

ZMLUVA

O URČENÍ VÝUČBOVÉHO PRACOVISKA ZDRAVOTNÍCKEHO ZARIADENIA STREDNEJ ZDRAVOTNÍCKEJ ŠKOLY, MOYZESOVA 17, 040 01 KOŠICE

Zmluvné strany:

1. **Organizácia:** Materská škola, Galaktická 11, 040 12 Košice

Zastúpená: Mgr. Beáta Gelvanicsová – riaditeľka školy

Bankové spojenie:

Číslo účtu:

IČO:

(ďalej len „zdravotnícke zariadenie“)

a

2. **Stredná zdravotnícka škola, Moyzesova 17, 040 01 Košice**

Zastúpená: Mgr. Eva Göblová, riaditeľka školy

Bankové spojenie: Štátna pokladnica, Radlinského 32, 810 05 Bratislava 15

Číslo účtu: 7000188746

Kód banky: 8180

IČO: 00 606 766

(ďalej len „SZŠ“)

uzatvárajú v zmysle zákona č. 61/2015 Z. z. o odbornom vzdelávaní a príprave a o zmene a doplnení niektorých zákonov a zákona č. 209/2018 Z. z., ktorým sa mení a dopĺňa zákon č. 61/2015 Z. z. túto zmluvu o určení výučbového zdravotníckeho zariadenia strednej zdravotníckej školy (ďalej len „zmluva“), za dohodnutých podmienok uvedených v tejto zmluve.

Článok 1

Predmet a účel zmluvy

1. Predmetom tejto zmluvy je určenie výučbového zdravotníckeho zariadenia podľa § 17 Vyhlášky MZ SR č. 84/2016 Z. z., ktorou sa ustanovujú určujúce znaky jednotlivých druhov zdravotníckych zariadení na zabezpečenie praktickej výučby žiakov SZŠ v zdravotníckych študijných odboroch v súlade so štátnym vzdelávacím programom príslušného študijného odboru a v rozsahu študijného plánu daného pre príslušný ročník SZŠ, ktorá je nedeliteľnou súčasťou teoretickej výučby žiakov v rámci prípravy na výkon povolania v zdravotníctve.

2. Účelom tejto zmluvy je stanovenie podmienok konkrétnej realizácie praktickej výučby odbornej klinickejpraxe a súvislej odbornej praxe žiakov SZŠ vo výučbovom zdravotníckom zariadení.
3. Študijný odbor, ktorý je predmetom praktického vyučovania žiakov u poskytovateľa:

*** asistent výživy**

Článok 2

Výučbové zdravotnícke zariadenie

1. Výučbové zdravotnícke zariadenie sa zaväzuje vytvoriť primerané podmienky potrebné na získavanie praktických zručností žiakov SZŠ v rozsahu, v ktorom nemá možnosť zabezpečiť na vlastných pracoviskách a ich získavanie je neoddeliteľnou súčasťou odbornej prípravy žiakov na výkon zdravotníckeho povolania.
2. Pracoviskom praktického vyučovania pre žiakov SZŠ v zdravotníckom zariadení, na ktorých sa popri poskytovaní zdravotnej starostlivosti umožňuje praktické vyučovanie žiakov SZŠ je pracovisko odbornú klinickú starostlivosť.

Článok 3

Výučba

1. Výučbou sa pre účely tejto zmluvy rozumie praktické vyučovanie žiakov SZŠ v zdravotníckych študijných odboroch, ktoré sú uvedené v článku 1. bod (3) tejto zmluvy.
2. Výučbu zabezpečujú zamestnanci výučbového pracoviska zdravotníckeho zariadenia. Pri výkone tejto činnosti podľa obsahu učebného plánu sú povinní sa riadiť pokynmi riaditeľa SZŠ alebo pokynmi vedúceho výučbového pracoviska.
3. Výučbu kontrolujú pedagogickí zamestnanci SZŠ v príslušnom študijnom odbore, podľa identifikačného zoznamu, ktorý tvorí prílohu č. 1 tejto zmluvy.
4. Organizácia výučby sa riadi príslušnými učebnými plánmi, ktoré sú uvedené v prílohe č. 2, pre žiakov školy podľa prílohy č. 3 tejto zmluvy.
5. Organizačné zabezpečenie práv a povinností výučbového zdravotníckeho zariadenia počas platnosti tejto zmluvy vykonáva vedúci zdravotníckeho zariadenia alebo ním poverený pracovník.

