

A-I – Základní informace o podávání návrhu SP

Název vysoké školy: UNIVERZITA KARLOVA

Název fakulty / fakult, příp. vysokoškolského ústavu: 3. LF UK

Název studijního programu: Nutriční terapie

Typy žádostí:

žádost o udělení oprávnění uskutečňovat studijní program v rámci institucionální akreditace pro oblast vzdělávání

Datum vyjádření akademického senátu fakulty nebo fakult: 15. 5. 2018

Datum schválení vědeckou radou fakulty: 7. 6. 2018

Datum udělení oprávnění uskutečňovat studijní program Radou pro vnitřní hodnocení: 31.10.2018

Odkazy na relevantní vnitřní předpisy: <http://www.cuni.cz/UK-146.html>

ISCED F: 0910 – Zdravotní péče



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

MSMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

B-Ia – Základní evidenční údaje o studijním programu

Název studijního programu v jazyce výuky	Nutriční terapie
Název studijního programu v jazyce výuky	Nutriční terapie
Překlad názvu studijního programu do ČJ	Nutriční terapie
Překlad názvu studijního programu do AJ	Nutritional Therapy
Typ studijního programu	bakalářský
Profil studijního programu	profesně zaměřený
Sdružené studium	Ne
Forma studia	prezenční
Standardní doba studia	3 roky
Jazyk výuky studijního programu	český jazyk
Udělovaný akademický titul	Bc.
Garant studijního programu	doc. MUDr. Jolana Rambousková, CSc.
Předpokládaný počet přijímaných uchazečů ke studiu ve studijním programu	25
Zaměření na přípravu k výkonu regulovaného povolání	Ano
Zaměření na přípravu odborníků z oblasti bezpečnosti České republiky	Ne
Uznávací orgán	Ministerstvo zdravotnictví
Oblast(i) vzdělávání (u více oblastí vzdělávání také podíl jednotlivých oblastí vzdělávání na výuce v %)	Zdravotnické obory (podle částky 107 Sbírký zákonů č. 275/2016)

	název SP	název SO	počet studentů
Stávající studijní programy a obory, které nový studijní program nahrazuje, včetně počtu studentů	nejsou		
Poznámka k vazbě nového studijního programu na stávající SP/SO			



B-Ib – Charakteristika studijního programu

Cíle studia ve studijním programu

Co je primárním cílem či účelem existence daného studijního programu? (Jedná se o jakousi „preambuli“ celého popisu náležitostí SP, prosíme jen stručně).

Cílem studia je získání odborné způsobilosti k výkonu povolání Nutričního terapeuta podle Vyhlášky č. 39/2005 Sb. Absolvované vzdělání opravňuje k práci ve zdravotnických zařízeních poskytovatele ambulantní i lůžkové péče, v zařízeních sociálních služeb, v edukačních centrech a ve stravovacích provozech. Absolventi se stanou odborníky se znalostmi v oblasti lidské výživy pro zdravou i nemocnou populaci doplněné o znalosti v oblasti potravin.

Charakteristika studijního programu

ODBORNÁ A OBOROVÁ CHARAKTERISTIKA SP

Jaké je odborné zaměření SP? Z jakých vědních oborů či disciplín vychází a jak se toto zaměření projevuje v rámci související tvůrčí činnosti?

Studijní obor Nutriční terapie je určen pro absolventy středních škol, kteří chtějí po absolvování najít uplatnění jako nutriční terapeuti ve zdravotnických zařízeních poskytovatelů ambulantní i lůžkové péče, v zařízeních sociálních služeb, v edukačních centrech a ve stravovacích provozech. Absolventi oboru mohou najít uplatnění jako nutriční konzultanti také v potravinářském průmyslu, obchodních řetězcích, po doplnění o studium pedagogiky i ve školství.

Pokud jsou součástí daného SP specializace, popište jejich odborné zaměření v rámci SP.

nejsou

V závislosti na označení popište, zdali se jedná spíše o akademicky či profesně zaměřený SP.

