukázať znalosť dávok požívateľín pre 1 osobu na prípravu pokrmov
- navrhnuť aspoň 5 príkladov pokrmov z vnútorností
- vykonať rozvažovanie požívateľín, vyúčtovanie a kalkulácia
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejavíť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme
- spracovať a tepelne upraviť vnútornosti preukázať angažovaný prístup k práci
- preukázať aktívny prístup k práci
- servírovať pripravené pokrmy
- vykonať záznam o pracovnej činnosti

- prejavíť estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

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**

Výkonovo - postojový štandard:

- uplatňovať pojmový aparát podľa potravinárskeho 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
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkulácia
- vážiť si hodnotu peňazí
- 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 pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci
- 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: fyziologická výživa, indikácie, zloženie, charakteristika, kJ, B, T, S, vitamíny, tepelné spracovanie, výber potravín, pokrmov, jedálny lístok, výpočty, porovnanie, zakázané potraviny, protisklerotický charakter, choroby tráviacej sústavy, hepatobiliárneho systému, šetrenie, zahusťovanie, metabolické choroby, choroby kardiovaskulárneho systému, Na, K, energetická hodnota, biologická hodnota, bielkoviny, tuky, sacharidy, vitamíny, minerálne látky, voda, vláknina.

Výkonovo - postojový štandard:

- urobiť rozbor diéty na základnej vedomostnej úrovni
- vysvetliť zásady, výber potravín a pokrmov pre diétu
- navrhnúť a zdôvodniť zostavený jedálny lístok
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejavíť prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme
- spracovať a tepelne upraviť diétu
- preferovať aktívny prístup k práci
- vypočítať určené hodnoty diéty, porovnať
- servírovať pripravenú liečebnú výživu
- vykonať záznam o pracovnej činnosti
- prejavíť estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- znútorňovať potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci
- 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: | asistent výživy |
| Forma, spôsob a organizácia štúdia: | denné štúdium pre absolventov ZŠ |

Charakteristika predmetu

Predmet liečebná výživa na SZŠ je profilujúci teoretický predmet v rámci štátneho programu, ako súčasť 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 treba voliť najvhodnejšie moderné metódy a formy podľa preberaného učiva. Práca s odbornou a tabuľkovou literatúrou, ako aj využívanie audiovizuálnych pomôcok a nových foriem informačných technológií umožní žiakom kriticky hodnotiť a aplikovať teoretické vedomosti v praxi.

Ciele predmetu

Cieľom učebného predmetu liečebná výživa je v maximálne možnej miere prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania a osvojeniu si kľúčových kompetencií zdravotníckeho pracovníka odboru asistent výživy. Žiaci sa majú naučiť aktívne pracovať tak samostatne, ako aj v skupine, tvorivo a komplexne riešiť odborný problém, 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 profesii, poznaniu a doceneniu preventívnej a terapeutickkej 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 99 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**

Výkonovo - postojový 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 terapeutickkej hodnoty liečebnej výživy

- zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy s odvolaním sa na autority v danej oblasti
- zasadzovať sa o podporu diétológie (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 a dvanástnika. Liečebná výživa pri črevných chorobách. Liečebná výživa pri chorobách tenkého čreva. Liečebná výživa pri celiakii - diéta bezlepková. Liečebná výživa pri chorobách hrubého čreva**

Kľúčové pojmy: **tráviaca sústava, funkčné poruchy, zápaly, vredy, nádory, poleptania, infekcie, alergie, chirurgické výkony, cudzopasnici, reflux, varixy, erózia, hnačka, zápcha, psychika, prevencia, liečba, diéta číslo 0, 1, 2, 5, bezlepková, OK, NDTV, sonda**

Výkonovo - postojový štandard:

- formulovať zásady diéty pri ochoreniach tráviacej sústavy
- určiť liečebnú výživu pre konkrétnu choroby 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
- znútorňovať 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 cholelitiáze

Kľúčové pojmy: **pečeň, žlčník, zápal, cirhóza, steatóza, zlyhanie, kamene, prevencia, liečba, diéta číslo 4, 4Š, 10**

Výkonovo - postojový 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 štádu choroby
- navrhnúť jedálny lístok pre konkrétnu diétu, rôzne ročné obdobie
- podporovať individuálny prístup pri aplikácii liečebnej výživy

- zvnútorniť 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 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

Výkonovo - postojový 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
- zvnútorniť 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 metabolických chorobách**

Témy: **Liečebná výživa pri obezite. Redukčné diéty.**

Liečebná výživa pri diabetes mellitus.

