



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



DENÍK

ODBORNÁ PRAXE

| | |
|------------------------------|--|
| Jméno a příjmení studenta | |
| Obor | Diplomovaný nutriční terapeut |



SEZNÁMENÍ S PŘEDPISY

1. Zásady BOZP a PO na pracovišti.
2. Pracovní řád na pracovišti.
3. Zákon č.96/2004 Sb. v platném znění, zákon o podmínkách získávání a uznávání způsobilosti k výkonu nelékařských zdravotnických povolání a k výkonu činnosti souvisejících s poskytováním zdravotní péče a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o nelékařských zdravotnických povoláních) v platném znění.
4. Vyhláška č. 55/2011 Sb., o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků v platném znění.
5. Vyhláška č. 478/2002 Sb., kterou se mění vyhláška č. 439/2000 Sb., o očkování proti infekčním nemocem v platném znění.
6. Vyhláška č. 306/2012 Sb., o podmínkách předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění a o hygienických požadavcích na provoz zdravotnických zařízení a ústavů sociální péče v platném znění.

POTVRZENÍ SE SEZNÁMENÍM S PŘEDPISY A VYHLÁŠKAMI:

| Ročník/období/datum | Podpis školitele | Podpis studenta |
|---------------------|------------------|-----------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



INFORMACE PRO ŠKOLITELE ODBORNÉ PRAXE (OP)

Na základě smlouvy uzavřené s vedením Vašeho zdravotnického/sociálního zařízení student oboru Diplomovaný nutriční terapeut, vykoná na Vašem pracovišti OP, která je součástí přípravy na zdravotnické povolání.

V zájmu jednotného vedení OP vás žádáme o zajištění následujících opatření:

1. Pracovní doba studenta/ky každé jednotlivé praxe je 120 hodin, tj. 40 hodin týdně. Hodina trvá 60 minut.
2. Výchovně vzdělávacím cílem odborné praxe je prohloubení a upevnění odborných vědomostí, dovedností, návyků, pracovních vlastností a rozvíjení intelektuálních schopností a dovedností studentů. Nedovolte studentům požívat alkohol, jiné návykové látky a kouřit.
3. Seznamte studenty s bezpečnostními předpisy, které je nutno dodržovat na Vašem pracovišti. Vyžadujte od studentů včasnou docházku, ekonomické využívání pracovní doby, dodržování časového rozvrhu práce a správných pracovních postupů.
4. Studenti si vedou deník odborné praxe, který má obsahovat všechny provedené úkony, příp. hodnocení nemocného, vyšetření, záznam léčby. Prosím o pravidelnou kontrolu záznamů, které stvrďte svým podpisem.
5. Umožněte studentům získat celkový přehled o podmínkách v rámci procesu poskytování nutriční péče na Vašem pracovišti.
6. Prosíme, abyste svým odpovědným vedením studentů přispěli ke zkvalitnění výchovy a vzdělání budoucích zdravotnických pracovníků.
7. **Základní principem je** naplnění vyhlášky č. 55/2011 Sb. v platném znění o činnostech zdravotnických pracovníků a jiných odborných pracovníků.
8. Obsahová náplň odborné praxe je přiložena.
9. **Po ukončení odborné praxe proveďte hodnocení v určené části tohoto dokumentu. Podpisem potvrďte i reálnou dobu absolvované odborné praxe včetně zameškané doby.**