Jedná se o profesně zaměřený studijní program

Jaké jsou záměry dalšího odborného rozvoje daného SP?

Je možné na tento bakalářský SP navázat magisterským SP Nutriční specialista

CHARAKTERISTIKA SP Z HLEDISKA VZDĚLÁVACÍ ČINNOSTI

Jaká je charakteristika SP v kontextu strategie vzdělávací činnosti na fakultě?

Věcná příprava obsahu studia „Nutriční terapie“ vychází ze zkušeností akreditovaného bakalářského studijního programu 3. LF UK „Veřejné zdravotnictví“ a z rozsáhlé vědecko-výzkumné činnosti Centra pro výzkum diabetu, metabolismu a výživy, které na 3. LF UK úspěšně řeší řadu projektů a grantů v oblasti výživy a metabolismu.

Čím je daný SP jedinečný v kontextu vzdělávací činnosti na UK? Jaké jsou jeho obsahové odlišnosti nebo překryvy s jinými studijními programy na UK?

Při realizaci SP se počítá se zapojením odborníků z České zemědělské univerzity v Praze, což rozšiřuje oblast odborných předmětů o potravinářskou chemii a mikrobiologii, základy potravinářských technologií a hodnocení kvality potravin živočišného a rostlinného původu. Realizace experimentální kuchyně pro výuku předmětu Technologie přípravy pokrmů navazuje na dlouhodobou spolupráci 3. LF se Státním zdravotním ústavem.

Jakým způsobem zohledňuje daný SP společenskou poptávku a možnosti uplatnění absolventa v současné společnosti?

Studium přispěje k navýšení počtu kvalifikovaných nutričních terapeutů a svým moderním pojetím s důrazem na interdisciplinaritu zaručí kvalitní vzdělání absolventům a dobré postavení na trhu práce. S ohledem na legislativní změny v oblasti školního stravování vzniká nově poptávka po nutričních terapeutech i v tomto segmentu, neboť školní jídelny připravující dietní stravu musí mít garanci této činnosti ze strany nutričního terapeuta.



<i>Jaké jsou záměry dalšího rozvoje SP z hlediska vzdělávací činnosti na fakultě?</i>	Je možné na tento bakalářský SP navázat magisterským SP Nutriční specialista v současnosti na 1. LF UK a LF MU.
CHARAKTERISTIKA SP Z HLEDISKA ORGANIZACE STUDIA	
<i>V případě realizace SP společně s jinou VŠ popište důvody a okolnosti této spolupráce.</i>	Při realizaci SP počítá 3. LF se zapojením učitelů České zemědělské univerzity FAPPZ formou uzavření dohod (DPP) a s podepsáním smlouvy o spolupráci mezi 3. LF a FaPPZ ČZU. V rámci této smlouvy bylo projednáno s vedením fakulty umožnění využití učeben a laboratoří fakulty pro studenty SP Nutriční terapie. 3. LF má uzavřenu dlouhodobou smlouvu o spolupráci se Státním zdravotním ústavem, v jehož prostorách bude vybudována experimentální kuchyně, kde bude probíhat praktická výuka.
<i>Zde můžete uvést další komentáře, poznámky, vysvětlení k organizaci studia či vypíchnout konkrétní specifika daného SP, které považujete za zajímavé.</i>	Cizojazyčné kompetence získá student v rámci volitelných předmětů nabízených v angličtině a především v povinném předmětu Seminář bakalářská práce I a II, kde bude připravován k porozumění odborného textu v angličtině a bude muset prokázat znalost odborné terminologie formou absolvování testu.
<i>V případě ne zcela uspokojivého personálního zabezpečení uveďte informace o personálním rozvoji (např. plánované habilitace, PhD studium apod.).</i>	Mgr. Martin Jaček - garant předmětu Biochemie I a II byl zapsán do PGS v roce 2014 a ukončení jeho postgraduálního studia obhajobou dizertační práce se předpokládá do října 2019.
<i>Jaké jsou záměry rozvoje daného SP z hlediska organizace studia?</i>	V horizontu tří let uvažuje 3. LF o zřízení navazujícího magisterského studia Nutriční specialista.
<i>Hlavní pracoviště fakulty (fakult), která převážně zajišťují výuku.</i>	Katedra hygieny, epidemiologie a preventivního lékařství
	Katedra interních oborů
	Katedra chirurgických oborů
Profil absolventa studijního programu	
Odborné znalosti	
Absolvent studia: <ul style="list-style-type: none"> ✓ získá teoretické, odborné a metodické kvalifikace a kompetence z oblasti biochemie, chemie potravin, mikrobiologie, epidemiologie, hygieny, farmakologie, preventivní a klinické výživy, základů klinické medicíny a potravinářství ✓ je schopen rozpoznat a vážít rizika poškození zdraví nevhodnou dietou a navrhnout její úpravu na základě znalostí požadavků pro příjem živin u jednotlivých skupin populace ✓ zná postupy při provádění státního zdravotního dozoru ✓ zná legislativu související s ochranou a podporou zdraví a prevencí chorob ✓ svou odbornou činností napomáhá brzkému návratu pacienta do domácího prostředí – zkrácení doby nutné hospitalizace zajištěním individuálního nutričního postupu 	
Odborné dovednosti a obecné způsobilosti	