Liečebná výživa pri diabete I. a II. typu.

Liečebná výživa pri komplikáciách diabetu

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, komplikácie, diabetes, klasifikácia diabetu, diabetes 1. typu, diabetes 2. typu, glykémia, glykemický index, hyperlipoprotéinémia, metabolický syndróm, štítna žľaza, genetika, hypo, hyperosteomalácia, vápnik, vitamín D, osteoporóza, príčiny, genetika, prevencia, liečba, diéta číslo 8, 9, 9Š, 11

Výkonovo- postojový 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 obdobie
- rešpektovať individuálne potreby pacienta a prispôbiť im režimové a diétne opatrenia
- vyhľadať v potravinových tabuľkách potraviny s najvyšším obsahom sacharidov, tukov, vápnika, vitamín D
- aktívne vyhľadať doplňujúce a rozširujúce informácie z overených zdrojov

- zvnútorniť 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, sodík, NaCl, draslík, prevencia, liečba, diéta číslo 10, diéta pre koronárne jednotky**

Výkonovo - postojový 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
- zvnútorniť 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**

Výkonovo - postojový 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 obdobie
- 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**

Výkonovo- postojový štandard:

- vysvetliť význam, zásady a možnosti prenosu infekčných chorôb
- určiť vhodný diétny postup pri konkrétnych infekčných chorobách
- zdôvodniť výber požívatín, 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
- znútorňovať 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**

Výkonovo - postojový 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
- znútorňovať 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: mentálne anorexia, bulímia, chudnutie, obezita, zásady liečby

Výkonovo - postojový 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 authority 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, 1, 2, 3, 11,

Výkonovo - postojový 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
- znútorňovať a obhájiť terapeutickú hodnotu liečebnej výživy

Obsahový štandard:

Tematický celok: Liečebná výživa v gynekológii a pôrodníctve

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

Výkonovo - postojový štandard:

- vysvetliť význam, zásady výživy počas tehotenstva, po pôrode a počas dojčenia
- kategorizovať výber potravín, 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

- zvnútorniť 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 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, promótoary, príznaky, liečba, prevencia, parenterálna, enterálna výživa, anémia, kyselina listová, erytrocyty, vitamín B12**

Výkonovo - postojový 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
- zvnútorniť a obhájiť preventívnu a terapeutickú hodnotu liečebnej výživy
- zdôvodniť potrebu dodržiavania resp. možnosti liečebnej výživy s odvolaním sa na authority 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,**

Výkonovo - postojový štandard:

- vysvetliť význam, zásady detskej výživy, výživy v školskom veku a v období dospievania
- vysvetliť význam, zásady výživy pri všetkých skupinách obyvateľstva
- kategorizovať výber požívatín, pokrmov a technologickú prípravu pokrmov pre určené skupiny obyvateľstva
- navrhnúť jedálny lístok pre konkrétne skupiny v fyziologickej výžive
- rešpektovať individuálne potreby pacienta a prispôsobiť im režimové a diétne opatrenia
- aktívne vyhľadať doplňujúce a rozširujúce informácie z overených zdrojov
- zvnútorniť 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**

Výkonovo - postojový štandard:

- vysvetliť význam, zásady a možnosti stravovania v starobe
- zdôvodniť výber požívatín, pokrmov a technologickú úpravu s ohľadom na špecifická výživových požiadaviek seniorov
- uplatňovať empatický prístup k individuálnym osobitostiam seniorov
- navrhnúť jedálny lístok pre seniorov, pre rôzne ročné obdobia
- rešpektovať individuálne potreby seniorov a prispôbiť im režimové a diétne opatrenia
- aktívne vyhľadať doplňujúce a rozširujúce informácie z overených zdrojov
- znútorňovať 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, šetriaca diéta, fenylalanín, celiakia, tolerancia Phe, galaktóza, laktóza, obezita, energetická hodnota**

Výkonovo - postojový štandard:

- vysvetliť zásady a možnosti liečebnej výživy pri konkrétnych chorobách v detskom veku
- zdôvodniť výber požívatín, 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
- prispôbiť liečebnú výživu individuálnym potrebám pacienta
- aktívne vyhľadať doplňujúce a rozširujúce informácie z overených zdrojov
- znútorňovať 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**