DĚKUJEME ZA SPOLUPRÁCI



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



I N F O R M A C E P R O S T U D E N T Y / K Y

1. Student má 8 hodinový pracovní den tj. 40 hodin týdně.
Hodina trvá 60 minut. Podmínkou je včasná docházka, ekonomické využívání pracovní doby, dodržování časového rozvrhu práce a správných pracovních postupů.
2. Výchovně vzdělávacím cílem odborné praxe je prohloubení a upevnění odborných vědomostí, dovedností, návyků, pracovních vlastností a rozvíjení intelektuálních schopností a dovedností studenta.
3. Povinností je seznámení se s bezpečnostními předpisy, které je nutno dodržovat na daném pracovišti.
4. Student respektuje nařízení GDPR pacientů/klientů a se zdravotnickou dokumentací pracuje se souhlasem školitele OP.
5. Student je povinen si vést deník odborné praxe, který má obsahovat všechny provedené úkony, hodnocení nemocného, vyšetření, záznam léčby. Záznamy musí stvrdit svým podpisem pověřený pracovník (školitel) odborné praxe. Záznam odborné OP (deník praxe a hodnocení) odevzdá student vedoucí/mu studijní skupiny po ukončení praxe (do konce zkouškového období).
6. Absenci delší než 3 dny musí student/ka absolvovat v náhradním termínu. Vše v souladu se školním řádem a po dohodě s příslušným zařízením. Veškerá absence musí být omluvena a doložena lékařským potvrzením.



STUPNICE HODNOCENÍ ODBORNÉ PRAXE.

| Vztah k práci | Body |
|--|------|
| Pracuje bez zájmu a s viditelnou nechtí. | 1 |
| Pracuje bez zjevného zájmu v rozsahu nutných činností. | 2 |
| Projevuje běžný zájem o práci a plní zadané povinnosti. | 3 |
| Je zřejmé, že vykonávaná práce jí/ho těší a zadané činnosti občas plní nad rámec zadání. | 4 |
| Pracuje s velkou chutí, skutečným zájmem a zadané činnosti plní nad rámec zadání. | 5 |

| Odbornost | Body |
|--|------|
| Úroveň vědomostí je podprůměrná, nemá zájem o jejich doplnění, pracuje s chybami. | 1 |
| Má pouze všeobecné odborné vědomosti, jen ojediněle projevuje zájem o novinky v oboru. | 2 |
| Má průměrné vědomosti, ovládá běžný provoz, prohlubuje a doplňuje svou odbornou úroveň. | 3 |
| Odborná úroveň je vyšší než průměr, kritické situace řeší uspokojivě, projevuje víc než průměrný zájem o nové poznatky. | 4 |
| Má nadprůměrné vědomosti a dovednosti, při jejich aplikaci dosahuje vysoké odborné úrovně, má značný zájem o odborný růst. | 5 |

| Výkonnost | Body |
|---|------|
| Pracuje pomalu, podává trvale podprůměrné pracovní výkony. | 1 |
| Pracuje líně, občas nevykonává požadované množství práce a/nebo se zpožděním. | 2 |
| Pracuje s průměrnou produktivitou, požadované úkoly plní v požadovaném množství a čase. | 3 |
| Pracuje s nadprůměrnou produktivitou, požadované úkoly plní ve vyšším množství a kratším čase než se očekává. | 4 |
| Pracuje s vysokou produktivitou, požadované úkoly plní rychle a podává vysoký výkon. | 5 |

| Komunikační schopnosti | Body |
|--|------|
| Nechápe správně smysl podávané informace, vyjadřuje se málo srozumitelně, komunikuje obtížně. | 1 |
| Často je nutné podávané informace upřesnit, nedokáže interpretovat odbornou problematiku. | 2 |
| Rozumí podávaným informacím, při interpretaci má problémy s používáním odborných termínů. | 3 |
| Rozumí podávaným informacím a srozumitelně se vyjadřuje za použití odborného jazyka. | 4 |
| Bez obtíží zpracovává podávané informace a pohotově se vyjadřuje s využitím odborných termínů. | 5 |

| Spolehlivost | Body |
|---|------|
| Není na ní/něj spolehlutí, vyžaduje trvalou kontrolu. | 1 |
| Není na ní/něj úplně spolehlutí, k včasnému a kvalitnímu plnění povinností nepřistupuje vždy odpovědně. | 2 |
| Pracuje spolehlivě, občas potřebuje kontrolu. | 3 |
| Pracuje spolehlivě, vyžaduje minimální kontrolu. | 4 |
| Pracuje celkem samostatně, naprosto spolehlivě, zodpovědně. | 5 |