- ✓ dovede aplikovat proces nutriční péče, tj. stanovit nutriční diagnózu, intervenci, monitoring a hodnocení v konkrétních podmínkách
- ✓ dovede vyšetřit a zhodnotit nutriční stav zdravých osob a navrhnout případné intervenční opatření
- ✓ dovede informovat pacienty a příslušné zdravotnické pracovníky i pracovníky stravovacího provozu o změnách nutričních postupů konkrétních nemocných a tyto organizačně zajistit
- ✓ dovede informovat v rámci prevence nemocí o jejich předcházení i léčbě vhodnou výživou
- ✓ dovede sestavit stravovací plány pro jednotlivé diety pro celá zdravotnická zařízení včetně sestavení dietních či stravovacích plánů pro jednotlivé pacienty
- ✓ dovede zabezpečit koordinaci ošetrovatelského procesu při enterální, eventuálně přechodové parenterální dietologické péči
- ✓ dovede kontrolovat úroveň stravování ve zdravotnických, sociálních a školských zařízeních spolu s vedením příslušné dokumentace
- ✓ dovede vypočítat energetickou hodnotu, zastoupení hlavních živin, vitamínů a minerálních látek v jídelníčku zdravých jedinců
- ✓ je schopen formulovat intervenční a vzdělávací programy zaměřené na zdravou výživu a životní styl
- ✓ dovede provádět edukaci jedinců, rodin a skupin v oblasti léčebné a zdravé výživy
- ✓ dovede připravit odborné názorné propagační materiály, vytvořit odbornou stat', postery

Předpokládaná uplatnitelnost absolventů na trhu práce

- ✓ ve stravovacích provozech zdravotnických a sociálních zařízení a zařízeních školního stravování
- ✓ na lůžkových odděleních a ve specializovaných ambulancích (např. obezitologická, diabetologická, kardiologická, nefrologická a jiné ambulance) státních i nestátních zdravotnických zařízení
- ✓ s podmínkou doplnění pedagogického vzdělání je možné uplatnění jako pedagog ve školství
- ✓ v akademickém sektoru a v dalších institucích zabývajících se vědou, vývojem a inovacemi

Návaznost na další typy studijních programů

Na 3. lékařské fakultě v současnosti návaznost není, navazující magisterský studijní obor je možné studovat na jiných vysokých školách (1. LF UK, LF MU)



