

NDP - maturitní práce s obhajobou

Školní rok: 2026 - 2027

Obor vzdělávání: 53-41-M/02 NUTRIČNÍ ASISTENT

Třída: NA4.A

Výběr témat: 18. - 20. 11. 2026

Maturitní praxe: 23. - 27. 11. 2026

Odevzdání maturitní práce: do 24. 3. 2027 do 12:00 hodin

STŘEDNÍ ŠKOLA HOTELNICTVÍ
A GASTRONOMIE
SČMSD PRAHA, S. R. O.
Slavětínská 82
190 14 Praha 9 - Klánovice

tel.: +420 281 012 111
e-mail: sekretariat@hotelova-skola.cz
web: www.hotelova-skola.cz
IZO: 110380339

Bankovní spojení: 1312081/ 0100
IČ: 49615378, DIČ: CZ49615378
zapsaná v obchodním rejstříku, vedeném
Městským soudem v Praze, v oddíle C, vložce 21169

Témata maturitní práce s obhajobou pro obor Nutriční asistent

1. **Nutriční a dietologická péče u pacienta s onemocněním (operací) dutiny ústní:** zásady dietního opatření, úpravy konzistence a přípravy stravy.
2. **Nutriční a dietologická péče u pacienta s onemocněním jícnu a hltanu:** zásady dietního opatření, úpravy konzistence a přípravy stravy.
3. **Nutriční a dietologická péče u pacienta s onemocněním žaludku a dvanáctníku:** zásady dietního opatření a přípravy stravy.
4. **Nutriční a dietologická péče u pacienta po bariatrické operaci:** zásady výživy v jednotlivých fázích po operaci a přípravy stravy.
5. **Nutriční a dietologická péče u pacienta s onemocněním (operací) tenkého a tlustého střeva a u pacienta se stomií:** zásady dietního opatření a přípravy stravy.
6. **Nutriční a dietologická péče u dětského pacienta s obezitou:** zásady dietního opatření a přípravy stravy.
7. **Nutriční a dietologická péče u dospělého pacienta s diabetes mellitus a jeho komplikacemi:** zásady diabetické diety a přípravy stravy.
8. **Nutriční a dietologická péče u pacienta s onemocněním ledvin a močových cest:** výživa při zánětech a urolitiáze, zásady dietního opatření a přípravy stravy.
9. **Nutriční a dietologická péče u pacienta po transplantaci ledvin:** zásady dietního opatření a přípravy stravy.
10. **Nutriční a dietologická péče u chirurgických operacích pacienta v předoperačním a pooperačním období:** zásady realimentace a přípravy stravy.
11. **Nutriční a dietologická péče u pacienta s hypertenzí a onemocněním kardiovaskulárního systému:** zásady dietního opatření a přípravy stravy.

12. **Nutriční a dietologická péče u pacienta s ischemickou chorobou srdeční:** zásady dietního opatření a přípravy stravy.
13. **Nutriční a dietologická péče u pacienta po infarktu myokardu:** zásady dietního opatření a přípravy stravy.
14. **Nutriční a dietologická péče u pacienta s aterosklerózou:** zásady dietního opatření a přípravy stravy.
15. **Nutriční a dietologická péče u pacienta po cévní mozkové příhodě:** zásady dietního opatření a přípravy stravy.
16. **Nutriční a dietologická péče u pacienta s onemocněním krve a poruchami krvetvorby:** zásady dietního opatření a přípravy stravy.
17. **Nutriční a dietologická péče u dětského a dospělého pacienta s celiakií:** zásady bezlepkové diety a přípravy stravy.
18. **Nutriční a dietologická péče u popáleného pacienta:** zvýšené nároky na energii a bílkoviny, zásady dietního opatření a přípravy stravy.
19. **Nutriční a dietologická péče u pacienta při prevenci a léčbě dekubitů:** zásady nutriční péče a přípravy stravy.
20. **Nutriční a dietologická péče u pacienta s poruchami příjmu potravy:** výživa při anorexii a bulimii, zásady řešení malnutrice a přípravy stravy.
21. **Nutriční a dietologická péče u pacienta s onemocněním štítné žlázy:** zásady výživy při hypotyreóze a hypertyreóze a přípravy stravy.
22. **Nutriční a dietologická péče u pacienta s onemocněním pohybového ústrojí:** význam výživy v prevenci a léčbě, zásady dietního opatření a přípravy stravy.
23. **Nutriční a dietologická péče u pacienta s potravinovými alergiemi a intolerancemi (výběr) :** zásady eliminační diety a přípravy stravy.