| Jednání s pacientem/klientem | Body |
|--|------|
| Jedná netaktně, bezohledně, nesnaží se pacientem/klientem navázat kontakt. | 1 |
| Má snahu s pacientem/ klientem navázat kontakt, nemá vždy empatický postoj k pacientovi/klientovi, | 2 |
| Jedná taktně, postoj k pacientům/klientům je nevyhraněný, ne vždy projevuje o pacienta/klienta zájem. | 3 |
| Je empatický/á, ohleduplný/á, ale komunikační dovednosti nejsou pro všechny pacienty/klienty srozumitelné, projevuje o pacienty/klienty zájem. | 4 |
| Je empatický/á, ohleduplný/á, projevuje o pacienty/klienty zájem, vytváří bezpečné prostředí, vzbuzuje jejich důvěru. | 5 |

| Spolupráce na pracovišti - v rámci stravovacího provozu/oddělení/ambulance | Body |
|---|------|
| Je nedůtklivý/á, má časté konflikty, odmítá spolupráci. | 1 |
| Je odměřený/á, uzavřený/á, těžce spolupracuje. | 2 |
| Konflikty v kolektivu zpravidla nemá a je schopen/na spolupracovat. | 3 |
| Projevuje účast a porozumění, dobře spolupracuje. | 4 |
| Velmi dobře spolupracuje, aktivně a ochotně se podílí na plnění úkolů. | 5 |

| Práce s dokumentací v rámci procesu poskytování nutriční péče | Body |
|--|------|
| Dokumentace vedena chybně, se zásadními nedostatky. | 1 |
| Dokumentace vedena neúplně a s chybami. | 2 |
| Dokumentace vedena neúplně a s mírnými chybami. | 3 |
| Dokumentace vedena úplně, s minimálními nedostatky. | 4 |
| Dokumentace vedena úplně a bezchybně. | 5 |

Hodnocení se zapisuje vždy po skončení odborné praxe do tabulky v deníku ODP pro příslušné období.

Hodnocení:

- 40 – 31 bodů – výborně
- 30 – 21 bodů – velmi dobře
- 20 – 11 bodů – dobře
- 10 – 0 bodů – nevyhověl/a



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Školní rok:

Ročník/období: 1.ročník/zimní

Rozsah: **3 týdny - 120 hodin, 50 %, v přímém kontaktu s pacientem/klientem, se zaměřuje na stravování zdravé populace u jednotlivých stravovacích kategorií.**

DENÍK ODBORNÁ PRAXE

| | |
|----------------------------|--|
| Pracoviště | 1. 2. |
| Adresa pracoviště | 1. 2. |
| Obor | 53-41N/41 Diplomovaný nutriční terapeut |
| Vedoucí praxe | 1. 2. |
| Doba trvání praxe od-do | |

Pokyny k vyplnění:

Student každý den odborné praxe vyplní datum, popíše provedené výkony a nechá potvrdit školitelem odborné praxe.

Školitel svým podpisem potvrdí zapsané výkony.

Poslední den odborné praxe školitel deník odborné praxe podepíše a opatří razítkem.



OBSAHOVÁ NÁPLŇ OP STUDENTŮ

1. ROČNÍKU ZIMNÍ OBDOBÍ

Cíle a pojetí modulu odborné praxe:

Výuka směřuje k získání znalostí, vědomostí a dovedností v rámci poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy a to tak, že (se) student v 1. ročníku studia:

- seznámí se základními činnostmi a funkcemi různých typů stravovacích provozů;
- seznámí se s dokumentací a se systémem práce pracovišti;
- zná organizaci práce v rámci týmu stravovacích provozů;
- aktivně uplatňuje hygienické požadavky na stravovací služby;
- prakticky uplatní své teoretické znalosti v plánování stravy pro jednotlivé stravovací kategorie a dietoterapeutické skupiny;
- stanoví, realizuje a hodnotí správné technologické postupy pokrmů po stránce chuťové i vzhledové s důrazem na zachování nutriční hodnoty,
- spolupracuje při technologickém zpracování stravy pro vybrané klienty;
- kontroluje správné technologické postupy, bezchybný výdej stravy po stránce hygienické, estetické úpravy a podání stravy;
- samostatně pracuje se základními normami, s tabulkami potravin, diferencí a záměn, zvládá propočty energetické a biologické hodnoty pokrmů a sestav jídel;
- dokáže sestavit jídelní plán individuálního charakteru, ale také společný pro zařízení, a to denní, týdenní či na stanovené období při respektování nejnovějších poznatků v oblasti výživy;
- organizuje a kontroluje přípravu stravy v souladu s poznatky zdravé, zejména ve stravovacích provozech;
- zná, respektuje, užívá a vyžaduje dodržování platné legislativní úpravy hygienického zabezpečení zpracování a podání jídel zvláště v provozech veřejného stravování;
- zpracuje jídelní plány pro různé stravovací kategorie, sestavuje jídelníčky na určené období, hodnotí stanovené jídelní plány podle obecných zásad.