Výkonovo - postojový 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 prehľbovať svoje teoretické a praktické poznatky
- udržiavať profesionálny výkon povolania

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Špeciálne diéty a štandardizované diétne predpisy**

Témy: **Diéta 4/Š – s prísnyim obmedzením tukov**

Diéta 9/Š – diabetická šetriaca

Diéta pri chronickom zlyhaní obličiek Š/20, Š/35

Diéta pri vyšetrení na okultné krvácanie

Prísne redukčné diéty

Kľúčové pojmy: **akútna pankreatitída, tuky, diabetická diéta, šetrenie, obličky, bielkoviny, energetická hodnota, okultné krvácanie, železo, sacharidy, vláknina**

Výkonovo - postojový 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
- znútorňovať a obhájiť terapeutickú hodnotu liečebnej výživy

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Pokyny pre prácu asistenta výživy**

Témy: **Náplň práce asistenta výživy podľa pracovného zaradenia**

Kľúčové pojmy: **pracovné zaradenie, zdravotnícke zariadenie, zariadenia prírodných liečebných kúpeľov**

Výkonovo - postojový 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 zdravotníkymi 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: | asistent výživy |
| Forma, spôsob a organizácia štúdia: | denné štúdium pre absolventov ZŠ |

Charakteristika predmetu

Odborná klinická prax vo fyziologickej a liečebnej výžive nadväzuje na teoretické vedomosti a praktické zručnosti žiakov osvojené v odborných predmetoch, ktoré si prehľbujú, upevňujú a precvičujú v klinickej praxi a tak si vytvárajú požadované zručnosti a návyky, nevyhnutné pre prácu asistenta výživy. Na odbornej klinickej praxi si žiaci osvojujú pravidlá plánovania fyziologickej výživy a liečebnej výživy a stravy pri rôznych systémových chorobách, vo vzťahu k individuálnym potrebám pacienta, klienta. Žiaci si overujú ucelený systém poznatkov a zručností z klinickej 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 treba 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 žiakom 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 (ambulancie, poradne zdravia)
- v zariadeniach spoločného stravovania (materské školy, základné školy, domovy sociálnych služieb).

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

Ciele predmetu

Cieľom odbornej klinickej praxe v liečebnej výžive je v maximálne možnej miere prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania a osvojeniu si kľúčových kompetencií zdravotníckeho pracovníka odboru asistent výživy. Žiaci sa majú naučiť aktívne pracovať tak samostatne, ako aj v skupine, tvorivo a komplexne riešiť odborný problém, 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 terapeutickú 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 a j 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 462 hodín, z toho 462 hodín klinických cvičení

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

Rozdelenie pracovísk:

| Pracoviská | 3. ročník | | 4. ročník | |
|--|----------------------|-------------------|----------------------|-------------------|
| | Počet hodín týždenne | Počet hodín spolu | Počet hodín týždenne | Počet hodín spolu |
| Školská cvičná kuchyňa | 5 | 165 | - | - |
| Stravovacia prevádzka zdravotníckeho zariadenia: | | | | |
| - Školská cvičná režia | | | 6 | 180 |
| - Lôžkové oddelenia a oddelenie liečebnej výživy a stravovania | 6 | 198 | 6 | 180 |
| - Špecializované ambulancie a poradne | | | | |
| - Odborný seminár | 3 | 99 | 3 | 90 |
| Spolu: | 14 | 462 | 15 | 450 |

Lôžkové oddelenia: interné, chirurgické, 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 s programom HACCP. Zoznámenie sa s odborným výpočtovým programom. Vypĺňovanie tlačív a dokumentácie predpísaných pre OLVaS**

Kľúčové pojmy: **BOZP, PO, hygiena osobná, hygiena pracoviska, mlčanlivosť zdravotníckych pracovníkov, náplň práce, HACCP, výpočtový program, tlačivá**

Výkonovo - postojový 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

Školská réžia

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Diétny systém, označovanie diét, zostavovanie jedálnych lístkov, výpočet energetickej hodnoty a hodnôt živín**

Témy: **Vyplňovanie tlačív a dokumentácie predpísaných pre OLVaS**

Diétny systém, označovanie diét podľa farebných symbolov v zdravotníckom zariadení