24. **Nutriční a dietologická péče u pacienta s Crohnovou chorobou:** zásady výživy v jednotlivých fázích onemocnění a přípravy stravy, jídelníček na vybranou fázi, případně porovnání fází.
25. **Nutriční a dietologická péče u pacienta s fenylketonurií:** zásady nízkobílkovinné diety a přípravy stravy.

Struktura maturitní práce s obhajobou

1. **Titulní strana** - dle zadání školy
2. **Prohlášení o originalitě** - dle zadání školy
3. **Obsah práce**
4. **Úvod** - zdůvodnění výběru tématu, stručné představení tématu a cíle MP
5. **Text práce** - teoretická a praktická část
6. **Závěr** - stručné shrnutí zpracovaného tématu, formulace vlastního stanoviska (názoru, pohledu, dopad pro praxi), zhodnocení cíle MP
7. **Zdroje** - uvedené v souladu s normou ČSN ISO 690:2022
8. **Přílohy**

Maturitní práce se skládá z teoretické a praktické části.

Teoretická část

- Žák popíše dané onemocnění, jeho etiologii, klinické projevy a specifika.
- Žák se věnuje podrobnému popisu vhodné výživy pro danou diagnózu:
Charakteristika příslušné diety.
Zásady stravování, povolené a nevhodné potraviny.
Doporučené kulinářské a technologické úpravy stravy.

Praktická část

Sestavení a vyhodnocení diety v Dietsystemu

- **Definice diety:**

- Žák jasně uvede standardizovaný normativ zvolené nemocniční diety: stanovený celkový denní energetický příjem (kcal) a poměr makroživin (bílkoviny, tuky, sacharidy v gramech a procentech).

- **Sestavení jídelníčku na 10 dní:**

- Žák sestaví originální jídelníček na 10 dní v aplikaci Dietsystem v souladu se zadaným normativem diety.
- Pro každý den musí být sestaven originální jídelníček tak, aby se jídla neopakovala. Pokud přísné dietní omezení neumožňuje sestavit zcela neopakující se jídelníček, žák tuto skutečnost v práci odborně zdůvodní.
- Součástí výstupu z Dietsystemu budou také technologické postupy přípravy pokrmů.
- Vygenerovaný kompletní výstup z aplikace Dietsystem (jídelníček + technologické postupy) bude vložen jako samostatná součást / příloha praktické části.

- **Nutriční audit a vyhodnocení:**

- Žák v textu praktické části provede zhodnocení jídelníčku: porovná předepsaný normativ diety (teoretické hodnoty kcal a živin) s reálným průměrným výstupem vygenerovaným z Dietsystemu a odborně zdůvodní případné odchylky.

Formální úprava maturitní práce s obhajobou

Před začátkem formální úpravy maturitní práce doporučujeme správně nastavit formát strany a odstavců, čímž předejdete pozdějším nesnázím v konečném administrativním zpracování.