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Školní rok:

Ročník/období: 1.ročník/letní

Rozsah: **3 týdny - 120 hodin**, 50 % v přímém kontaktu pacientem/klientem, se zaměřuje na stravování zdravé populace u jednotlivých stravovacích kategorií.

DENÍK ODBORNÁ PRAXE

| | |
|----------------------------|--|
| Pracoviště | 1. 2. |
| Adresa pracoviště | 1. 2. |
| Obor | 53-41N/41 Diplomovaný nutriční terapeut |
| Vedoucí praxe | 1. 2. |
| Doba trvání praxe od-do | |

Pokyny k vyplnění:

Student každý den odborné praxe vyplní datum, popíše provedené výkony a nechá potvrdit školitelem odborné praxe.

Školitel svým podpisem potvrdí zapsané výkony.

Poslední den odborné praxe školitel deník odborné praxe podepíše a opatří razítkem.



OBSAHOVÁ NÁPLŇ OP STUDENTŮ

1. ROČNÍKU LETNÍ OBDOBÍ

Cíle a pojetí modulu odborné praxe:

Výuka směřuje k získání znalostí, vědomostí a dovedností v rámci poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy a to tak, že (se) student v 1. ročníku studia:

- seznámí se základními činnostmi a funkcemi různých typů pracovišť, s organizací práce v jednotlivých zdravotnických, příp. jiných zařízeních, zvláště se specifikací stravovacích provozů;
- seznámí se s dokumentací a se systémem práce pracoviště;
- zná organizaci práce v rámci týmu stravovacího provozu a v návaznosti na činnost nutričního terapeuta;
- aktivně uplatňuje hygienické požadavky na stravovací služby;
- prakticky uplatní své teoretické znalosti v plánování zdravé a léčebné výživy pro jednotlivé stravovací kategorie a dietoterapeutické skupiny;
- stanoví, realizuje a hodnotí správné technologické postupy pokrmů po stránce chuťové i vzhledové s důrazem na zachování nutriční hodnoty;
- spolupracuje při plánování a technologickém zpracování stravy pro vybrané pacienty/klienty;
- kontroluje správné technologické postupy, bezchybný výdej stravy po stránce hygienické, estetické úpravy a podání stravy včetně kultury stolování;
- samostatně pracuje se základními normami, systémem diet, s tabulkami potravin, diferencí a záměn, zvládá propočty energetické a biologické hodnoty pokrmů a sestav jídel;
- dokáže sestavit jídelní plán individuálního charakteru, ale také společný pro zařízení, a to denní, týdenní či na stanovené období při respektování nejnovějších poznatků v oblasti výživy a léčebné výživy;
- organizuje a kontroluje přípravu stravy v souladu s poznatky zdravé a léčebné výživy, zejména ve stravovacích provozech zdravotnických zařízení;
- zná, respektuje, užívá a vyžaduje dodržování HACCP při zabezpečení zpracování a podání jídel;
- zpracuje jídelní plány pro různé stravovací kategorie, sestavuje jídelníčky na určené období, hodnotí stanovené jídelní plány podle obecných zásad;
- samostatně pracuje se základními normami, systémem diet, s tabulkami potravin, diferencí a záměn, zvládá propočty energetické a biologické hodnoty pokrmů a sestav jídel;
- dokáže sestavit jídelní plán individuálního charakteru, ale také společný pro zařízení, a to denní, týdenní či na stanovené období při respektování nejnovějších poznatků v oblasti dietetiky;
- objasní používání technologických postupů při přípravě léčebné výživy, dokáže vysvětlit zásady výběru potravin a technologického zpracování základních druhů léčebné výživy, vysvětlí rozdíly jednotlivých druhů léčebné výživy.