Zostavovanie celodenných jedálnych lístkov podľa ročného obdobia pre základné diéty, špeciálne diéta a štandardizované diétne predpisy

Zostavovanie celotýždenných jedálnych lístkov podľa ročného obdobia pre základné diéty, špeciálne diéta a štandardizované diétne predpisy

Zostavenie a vynormovanie jedálneho lístka pre určené diéty podľa predpisu stavu pacientov z oddelenia

Vyhotovenie výkazu spotrebovaných potravín a žiadanky na výdaj potravín zo skladu

Výpočet cenovej hodnoty diét

Výpočet energetickej hodnoty, hodnoty živín pre určené diéty s porovnaním

Rozbor určenej diéty s výberom potravín, pokrmov a možností technológie prípravy pokrmov

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, zakázané potraviny a pokrmy

Výkonovo – postojový 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
- podporovať kladný vzťah k profesii asistenta výživy
- pri riešení zadaných úloh prejavovať ochotu pracovať v tíme
- chápať cenu zdravia a vytvárať pocit zodpovednosti za svoj pracovný výkon s poznaním jeho terapeutickkej hodnoty.

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**

Výkonovo - postojový 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

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Úvod**

Témy: **Oboznámenie s cieľmi a štandardami učiva. Zásady BOZP, PO a hygieny. Účtovanie, evidencia zásob**

Kľúčové pojmy: **obsahový štandard, výkonový štandard, BOZP, PO, hygiena osobná, hygiena pracoviska, účtovanie, evidencia zásob**

Výkonovo - postojový 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 pre obyvateľstvo SR**

Témy: **Výživa detí predškolského veku. Výživa detí školského veku: 7 – 10 r., 11 – 14 r.**

Výživa dospelých ľudí: muži 15 – 18 r., 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

Výkonovo - postojový štandard:

- definovať skupiny obyvateľstva podľa OVD
- uplatňovať odbornú terminológiu
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy
- vážiť si hodnotu peňazí
- 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
- znútorňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- znútorňovať potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

Obsahový štandard:

Tematický celok: **Fyziologická výživa, výpočet energetickej a biologickej hodnoty**

Témy: **diéta číslo 3 - základná**

Kľúčové pojmy: fyziologická výživa, protisklerotický charakter, indikácie, zloženie, charakteristiky, výber potravín a pokrmov, technológia prípravy pokrmov, energetická hodnota, biologická hodnota, porovnanie hodnôt, zakázané potraviny

Výkonovo - postojový štandard:

- vysvetliť zásady diéty na základnej vedomostnej úrovni
- kategorizovať výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejavovať 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 enviromentálnej výchovy
- vykonať záznam pracovnej činnosti
- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie

- prejaviteľ estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- doceniť preventívny účinok fyziologickej výživy
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

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 a dvanástnika. Liečebná výživa pri črevných chorobách. Liečebná výživa pri celiakii – bezlepková

Kľúčové pojmy: pankreas, akútne zápal, chronický zápal, nádory, prevencia, liečba, diéta číslo 4S, diéta pri akútnej pankreatitíde

Výkonovo – postojový štandard:

- vysvetliť zásady diéty na základnej vedomostnej úrovni
- kategorizovať výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejaviteľ 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
- prejaviteľ estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- doceniť preventívny a terapeutický účinok liečebnej výživy
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

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

Výkonovo - postojový štandard:

- vysvetliť zásady diéty na základnej vedomostnej úrovni
- kategorizovať výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejaviteľ 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 enviromentálnej výchovy
- vykonať záznam pracovnej činnosti
- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie
- prejavíť estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- doceniť preventívny a terapeutický účinok liečebnej výživy
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

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, zakázané potraviny**

Výkonovo - postojový štandard:

- vysvetliť zásady diéty na základnej vedomostnej úrovni
- kategorizovať výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- 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 enviromentálnej výchovy
- vykonať záznam pracovnej činnosti
- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie
- prejavíť estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorniť pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- doceniť preventívny a terapeutický účinok liečebnej výživy
- znútorniť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

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 inými chorobami. 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, zakázané potraviny**

Výkonovo - postojový štandard:

- vysvetliť zásady diéty na základnej vedomostnej úrovni

- kategorizovať výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejavovať 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 enviromentálnej výchovy
- vykonať záznam pracovnej činnosti
- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie
- prejavovať estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- doceniť preventívny a terapeutický účinok liečebnej výživy
- znútorňovať 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, zakázané potraviny**