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

MSMT
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

B-IIa – Studijní plány pro bakalářské SP

Označení studijního plánu Studijní plán pro prezenční formu

Studijní program obsahuje studijní plán pro:

- prezenční formu

Povinné předměty								
Název předmětu	rozsah	způsob ověření	počet kreditů	garant předmětu / vyučující jméno, příjmení, titul	dopor. roč/sem	PPZ	ZT PPZ	
Anatomie a histologie I, II	13/26 13/26	Z Zk	3 3	Jitka Riedlová, RNDr., Ph.D.	1/ZS 1/LS	ano ano	ano ano	
Biologie a genetika	13/26	Z, Zk	2	Marie Černá, prof., MUDr., CSc.	1/ZS	ano	ano	
Fyziologie I, II	13/26 13/26	Z Z, Zk	3 3	Anna Yamamotoová, RNDr., CSc.	1/ZS 1/LS	ano ano	ano ano	
Chemie obecná a anorganická	24/24	Z, Zk	3	Alena Hejtmánková, doc. Ing., CSc.	1/ZS	ano	ano	
Lékařská terminologie	0/26	Z, Zk	2	Jana Přivratská. Doc. PhDr., CSc.	1/ZS	ano	ano	
Praxe I (školní stravování)	0/40	Z	3	Alexandra Košťálová, Mgr.	1/ZS	ano		
První pomoc	10/10	Z, Zk	1	Jiří Málek, doc. MUDr., CSc.,	1/ZS	ano		
Psychologie a komunikace pro nutriční terapeutů I, II	20/0 0/26	Z Zk	1 2	Lucie Bankovská Motlová, prof. MUDr., Ph.D.	1/ZS 1/LS	ano		
Sociologie	13/0	KZ	1	Martin Hemelík, doc. PhDr., CSc.	1/ZS	ne	ne	
Technologie přípravy pokrmů I	0/40	Z	3	Dana Hrnčířová, Mgr., Ph.D.	1/ZS	ano		
Technologie přípravy pokrmů II	0/40	Z	3	Dana Hrnčířová, Mgr., Ph.D.	1/LS	ano		
Základy etiky	13/13	Z	2	Marek Vácha, Mgr. et Mgr., Ph.D.	1/ZS	ano	ano	
Základy pedagogiky a edukace	13/26	Z	3	Hana Svobodová, PhDr., Ph.D.	1/ZS	ano		
Základy výživy	13/13	Z	2	Dana Hrnčířová, Mgr., Ph.D.	1/ZS	ano	ano	
Biochemie I, II	26/26 14/28	Z Zk	4 3	Martin Jaček, Mgr.	1/LS 2/ZS	ano ano	ano ano	
Chemie organická	24/24	Z, Zk	3	Matyáš Orsák, Ing., Ph.D.	1/LS	ano	ano	
Informatika	13/26	Z, Zk	3	Jana Vránová, doc. Ing., CSc.	1/LS	ne	ne	
Obecná epidemiologie a biostatistika	13/20	Z, Zk	2	Martin Čelko, doc., MUDr., CSc.	1/LS	ano		
Praxe II (stravovací provoz)	0/40	Z	3	Elena Wildová, MUDr., Ph.D.	1/LS	ano		
Úvod do laboratorních analýz	0/26	Z	1	Alena Hejtmánková, doc. Ing., CSc.	1/LS	ne	ne	