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

Školní rok:

Ročník/období: 2.ročník/zimní

Rozsah: **3 týdny - 120 hodin, 50 %**, v *přímém kontaktu s pacientem/klientem*, **se zaměřuje** na proces zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v návaznosti na poskytování specifické ošetrovatelské péče v oblasti preventivní a léčebné výživy. Tato praxe probíhá ve státních i nestátních zdravotnických a sociálních zařízeních.

DENÍK ODBORNÁ PRAXE

| | |
|----------------------------|--|
| Pracoviště | 1. 2. |
| Adresa pracoviště | 1. 2. |
| Obor | 53-41N/41 Diplomovaný nutriční terapeut |
| Vedoucí praxe | 1. 2. |
| Doba trvání praxe od-do | |

Pokyny k vyplnění:

Student každý den odborné praxe vyplní datum, popíše provedené výkony a nechá potvrdit školitelem odborné praxe.

Školitel svým podpisem potvrdí zapsané výkony.

Poslední den odborné praxe školitel deník odborné praxe podepíše a opatří razítkem.



OBSAHOVÁ NÁPLŇ ODP STUDENTŮ

2. ROČNÍKU ZIMNÍ OBDOBÍ

Cíle a pojetí modulu odborné praxe:

Výuka směřuje k získání znalostí, vědomostí a dovedností v rámci poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy a to tak, že (se) student v 2. ročníku studia:

- seznámí se základními činnostmi a funkcemi různých typů pracovišť, s organizací práce v jednotlivých zdravotnických a jiných zařízeních;
- seznámí se s dokumentací a se systémem práce na různých pracovištích;
- zná organizaci práce v rámci týmu stravovacích provozů a nutričního týmu zařízení;
- aktivně principy HACCP na stravovací služby;
- prakticky uplatní své teoretické znalosti v plánování stravy pro jednotlivé stravovací kategorie a dietoterapeutické skupiny;
- stanoví, realizuje a hodnotí správné technologické postupy pokrmů po stránce chuťové i vzhledové s důrazem na zachování nutriční hodnoty,
- spolupracuje při technologickém zpracování stravy pro jednotlivce;
- kontroluje správné technologické postupy, bezchybný výdej stravy ve stravovacích provozech a na odděleních, resp. v přímém kontaktu s pacientem/klientem;
- samostatně pracuje se základními normami, systémem diet, s tabulkami potravin, diferencí a záměn, zvládá propočty energetické a biologické hodnoty pokrmů a sestav jídel;
- dokáže sestavit jídelní plán individuálního charakteru, ale také společný pro zařízení, a to denní, týdenní či na stanovené období při respektování nejnovějších poznatků v oblasti výživy;
- organizuje a kontroluje přípravu stravy v souladu s poznatky zdravé a léčebné výživy;
- objasní používání technologických postupů při přípravě léčebné výživy, dokáže vysvětlit zásady výběru poživatin a technologického zpracování základních druhů léčebné výživy, vysvětlí rozdíly jednotlivých druhů léčebné výživy;
- osvojí si schopnost tvorby rozpisů pokrmů pro plánované jídelní lístky;
- zpracuje jídelní plány pro různé stravovací kategorie, sestavuje jídelníčky na určené období, hodnotí stanovené jídelní plány podle obecných zásad.



Školní rok:

Ročník/období: 2.ročník/letní

Rozsah: **3 týdny - 120 hodin, 50 %**, v *přímém kontaktu s pacientem/klientem*, **se zaměřuje** na proces zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v návaznosti na poskytování specifické ošetrovatelské péče v oblasti preventivní a léčebné výživy. Tato praxe probíhá ve státních i nestátních zdravotnických a sociálních zařízeních. Součástí celé odborné praxe je základní i speciální edukační a poradenská činnost a rozvíjení spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu.

