



## Profilová maturitní zkouška 2024

### **Nutriční asistent 53-41-M/02**

#### **Účel profilové maturitní zkoušky:**

Ověření osvojení vědomostí, dovedností a návyků získaných žákem během studia v odborných předmětech a praxi, sloužící k zaměstnatelnosti absolventů a jejich dalšímu vzdělávání. Žáci musí prokázat nejen znalosti v jednotlivých předmětech, ale i schopnost znalosti využívat a aplikovat na jednotlivých příkladech. Rovněž musí chápat vzájemné souvislosti a vztahy mezi jednotlivými odbornými předměty a musí umět je využívat.

#### **Pojetí profilové maturitní zkoušky:**

Profilová maturitní zkouška se skládá ze 4 - 5 částí (v návaznosti na volbu maturitní zkoušky z matematiky):

- |  |                              |
|--|------------------------------|
| 1. Český jazyk a literatura  | - písemná a ústní zkouška    |
| 2. Anglický jazyk<br>(kromě žáků, kteří si zvolili maturitní zkoušku z matematiky) | - písemná a ústní zkouška    |
| 3. Klinická dietologie   | - ústní zkouška              |
| 4. Léčebná výživa  | - ústní zkouška              |
| 5. Praktická zkouška<br>dané diety a praktické dovednosti                          | - sestavení jídelníčku podle |

Každá část se skládá před maturitní komisí a je touto komisí hodnocena dle klasifikační stupnice:

1 – výborný, 2 – chvalitebný, 3 – dobrý, 4 – dostatečný, 5 – nedostatečný.

Ústní zkoušení trvá 15 minut a žák má na přípravu po vylosování otázky z Českého jazyka a literatury a Anglického jazyka 20 minut a u odborných předmětů 15 minut.

#### **Český jazyk a literatura**

- Profilová část maturitní zkoušky z Českého jazyka a literatury se skládá z písemné a ústní zkoušky

#### **Anglický jazyk**

- Profilová část maturitní zkoušky z Anglického jazyka se skládá z písemné a ústní zkoušky



## **Maturitní témata Anglický jazyk**

<b><i>Téma</i></b>	<b><i>Téma dialogu</i></b>
1. People, family and social life	<i>Healthy lifestyle</i>
2. Housing	<i>Alternative diets</i>
3. School	<i>School kitchen equipment</i>
4. Jobs and occupation	<i>Purpose of Nutrition assistant profession</i>
5. Food	<i>Nutrients, sugar, fat, proteins</i>
6. Shopping and services	<i>HACCP</i>
7. Travelling	<i>Alternative foreign cuisine</i>
8. Culture and free time	<i>Czech cuisine – nutritional point of view</i>
9. Sport	<i>Sporting performance + vitamins, minerals</i>
10. Health	<i>Lifestyle diseases (diabetes, obesity, blood press.)</i>
11. Nature and environment	<i>Importance of water</i>
12. Science and technology	<i>Safety in the kitchen</i>
13. Canada	<i>Sugar – Maple syrup</i>
14. Australia and New Zealand	<i>English speaking countries' cuisine - nutritional</i>
<i>point of view</i>	
15. The USA	<i>Junk food and its influence on health</i>
16. The United Kingdom	<i>English breakfast, English tea</i>
17. London	<i>English cuisine - nutritional point of view</i>
18. Prague	<i>Food producing companies</i>
19. The Czech Republic	<i>Diet system in the CR</i>
20. My region	<i>Nutrition assistant job opportunities in my region</i>

## **Maturitní témata předmětu Klinická dietologie**

1. Anamnéza a nemoc
2. Diagnostika a léčba nemocí
3. Farmakologie
4. Záněty a nádory
5. Malnutrice a hodnocení stavu výživy
6. Klinická dietologie při onemocnění gastrointestinálního traktu
7. Klinická dietologie u metabolických poruch
8. Klinická dietologie při kardiovaskulárních onemocněních
9. Klinická dietologie při onemocněních dýchacího systému
10. Klinická dietologie v onkologii
11. Těhotenství, porod a kojení
12. Růst a vývoj dětí
13. Gerontologie
14. Klinická dietologie při abnormálních reakcích na složky potravy



15. Klinická dietologie v chirurgii
16. Klinická dietologie při infekčních nemocech
17. Klinická dietologie v psychiatrii a neurologii
18. Klinická dietologie při nemocech pohybového systému
19. Klinická dietologie při onemocněních krve
20. Klinická dietologie v endokrinologii

### **Maturitní témata předmětu Léčebná výživa**

1. Makroživiny a mikroživiny
2. Bezpečnostní základy při zacházení s potravinami
3. Dietetika a základní úpravy potravin
4. Enterální a parenterální výživa
5. Léčebná výživa při nemocech horní části gastrointestinálního traktu
6. Léčebná výživa při nemocech dolní části gastrointestinálního traktu
7. Léčebná výživa při metabolických onemocnění
8. Léčebná výživa při nemocech kardiovaskulárního systému a dýchacího systému
9. Léčebná výživa v onkologii
10. Léčebná výživa v chirurgii
11. Léčebná výživa při intolerancích složek výživy
12. Léčebná výživa při endokrinopatiích
13. Léčebná výživa při nemocech krevních
14. Léčebná výživa při nemocech pohybového systému
15. Léčebná výživa při nemocech ledvin a močových cest
16. Léčebná výživa při infekčních chorobách
17. Léčebná výživa v psychiatrii
18. Léčebná výživa v neurologii
19. Léčebná výživa nemocného dítěte
20. Léčebná výživa u těhotenských komplikací

### **Praktická maturitní zkouška**

Žáci si nejprve vylosují téma praktické maturitní zkoušky, které proběhne 18.1.2024. Témata budou vycházet ze základních diet (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13). Na základě vylosovaného druhu diety vytvoří žáci závěrečnou práci.

Žáci budou na praktickou maturitní zkoušku rozděleni do dvou skupin. Každá skupina bude mít jeden den na prokázání praktických dovedností.

<b>Termín losování dílčích témat:</b>	<b>18.1.2024</b>
<b>Termín odevzdání závěrečné práce:</b>	<b>31.3.2024</b>
<b>Termín konání PMZ:</b>	<b>16. – 17.4.2024</b>



**Místo konání praktické zkoušky:** Odborná učebna č. 3

**Závěrečná práce musí obsahovat:**

- charakteristiku vylosované diety
- nutriční hodnoty
- indikace
- technologická úprava stravy
- výběr potravin (vhodné, nevhodné)
- sedmidenní vzorový jídelníček propočtený v nutričním programu
- jeden den dle vlastního výběru nanormovaný pro tři osoby s uvedením technologického postupu (včetně praktické přípravy dané diety, příprava oběda a večeře)
- závěrečná prezentace vylosované a připravené diety

**Kritéria hodnocení praktické části maturitní zkoušky**

• vypracování závěrečné práce	20 bodů
• sestavení vzorového jídelníčku	40 bodů
• příprava a zhotovení dané diety	20 bodů
• závěrečná prezentace vyhotovené diety	20 bodů
<b>Celkem</b>	<b>100 bodů</b>

**Hodnocení praktické maturitní zkoušky**

Výborný	100 % - 88 %
Chvalitebný	87 % – 74 %
Dobrý	73 % – 59 %
Dostatečný	58 % – 44 %
Nedostatečný	43 % – 0 %

Zpracováno předmětovými komisemi a schváleno ředitelkou školy Ing. Dianou Volejníčkovou