Výkonovo - postojový štandard:

- vysvetliť zásady diéty na základnej vedomostnej úrovni
- kategorizovať výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejavovať 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 enviromentálnej výchovy
- vykonať záznam pracovnej činnosti
- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie
- prejavovať estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- doceniť preventívny a terapeutický účinok liečebnej výživy
- znútorňovať potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

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, zakázané potraviny**

Výkonovo - postojový štandard:

- vysvetliť zásady diéty na základnej vedomostnej úrovni
- kategorizovať výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie
- vykonať rozváženie požívateľín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- 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 enviromentálnej výchovy
- vykonať záznam pracovnej činnosti
- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie
- prejavíť estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- doceniť terapeutický účinok liečebnej výživy
- znútorňovať potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

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**

Výkonovo - postojový štandard:

- vysvetliť zásady a pravidlá BOZP a PO v zdravotníckom zariadení
- zdôvodniť dôležitosť dodržiavania osobnej hygieny, hygieny pracoviska v zdravotníckom zariadení
- znútorňovať 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: **Tlačivá pre prácu asistenta výživy. 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. Vyhodenie 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 na požadovanej vyššej odbornej úrovni.**

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, zakázané potraviny a pokrmy**

Výkonovo - postojový 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 enviromentálnej 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**

Výkonovo - postojový 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 autoritu 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

Výkonovo - postojový 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 autoritu v uvedenej oblasti
- zostaviť celotýždenný jedálny lístok s výpočtami energetickej hodnoty, hodnôt živín, a iných požadovaných údajov podľa požiadaviek pacienta (klienta)
- preukázať a zdokonaľovať profesijné 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, 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 (nemocnice, polikliniky) a poradenskú činnosť v zdravotníckych zariadeniach (ambulancie, poradne, úrady verejného zdravotníctva).

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

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

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

9. PRÍLOHOVÁ ČASŤ

Príloha 1

VYMEDZENIE POJMOV V ŠTÁTNYM 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 kurikul 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, postojové, 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 sebvýchovy a sebvzdelávania. Zabezpečujú rozvoj záujmov a potrieb žiaka, jeho

pamäti, reprodukčného 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 povolaní 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, prispôsobovať 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 (prehlbujúce, 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 (ďalej len „ŠkVP“), 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 učeniu 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 sa definujú konkrétne požiadavky na kvalifikovaný výkon (kvalifikačný štandard) pracovných činností v skupine príbuzných povolání (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 tu aj voliteľné a nepovinné predmety, účelové kurzy v oblasti všeobecného a odborného vzdelávania, ktoré podporujú a prehlbujú 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 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 všeobecných 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 absolventska 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 jednorázovo 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, od-borník 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 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 | Ústna odpoveď (krátke, súvislé a obmedzené odpovede, doplnenia) |
| Simulované situácie | Písomné odpovede (testy) |
| Úloha hrou | Projekt |
| Ústne odpovede | Zistenie |
| Projekt | Stanovenie (niečo určiť) |
| Zistenie | Povornanie |
| Stanovenie (niečo určiť) | Prípadová štúdia |
| Povornanie | Školská práca |
| Prípadová štúdia | Úlohy a cvičenie |
| Zapisovanie do pracovnej knihy | |
| Protokoly | |
| Správy | |
| Osobná rozhovor | |
| Dotazník | |

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 pridržavajte nasledujúceho usmernenia:

- hodnotenie zameriavame a formulujeme pozitívne,
- hodnotíme podľa miery splnenia (úspešnosť) daných kritérií,
- klasifikujeme iba prebrané a upevnené učivo,
- 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

Školský vzdelávací program (ďalej len „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 odbobie 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
 - Vnútorný 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) výkonový 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 u žiakov najfrekventovanejšie,
 - 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 kompetencií riaditeľa školy, ktorý zodpovedá nielen za jeho kvalitu ale aj za jeho realizáciu. Vzdelávací 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 môže 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.

Školský vzdelávací program sa môže vypracovať ako štandardný na základe určených vyučovacích predmetov a jeho učebných osnov alebo ako modulový. Je v kompetencii školy zvoliť, 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 všeobecne záväznými 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 výchovno-vzdelávacími potrebami alebo dospelých ľudí.