DENÍK ODBORNÁ PRAXE

| | |
|----------------------------|--|
| Pracoviště | 1. 2. |
| Adresa pracoviště | 1. 2. |
| Obor | 53-41N/41 Diplomovaný nutriční terapeut |
| Vedoucí praxe | 1. 2. |
| Doba trvání praxe od-do | |

Pokyny k vyplnění:

Student každý den odborné praxe vyplní datum, popíše provedené výkony a nechá potvrdit školitelem odborné praxe.

Školitel svým podpisem potvrdí zapsané výkony.

Poslední den odborné praxe školitel deník odborné praxe podepíše a opatří razítkem.



OBSAHOVÁ NÁPLŇ OP STUDENTŮ

2. ROČNÍKU LETNÍ OBDOBÍ

Cíle a pojetí modulu odborné praxe:

Výuka směřuje k získání znalostí, vědomostí a dovedností v rámci poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy a to tak, že (se) student v 2. ročníku studia:

- seznámí se základními činnostmi a funkcemi různých a s organizací práce v jednotlivých zařízeních;
- seznámí se s prací nutriční/ho terapeutky/terapeuta a nutriční asistentky/asistenta na oddělení, v poradnách, případně specializovaných ambulancích, využije odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti při práci na konkrétním oddělení i na jiných odborných pracovištích;
- dle podmínek jednotlivých pracovišť se seznámí s odborným softwarem užívanými k vedení agendy stravovacích provozů a zabezpečení nutriční péče;
- stanoví, realizuje a hodnotí správné technologické postupy pokrmů po stránce chuťové i vzhledové s důrazem na zachování nutriční hodnoty;
- dokáže sestavit jídelní plán individuálního charakteru, ale také společný pro zařízení, a to denní, týdenní či na stanovené období při respektování nejnovějších poznatků v oblasti dietetiky;
- účastní se a spolupracuje v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu (vizita, zjištění požadavků ošetřujících lékařů, hodnocení nutričního stavu nemocného, spolupráce při edukační činnosti, příprava podkladů pro stravování nemocných v domácím léčení aj.);
- vykonává individuální péči o klienta (zpracuje nutriční anamnézu, vypracuje dietoterapeutický plán změn ve stravování, připravuje edukační materiály);
- sleduje průběžné monitorování nutričních potřeb a hodnocení výživového stavu s přihlédnutím ke zvláštním výživovým nárokům;
- aktivně se podílí realizaci plošného nutričního screeningu;
- při zjišťování výživového stavu aplikuje běžně využívaných antropometrických metod;
- provádí speciální propočty různých složek výživy;
- účastní se různých odborných akcí, seminářů, kongresů, přednášek, workshopů a kurzů;
- zpracuje administrativu stravovacího provozu ve vztahu k poskytování léčebné výživy, vyplní tiskopisy potřebných a předepsaných pro zajištění stravování, objasní význam ekonomiky stravovacích provozů;
- sestavuje jídelní plány a předpis stravy pro jednotlivé diety i pro celé zdravotnické zařízení, včetně propočtů biologické a energetické hodnoty diet;
- plánuje sestavy jídel pro základní i speciální diety obecného charakteru a individuální plány pro konkrétní nemocné;
- zpracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu;
- spolupracuje při tvorbě nutričního plánu a při hodnocení průběhu terapie;
- vede zdravotnickou dokumentaci a další dokumentaci, vyplývající z jiných právních předpisů,
- připravuje podklady pro poradenskou a edukační činnost podle požadavků nutričního terapeuta, příp. dietologa, odborného a ošetřujícího lékaře;
- provádí poradenství a edukaci jedinců, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy.



Školní rok:

Ročník/období: 3.ročník/zimní

Rozsah: **3 týdny - 120 hodin, 50 %**, v přímém kontaktu s pacientem/klientem, se zaměřuje na proces zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v návaznosti na poskytování specifické ošetrovatelské péče v oblasti preventivní a léčebné výživy. Tato praxe probíhá ve státních i nestátních zdravotnických a sociálních zařízeních. Realizována je také ve specializovaných poradnách, jejichž součástí je specializovaná preventivní a léčebná výživa, která je součástí péče o hospitalizovaného nebo ambulantního pacienta.