Formát papíru: A4, na výšku

Okraje:

- levý okraj 3,5 cm (počítá se rezerva na vazbu)
- horní, spodní a pravý okraj 2,5 cm
- umístění hřbetu vlevo

Písmo:

- názvy kapitol - Times New Roman, 16b, tučně
- názvy podkapitol - Times New Roman, 14b, tučně
- ostatní text - Times New Roman, 12b

Formát odstavce: řádkování 1,5; zarovnání do bloku; odsazení první věty odstavce 1,25 cm

Rozsah teoretické části: min. 12 normostran (1 normostrana = 1800 znaků včetně mezer)

Číslování stran:

Stránky se číslují od první fyzické stránky práce, přičemž na některých stránkách (titulní strana, prohlášení, obsah) se číslo nezobrazuje.

Obrázky a grafy:

Každý obrázek a graf použitý v práci musí být označen číslem a názvem. Tyto údaje musí být uvedeny pod příslušným prvkem (obrázkem nebo grafem) a odděleny dvojtečkou. Číslyte je samostatně dle pořadí v práci (např. Obrázek č. 1: Schéma přístrojů a skleniček).

Dále bude hodnoceno dodržování typografických pravidel, jednopísmenné předložky a spojky na konci řádku, sirotci/vdovy a psaní výčtů.

Ostatní pokyny k maturitní práci s obhajobou

Zdroje a citace:

Použijte citační normu ČSN ISO 690:2022. U parafrází uvádějte citaci na konci odstavce (autor, rok), např. (Lochmanová, 2019). Přímé citace pište kurzívou, v uvozovkách a dle způsobu citování označte autora, rok a stránku.

Práce bude po odevzdání zkontrolována antiplagiátorským systémem, maximální povolená shoda je 20 %. Žáci musí použít alespoň 2 odborné zdroje.

Odevzdání do 24. 3. 2027 do 12:00 hodin

- Elektronicky ve formátu PDF na e-mail: maturita@hotelova-skola.cz.
- V tomto školním roce se maturitní práce odevzdává jen elektronicky.

- Prezentace k obhajobě (ve formátu PPT/PDF) do 5. 5. 2027 v systému Moodle.

Neodevzdání maturitní práce:

Neodevzdá-li žák pro vážné důvody práci ve stanoveném termínu, omluví se písemně řediteli školy nejpozději v den stanovený pro odevzdání maturitní práce. Uzná-li ředitel školy omluvu žáka, určí žákovi náhradní termín pro odevzdání maturitní práce. Pokud žák maturitní práci neodevzdá v termínu, bez písemné omluvy s uvedením vážných důvodů nebo pokud mu omluva nebyla uznána, posuzuje se, jako by danou zkoušku vykonal neúspěšně.

Obhajoba:

Žák si na základě maturitní práce připraví prezentaci, kterou představí během obhajoby své maturitní práce. Čas vymezený na představení maturitní práce je maximálně 15 minut a 5 minut na otázky. Žák musí v prezentaci maturitní práce zohlednit připomínky uvedené v posudku vedoucího a oponenta maturitní práce.

Hodnocena je formální a obsahová úroveň prezentace, reakce na posudek oponenta a vedoucího maturitní práce, komunikační dovednosti žáka, dodržení časového limitu a věcné odpovědi na doplňující otázky vedoucího a oponenta maturitní práce či členů maturitní komise.

Kritéria hodnocení maturitní práce s obhajobou

Prezentace a její obhajoba	30 bodů
Obsahová část	30 bodů
Formální část	20 bodů
Jazyková část	10 bodů
Celkový dojem	10 bodů
100 - 85 bodů	výborný
84 - 70 bodů	chvalitebný
69 - 55 bodů	dobrý
54 - 40 bodů	dostatečný
39 - 0 bodů	nedostatečný

V Praze 22. 9. 2026

Vypracovali: Ing. Martin Černohorský a Ing. Klára Cihelková

Schválila: Mgr. Kateřina Závišková, ředitelka školy

Mgr.
Kateřina
Závišková

Digitálně podepsal
Mgr. Kateřina
Závišková
Datum: 2026.09.29
14:59:17 +02'00'