Článok 4

Podmienky realizácie praktickej výučby

1. Zamestnanci výučbového pracoviska zdravotníckeho zariadenia zabezpečujú výučbu žiakov SZŠ vo výučbovom pracovisku zdravotníckeho zariadenia len v rozsahu nevyhnutnom pre výučbu žiakov SZŠ a len v súlade s plánom praktickej výučby a sú

- povinní počas výučby žiakov rešpektovať pokyny zodpovedného vedúceho zamestnanca výučbového pracoviska zdravotníckeho zariadenia.
2. Žiaci SZŠ sa zúčastňujú na poskytovaní zdravotnej starostlivosti len v rozsahu nevyhnutnom pre ich výučbu a podľa učebného plánu pod dozorom vedúceho zamestnanca výučbového pracoviska alebo ním povereného pracovníka zdravotníckeho zariadenia.
 3. Zdravotnícke zariadenie sa zaväzuje:
 - a) umožniť žiakom SZŠ vstup na pracoviská, na ktorých sa bude realizovať praktická výučba,
 - b) zabezpečiť žiakom priestor na uloženie osobných vecí a prístup k hygienickým zariadeniam.

SZŠ sa zaväzuje:

- a) pripraviť praktické vyučovanie po obsahovej a formálnej stránke,
- b) poučiť žiakov o povinnosti dodržiavania pravidiel bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a dodržiavania opatrení protipožiarnej ochrany na pracoviskách poskytovateľa v rámci praktickej výučby,
- c) zabezpečiť na pracoviskách odborný dozor podľa harmonogramu, ktorý vyhotoví vzdelávacia inštitúcia,
- d) zabezpečiť, aby žiaci dodržiavali prevádzkový poriadok pracovísk, na ktorých sa uskutočňuje praktická výučba a zásady osobnej hygieny,
- e) oboznámiť žiakov o povinnosti zachovávať mlčanlivosť o skutočnostiach, o ktorých sa dozvedeli v súvislosti s výkonom praxe v zdravotníckom zariadení, podľa § 80 od. 2 zák. č. 578/2004 Z. z. o poskytovateľoch zdravotnej starostlivosti, zdravotníckych pracovníkoch, stavovských organizáciách v zdravotníctve a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon o poskytovateľoch“),
- f) oboznámiť žiakov o práve každého pacienta na ochranu svojich osobných údajov v zmysle zákona č. 18/2018 Z. z. o ochrane osobných údajov v znení neskorších predpisov a v tejto súvislosti so zákonom podávania informácií o pacientoch zdravotníckeho zariadenia.

Článok 5

Vedúci výučbového pracoviska

1. Vedúcim výučbového pracoviska v zdravotníckeho zariadenia praktického vyučovania žiakov SZŠ je pre účely tejto zmluvy.....LUDMILA KLOBUŠNIKOVA..... zodpovedným pracovníkom za žiakov je pre účely tejto zmluvy.....
2. V zmysle zákona č. 124/2006 Z. z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci a o zmene a príprave niektorých zákonov je vedúci výučbového pracoviska povinný oboznámiť žiaka s predpismi na stanovenie bezpečnosti a ochrany zdravia na pracovisku.
3. Vedúci výučbového pracoviska riadi a organizuje režim praktického vyučovania žiakov SZŠ na pracovisku zdravotnej starostlivosti zdravotníckeho zariadenia.
4. Zamestnanci výučbového pracoviska zdravotníckeho zariadenia pracovne zaradení na pracovisku, na ktorom sa uskutočňuje praktická výučba žiakov SZŠ, sú povinní

rešpektovať pokyny vedúceho výučbového pracoviska v rozsahu súvisiacom s plánmi a organizáciou výučby na tomto pracovisku. Nezasahujú do programu výučby, s výnimkou, ak sa na určitej forme a rozsahu spolupráce vopred dohodnú s riaditeľom SZŠ alebo vedúcim výučbového pracoviska zdravotníckeho zariadenia.

Článok 6

Náklady výučbového zdravotníckeho zariadenia

1. Výučbové pracovisko zdravotníckeho zariadenia:
 - a) poskytuje priestory pre účely praktickej výučby žiakov SZŠ, vrátane materiálo-technického vybavenia príslušného pracoviska,
 - b) poskytuje lieky, liečivá a zdravotnícke pomôcky potrebné na účely praktickej výučby žiakov a v súlade s potrebami pacientov, ktorým sa poskytuje LPS na príslušnom pracovisku.
 - c) SZŠ znáša náklady súvisiace s organizáciou zabezpečovania výučby žiakov, s výnimkou nákladov, ktoré sú uvedené v bode 1. tohto článku zmluvy.
 - d) Podiel na výnosoch zo zdravotného poistenia prináleží v celom rozsahu výučbovému pracovisku zdravotníckeho zariadenia.

Článok 7

Záverečné ustanovenia

1. Táto zmluva nadobúda platnosť dňom jej podpisu obidvomi zmluvnými stranami a účinnosť dňom jej zverejnenia.....
2. Zmluva sa uzatvára na dobu určitú, na 1-ročné obdobie a jej účinnosť končí dňom
3. Zmluvu možno vypovedať ktoroukoľvek zmluvnou stranou v trojmesačnej výpovednej lehote, ktorá neuplynie pred skončením školského roka, na ktorý sa práva a povinnosti strán dohodnuté v jej obsahu vzťahujú.
4. Zmeny a doplnky tejto zmluvy možno uskutočniť jedine formou písomných dodatkov k tejto zmluve podpísaných oboma zmluvnými stranami.
5. Nedeliteľnou súčasťou tejto zmluvy sú:
príloha č. 1: identifikačný zoznam pedagogických zamestnancov poverených kontrolou žiakov na pracoviskách počas odbornej klinickej praxe (FLV),
príloha č. 2: odborná lekárenská prax - učebný plán a osnovy predmetu Fyziologická a liečebná výživa (FLV),
príloha č. 3: počet a identifikačné údaje žiakov SZŠ zúčastňujúcich sa praktickej výučby vo výučbovom pracovisku zdravotníckeho zariadenia.
6. Vzdelávacia inštitúcia sa zaväzuje písomne informovať vedúceho výučbového pracoviska zdravotníckeho zariadenia o všetkých zmenách, ktoré sa týkajú osôb oprávnených vstupovať na pracoviská zdravotnej starostlivosti výučbového zdravotníckeho zariadenia v súvislosti s činnosťou výučbového pracoviska.

7. Právne vzťahy osobitne neupravené touto zmluvou sa riadia ustanoveniami Občianskeho zákonníka.
8. Táto zmluva je vyhotovená v dvoch rovnopisoch, z ktorých každá zo zmluvných strán obdrží po jednom vyhotovení.
9. Zmluvné strany vyhlasujú, že obsah tejto zmluvy je prejavom ich slobodnej vôle, že zmluva nebola uzatvorená v tiesni, ani za zvlášť nevýhodných podmienok, prečítali si ju a na znak súhlasu s jej obsahom ju vlastnoručne podpísali.
10. Plnenie záväzkov dohody zmluvnými stranami je bezodplatné.