DENÍK ODBORNÁ PRAXE

| | |
|----------------------------|--|
| Pracoviště | 1. 2. |
| Adresa pracoviště | 1. 2. |
| Obor | 53-41N/41 Diplomovaný nutriční terapeut |
| Vedoucí praxe | 1. 2. |
| Doba trvání praxe od-do | |

Pokyny k vyplnění:

Student každý den odborné praxe vyplní datum, popíše provedené výkony a nechá potvrdit školitelem odborné praxe.

Školitel svým podpisem potvrdí zapsané výkony.

Poslední den odborné praxe školitel deník odborné praxe podepíše a opatří razítkem.



OBSAHOVÁ NÁPLŇ OP STUDENTŮ

3. ROČNÍKU ZIMNÍ OBDOBÍ

Cíle a pojetí modulu odborné praxe:

Výuka směřuje k získání znalostí, vědomostí a dovedností v rámci poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy a to tak, že (se) student ve 3. ročníku studia:

- seznámí se s dokumentací a se systémem práce na různých pracovištích;
- seznámí se s prací nutriční/ho terapeutky/terapeuta a asistentky/asistenta na oddělení, v poradnách, případně specializovaných ambulancích, využije odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti při práci na konkrétním nemocničním oddělení i na jiných odborných pracovištích;
- dle podmínek jednotlivých pracovišť se seznámí s odborným softwarem užívanými k vedení agendy při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy.
- účastní se spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu (vizita, zjištění požadavků ošetřujících lékařů, hodnocení nutričního stavu nemocného, spolupráce při edukační činnosti, příprava podkladů pro stravování nemocných v domácím léčení aj.);
- vykonává individuální péči o klienta (zpracuje nutriční anamnézu, vypracuje dietoterapeutický plán změn ve stravování, připravuje edukační materiály);
- sleduje průběžné monitorování nutričních potřeb a hodnocení výživového stavu s přihlédnutím ke zvláštním výživovým nárokům;
- aktivně se podílí realizaci plošného nutričního screeningu a jeho zpracování;
- při zjišťování výživového stavu aplikuje běžně využívaných antropometrických metod;
- provádí speciální propočty různých složek výživy;
- účastní se různých odborných akcí, seminářů, kongresů, přednášek, workshopů a kurzů;
- zpracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu;
- spolupracuje při tvorbě nutričního plánu a při hodnocení průběhu terapie;
- vede zdravotnickou dokumentaci a další dokumentaci, vyplývající z jiných právních předpisů,
- připravuje podklady pro poradenskou a edukační činnost podle požadavků nutričního terapeuta, příp. dietologa, odborného a ošetřujícího lékaře;
- vede edukaci klientů na základě klinické, ošetrovatelské a nutriční anamnézy s přihlédnutím k jeho individuálním potřebám;
- stanovuje plán poradenského a edukačního procesu jedinců, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy, včetně doporučení vhodných výživových doplňků;
- interpretuje nutriční rady s respektováním individuálních rozdílů;
- konkretizuje obecné zásady dle stavu výživy a klinického stavu edukovaného pacienta;
- dokáže vysvětlit potřebu změn ve stravování pacientovi i jeho rodinným příslušníkům.

Dle možností příslušných pracovišť jsou studenti motivováni ke spolupráci na zdravotnickém výzkumu, jeho vyhodnocování, případně publikační činnosti. Dále jsou motivováni k aktivní i pasivní účasti na různých odborných akcích, seminářích, kongresech, přednáškách, workshopech a kurzech pro odbornou tak laickou veřejnost organizované příslušným nebo jiným zařízením.



Školní rok:

Ročník/období: 3.ročník/letní

Rozsah: **3 týdny - 120 hodin, 50 %**, v *přímém kontaktu s pacientem/klientem*, **se zaměřuje** na proces zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v návaznosti na poskytování specifické ošetrovatelské péče v oblasti preventivní a léčebné výživy, která je součástí péče o hospitalizovaného nebo ambulantního pacienta. Součástí celé OP je základní i specializovaná edukační a poradenská činnost a rozvíjení spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu.

