

NUTRIČNÍ ASISTENT

53-41-M/02



VOŠZ A SZŠ TRUTNOV
ČERVENÝ KOSTELEC

Zdrávka Kostelec

Učební plán

školní rok 2022/2023

Název a adresa školy: Název a adresa školy: Střední zdravotnická škola, Vyšší odborná škola zdravotnická a obchodní akademie Trutnov

Název ŠVP: Nutriční asistent

Kód a název oboru vzdělání: 53-41-M/02 Nutriční asistent

Délka a forma vzdělávání: 4 roky v denní formě vzdělávání

Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2022 počínaje prvním ročníkem



Vyučovací předmět	Počet týdenních vyučovacích hodin				
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	Celkem týdně
Český jazyk a literatura ^{MZ}	3	3	3	4	13
Cizí jazyk ^{MZ}	4	3	3	3	13
Společenskovední základ	2	1	2		5
Chemie	2				2
Biologie a ekologie	2				2
Fyzika	2				2
Matematika	2	2	2	1	7
První pomoc		2			2
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Informační a komunikační technologie	2	2			4
Ekonomika				2	2
Somatologie	3				3
Klinika nemocí ^{MZ}		2	2	1	5
Léčebná výživa ^{MZ}			3	2	5
Biochemie		1	1		2
Mikrobiologie, epidemiologie a hygiena		1			1
Základy ošetřovatelství		1			1
Péče o zdraví a výživa		3			3
Potravinářská chemie		2			2
Nauka o poživatinách	2				2
Nutriční a dietologická péče ^{* MZ}			7+6	7+6	26
Příprava pokrmů [*]	5+2	5			12
Psychologie a komunikace		2	1	1	4
Informatika ve stravování				1	1
Seminář: Cizí jazyk				1	1
Celkem	33	32	32	31	128
Odborná praxe			3 týdny	1 týden	

Žák se seznámí v předmětu **Léčebná výživa**, s tím, jak dosáhnout léčebného účinku poživatinami a získá základní informace o dietách.

V předmětu **Nauka o poživatinách** se žáci dozvědí základní poznatky o potravinách, pochutinách a nápojích a objasní si jejich využití ve fyziologické i v léčebné výchově.

Předmět **Příprava pokrmů** žáky informuje o hygienických zásadách při přípravě pokrmů, předkládá základní legislativu v oblasti nákupu, značení či skladování potravin a ukazuje, jak v kuchyni připravit maso, obiloviny a jiné.

Základ předmětu **Potravinářská chemie** tvoří znalosti z biologie, mikrobiologie a biochemie a navazující znalosti z potravinářských technologií, včetně úchovy potravin a legislativy. Pro výrobu zdravých a bezpečných potravin mají žáci znalosti i z oblasti zdravé výživy, správné výrobní praxe a základní analýzy potravin.

Nutriční a dietologická péče, předmět žáci absolvují na odborných pracovištích poskytující specifickou ošetrovatelskou péči při zabezpečení nutričních potřeb pacientů v oblasti preventivní a léčebné výživy zejména ve zdravotnických zařízeních.

Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace

Maturitní zkouška; dokladem o získání středního vzdělání s maturitní zkouškou je vysvědčení o maturitní zkoušce. Konání maturitní zkoušky se řídí školským zákonem a příslušným prováděcím právním předpisem.

Profilová část maturitní zkoušky se skládá ze tří povinných zkoušek:

Nutriční a diabetologická péče – praktická zkouška
Klinika nemocí – povinná zkouška
Léčebná výživa – povinná zkouška

^{*} Hodiny praktického vyučování
^{MZ} Maturitní zkouška