V Košiciach: 25. 9. 2023

V Košiciach: 12 5 APR, 2023



.....
Mgr.
riaditeľka SZS
Stredná zdravotnícka škola
Moyzesova 17
Košice

Stredná zdravotnícka škola , Moyzesova 17, 040 01 Košice

Príloha č.1

Zoznam pedagogických zamestnancov SZŠ poverených kontrolou žiakov vo výučbových pracoviskách zdravotníckych zariadení počas odbornej lekárenskej praxe:

P.č.	Meno a priezvisko pedagogického zamestnanca SZŠ
1.	PaedDr. Vasilíková
2.	PaedDr. Hríbová
3.	Hgr. Šinayová
4.	ZR
5.	

V Košiciach: 25 APR. 2023

.....
Mgr. 
riaditeľka SZŠ
Stredná zdravotnícka škola
Moyzesova 17
Košice

Príloha č.2

Učebný plán a učebné osnovy predmetu

Odborná klinická prax – fyziologická a liečebná výživa

Študijný odbor	Asistent výživy
Forma, spôsob a organizácia štúdia	Denné štúdium pre absolventov ZS

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 dietológie, vedenia a organizácie oddelenia liečebnej výživy a stravovania a zariadeniach spoločného stravovania. Ich osvojenie dáva predpoklad pre kvalifikovanú a kompetentnú spôsobilosť pracovať na všetkých úsekoch činností súvisiacich so stravovaním a výživou obyvateľstva .

Pri výučbe treba voliť najvhodnejšie moderné metódy a formy podľa preberaného učiva. Práca s odbornou a tabuľkovou literatúrou, ako aj využívanie audiovizuálnych pomôcok. 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 maximálnej možnej miere prispieť k splneniu cieľov odborného vzdelávania a osvojeniu si kľúčových kompetencií zdravotníckeho pracovníka odboru asistent výživy. Žiaci sa majú naučiť aktívne pracovať tak samostatne, ako aj v skupine, tvorivo a komplexne riešiť odborný problém, 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 terapeutickému hodnoty liečebnej výživy, aby si osvojili zásady modernej technológie prípravy základných a špeciálnych druhov liečebnej výživy pri využití zásad fyziologickej výživy, dodržiavaní hygienických a bezpečnostných predpisov pri práci. Osvojiť si schopnosť vyhľadávať okrem základných odborných informácií aj rozširujúce informácie a novinky v literatúre a informačných médiách. Vhodne ich prezentovať, logicky spájať a využívať pri riešení konkrétnych problémových úloh pri práci s pacientom, klientom.

Rozpis učiva

3. ročník 14 hodín týždenne, spolu 462 hodín, z toho 462 hodín cvičení

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

Vzdelávací štandard predmetu 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. Vyplňovanie 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
- znútorňovať 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
- navrhnuť celodenný jedálny lístok pre určené diéty, rôzne ročné obdobia
- navrhnuť celotýždenný jedálny lístok pre určené diéty, rôzne ročné obdobia
- zostaviť a vynormovať jedálny lístok pre určené diéty, konkrétny deň podľa predpisu stavu pacientov z oddelenia
- zaviesť prvky environmentálnej 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 prejať 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, evidenciu zásob

Kľúčové pojmy: obsahový štandard, výkonový štandard, BOZP, PO, hygiena osobná, hygiena pracoviska, účtovanie, evidenciu 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
- znvútorňovať 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: muži 15 -18 r. Pracujúce ženy 19 - 34 r., 35 - 54 r.

Pracujúci muži 19 – 34 r., 35 - 59 r.