DENÍK ODBORNÁ PRAXE

| | |
|----------------------------|--|
| Pracoviště | 1. 2. |
| Adresa pracoviště | 1. 2. |
| Obor | 53-41N/41 Diplomovaný nutriční terapeut |
| Vedoucí praxe | 1. 2. |
| Doba trvání praxe od-do | |

Pokyny k vyplnění:

Student každý den odborné praxe vyplní datum, popíše provedené výkony a nechá potvrdit školitelem odborné praxe.

Školitel svým podpisem potvrdí zapsané výkony.

Poslední den odborné praxe školitel deník odborné praxe podepíše a opatří razítkem.



OBSAHOVÁ NÁPLŇ OP STUDENTŮ

3. ROČNÍKU LETNÍ OBDOBÍ

Cíle a pojetí modulu odborné praxe:

Výuka směřuje k získání znalostí, vědomostí a dovedností v rámci poskytování specifické ošetrovatelské péče při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy a to tak, že (se) student ve 3. ročníku studia:

- seznámí se s dokumentací a se systémem práce na různých pracovištích;
- seznámí se s prací nutriční/ho terapeutky/terapeuta a asistentky/asistenta na oddělení, v poradnách, případně specializovaných ambulancích, využije odborné teoretické znalosti a praktické dovednosti při práci na konkrétním nemocničním oddělení i na jiných odborných pracovištích;
- dle podmínek jednotlivých pracovišť se seznámí s odborným softwarem užívanými k vedení agendy při zabezpečování nutričních potřeb pacientů/klientů v oblasti preventivní a léčebné výživy.
- účastní se spolupráce v rámci ošetrovatelského a nutričního týmu (vizita, zjištění požadavků ošetřujících lékařů, hodnocení nutričního stavu nemocného, spolupráce při edukační činnosti, příprava podkladů pro stravování nemocných v domácím léčení aj.);
- vykonává individuální péči o klienta (zpracuje nutriční anamnézu, vypracuje dietoterapeutický plán změn ve stravování, připravuje edukační materiály);
- sleduje průběžné monitorování nutričních potřeb a hodnocení výživového stavu s přihlédnutím ke zvláštním výživovým nárokům;
- aktivně se podílí realizaci plošného nutričního screeningu a jeho zpracování;
- při zjišťování výživového stavu aplikuje běžně využívaných antropometrických metod;
- provádí speciální propočty různých složek výživy;
- účastní se různých odborných akcí, seminářů, kongresů, přednášek, workshopů a kurzů;
- zpracovává a vyhodnocuje nutriční anamnézu;
- spolupracuje při tvorbě nutričního plánu a při hodnocení průběhu terapie;
- vede zdravotnickou dokumentaci a další dokumentaci, vyplývající z jiných právních předpisů,
- připravuje podklady pro poradenskou a edukační činnost podle požadavků nutričního terapeuta, příp. dietologa, odborného a ošetřujícího lékaře;
- vede edukaci klientů na základě klinické, ošetrovatelské a nutriční anamnézy s přihlédnutím k jeho individuálním potřebám;
- stanovuje plán poradenského a edukačního procesu jedinců, rodin a skupin v oblasti zdravé a léčebné výživy, včetně doporučení vhodných výživových doplňků;
- interpretuje nutriční rady s respektováním individuálních rozdílů;
- konkretizuje obecné zásady dle stavu výživy a klinického stavu edukovaného pacienta;
- dokáže vysvětlit potřebu změn ve stravování pacientovi i jeho rodinným příslušníkům.

Dle možností příslušných pracovišť jsou studenti motivováni ke spolupráci na zdravotnickém výzkumu, jeho vyhodnocování, případně publikační činnosti. Dále jsou motivováni k aktivní i pasivní účasti na různých odborných akcích, seminářích, kongresech, přednáškách, workshopech a kurzech pro odbornou tak laickou veřejnost organizované příslušným nebo jiným zařízením.



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

EXKURZE, STÁŽE, ERASMUS

| DATUM | PRACOVIŠTĚ | PODPIS VYUČUJÍCÍ |
|-------|------------|------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

KONTROLA VEDOUcí STUDIJNí SKUPINY

| DATUM | PODPIS VYUČUJÍCÍ |
|-------|------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |