



Profilová maturitní zkouška 2025

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 je umět 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 - písemná a ústní zkouška (kromě žáků, kteří si zvolili maturitní zkoušku z matematiky)
3. Klinická dietologie - ústní zkouška
4. Léčebná výživa - ústní zkouška
5. Praktická zkouška - sestavení jídelníčku podle dané diety a praktické dovednosti

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

Téma	Téma dialogu
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 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. Malnutrice, obezita a hodnocení stavu výživy
 2. Těhotenství, porod a kojení
 3. Růst a vývoj dětí, dětské nemoci
 4. Gerontologie, nejčastější diagnózy u seniorů
 5. Nemoci dutiny ústní, jícnu a žaludku
 6. Nemoci střev
 7. Nemoci jater, žlučníku a žlučových cest
 8. Nemoci slinivky břišní
 9. Nemoci ledvin a močových cest
 10. Metabolická onemocnění
 11. Nemoci kardiovaskulárního systému
 12. Nemoci dýchacího systému
 13. Onkologie
 14. Chirurgie
 15. Abnormální reakce na složky potravy
 16. Infekční nemoci
 17. Psychiatrická a neurologická onemocnění
 18. Nemoci pohybového systému
 19. Nemoci krve
 20. Endokrinologická onemocnění
-



Maturitní témata předmětu Léčebná výživa

1. Makroživiny a mikroživiny
2. Bezpečnostní zásady při zacházení s potravinami, HACCP
3. Enterální a parenterální výživa
4. Výživa seniorů, léčebná výživa u nejčastějších diagnóz ve stáří
5. Výživa dětí, léčebná výživa nemocného dítěte
6. Výživa těhotných a kojících žen, léčebná výživa u těhotenských komplikací
7. Léčebná výživa při nemocech dutiny ústní, jícnu a žaludku
8. Léčebná výživa při nemocech střev
9. Léčebná výživa při nemocech jater, žlučníku a slinivky břišní
10. Léčebná výživa při nemocech ledvin a močových cest
11. Léčebná výživa při metabolických onemocnění
12. Léčebná výživa při nemocech kardiovaskulárního a dýchacího systému
13. Léčebná výživa v onkologii
14. Léčebná výživa v chirurgii
15. Léčebná výživa při abnormálních reakcích na složky potravy
16. Léčebná výživa při infekčních chorobách
17. Léčebná výživa v psychiatrii a neurologii
18. Léčebná výživa při nemocech pohybového systému
19. Léčebná výživa při nemocech krevních
20. Léčebná výživa při endokrinopatiích

Praktická maturitní zkouška

Žáci si nejprve vylosují téma praktické maturitní zkoušky, které proběhne 4. 2. 2025. 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 třech skupin dle abecedy. Každá skupina bude mít jeden den na prokázání praktických dovedností.



Termín losování dílčích témat:	4. 2. 2025
Termín odevzdání závěrečné práce:	31. 3. 2025
Termín konání PMZ:	14. – 16. 4. 2025

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 jednu osobu 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 | 50 bodů |
| • příprava a zhotovení dané diety | 20 bodů |
| • závěrečná prezentace vyhotovené diety | 10 bodů |

Celkem **100 bodů**

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