Kľúčové pojmy: odporúčané výživové dávky pre obyvateľstvo SR (OVD), deti predškolského veku, školského veku, dospelá mládež, ženy, muži, práca, vek, energetická hodnota, biologická hodnota, B, T, S, vitamíny, minerálne látky, ovocie, zelenina, obilniny, strukoviny, mäso, mlieko, mliečne výrobky, vláknina, NaCl, potravinové tabuľky

Výkonovo - postojový štandard:

- definovať skupiny obyvateľstva podľa OVD
- uplatňovať odbornú terminológiu

- vykonať rozváženie potravín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- reprodukovať a zdôvodniť technologické postupy
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejať prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme
- spracovať a tepelne upraviť pokrmy pre OV
- preukázať aktívny prístup k práci
- vykonať záznam pracovnej činnosti
- vypočítať nutričnú hodnotu jedálneho lístka
- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie
- prejať estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- znútorňovať potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OSP 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 - postojoový štandard:

- vysvetliť zásady diéty na základnej vedomostnej úrovni
- kategorizovať výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie
- vykonať rozváženie potravín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejať prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- spracovať a tepelne upraviť diétu o 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 prejať estetické cítenie v kultúre stolovania znútorňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu doceniť preventívny účinok fyziologickej výživy znútorňovať 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 4Š, diéta pri akútnej pankreatitíde

Výkonovo - postojový štandard:

- vysvetliť zásady diéty na základnej vedomostnej úrovni
- kategorizovať výber potravín, pokrmov a tepelné spracovanie
- vykonať rozváženie požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejať prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- spracovať a tepelne upraviť diétu o 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
- prejať 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 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 požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine prejať prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme spracovať a tepelne upraviť diétu preukázať aktívny prístup k práci vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedálneho lístka podporovať rozvoj environmentálnej výchovy
- vykonať záznam pracovnej činnosti
- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie
- prejať 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 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 požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejať prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme o 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
- prejať 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 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 požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu vážiť si hodnotu peňazí organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejať prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme O 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
- prejať estetické cítenie v kultúre stolovania

- znútorňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- oceniť preventívny a terapeutický účinok liečebnej výživy o 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 požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejať prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme o spracovať a tepelne upraviť diétu preukázať aktívny prístup k práci
- vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedál alebo lístka
- podporovať rozvoj environmentálnej výchovy
- vykonať záznam pracovnej činnosti
- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie
- prejať estetické cítenie v kultúre stolovania
- znútorňovať pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- oceniť 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 požívatín, vyúčtovanie a kalkuláciu rozpočtu
- vážiť si hodnotu peňazí
- organizovať a usmerňovať prácu v skupine
- prejať prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme o spracovať a tepelne upraviť diétu preukázať aktívny prístup k práci

- vypočítať energetickú hodnotu, hodnotu živín jedál alebo lístka
- podporovať rozvoj environmentálnej výchovy
- vykonať záznam pracovnej činnosti
- servírovať pripravené pokrmy a vykonať stolovanie
- prejať estetické cítenie v kultúre stolovania
- znúťorníť pojmový aparát podľa potravinového kódexu
- doceniť terapeutický účinok liečebnej výživy
- znúťorníť potrebu dodržiavať záväzné nariadenia OBP pri práci

Vzdelávací štandard predmetu 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
- znúťorníť 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
- prejať prvky prosociálneho správania a komunikácie v tíme
- zaviesť prvky environmentálnej výchovy pri zostave jedálneho lístka (biopotraviny, funkčné potraviny)
- prejať 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 authority 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 authority 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

25 APR. 2023

V Košiciach:

Mgr. Lva Čubíková
riaditeľka SZŠ

Stredná zdravotnícka škola
Moyzesova 17
Košice

Stredná zdravotnícka škola , Moyzesova 17, 040 01 Košice

Príloha č.3

Zoznam a časový harmonogram žiakov zaradených na výučbové pracovisko
zdravotníckeho zariadenia počas odbornej lekárenskej praxe.

P.č.	Meno a priezvisko žiaka	Trieda	Deň
1.	Vrábová Terézia	III. AV	29.5. – 9.6.2023
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

25 APR. 2023

V Košiciach:

.....
M

riaditeľka SZS

Stredná zdravotnícka škola
Moyzesova 17
Košice

09 MÁJ 2023

755/2023