Základy dietologie	13/39	Z	3	Elena Wildová, MUDr., Ph.D.	1/LS	ano	ano
Dietologie I	14/42	Z	4	Elena Wildová, MUDr., Ph.D.	2/ZS	ano	
Mikrobiologie	24/24	Z, Zk	3	Eva Vlková, prof. Ing., Ph.D.	2/ZS	ano	ano
Patologie a patologická fyziologie I	14/28	Z, Zk	3	Jan Hrudka, MUDr., Ph.D.	2/ZS	ano	ano
Praxe III – potravinářské technologie	0/40	Z	2	Miroslav Jursík, doc. Ing., PhD.	2/ZS	ano	
Základy ekonomiky a managementu pro zdravotnické obory	14/14	Z, Zk	2	Jindra Ševčíková, Ing.	2/ZS	ne	ne
Základy farmakologie	14/14	KZ	2	Magdalena Šustková, PharmDr., CSc.	2/ZS	ne	ne
Základy chemie potravin	24/0	Z, Zk	2	Matyáš Orsák, Ing., Ph.D.	2/ZS	ano	
Základy ošetrovatelství	14/14	Z	2	Hana Svobodová, PhDr., Ph.D.	2/ZS	ano	
Základy toxikologie	14/28	Z	3	Milena Černá, prof. MUDr., DrSc.	2/ZS	ne	ne
Dietologie II	28/42	Z	4	Elena Wildová, MUDr., Ph.D.	2/LS	ano	
Farmakologie pro nutriční terapeuty	14/14	Z, Zk	2	Magdalena Šustková, PharmDr., CSc.	2/LS	ano	ano
Hygiena výživy	28/28	Z, Zk	3	Pavel Dlouhý, doc. MUDr., Ph.D.	2/LS	ano	
Infekce	8/8	Z, Zk	1	Jiří Beneš, prof. MUDr., CSc.	2/LS	ano	
Patologie a patologická fyziologie II	14/28	Z, Zk	3	Klára Bernášková, MUDr., CSc.	2/LS	ano	ano
Praxe IV (na hygienické stanici)	0/40	Z	2	Pavel Dlouhý, doc. MUDr., Ph.D.	2/LS	ano	
Praxe ve stravovacím provozu (V)	0/120	Z	4	Tereza Kopřivová Herotová, Mgr., Ph.D.	2/LS	ano	
Speciální epidemiologie	14/20	Z, Zk	2	Martin Čelko, doc. MUDr., CSc.	2/LS	ano	
Základy klinické medicíny I, II	28/14 14/28	Z Z, Zk	3 3	Miroslav Urbánek, MUDr.	2/LS 3/ZS	ne	ne
Základy komunální hygieny	28/14	Z, Zk	3	Sylva Rödlová, RNDr., Ph.D.	2/LS	ne	ne
Základy výživy v těžkých stavech	14/14	Z	2	Jan Gojda, MUDr., Ph.D.	2/LS	ano	
Praxe na Zdravotním ústavu	0/40	Z	2	Pavel Dlouhý, doc. MUDr., Ph.D.	3/ZS	ano	
Praxe VI (dietologická)	0/80	Z	4	Dana Hrnčířová, Mgr., Ph.D.	3/ZS	ano	
Preventivní výživa	28/14	Z, Zk	3	Jolana Rambousková, doc. MUDr., CSc.	3/ZS	ano	
Výživa v těžkých stavech	14/28	Z, Zk	3	Jan Gojda, MUDr., Ph.D.	3/ZS	ano	
Základy hodnocení kvality potravin živočišného původu	24/24	Z, Zk	3	Daniel Bureš, Ing., Ph.D.	3/ZS	ano	
Základy klinické medicíny III	14/14	Z	2	Michael Halaška, doc. MUDr., Ph.D.	3/ZS	ne	ne



Základy klinické medicíny IV	14/14	Z	2	František Vyhnánek, doc. MUDr., CSc.	3/ZS	ne	ne
Hygiena a zdravotní nezávadnost potravin	24/24	Z, Zk	3	Eva Vlková, prof. Ing., Ph.D.	3/LS	ano	
Marketing management výživového poradenství	12/24	Z	3	Marie Nejedlá, MUDr.	3/LS	ano	
Praxe VII (dietologická)	0/80	Z	4	Dana Hrnčířová, Mgr., Ph.D.	3/LS	ano	
Základy hodnocení kvality potravin rostlinného původu	24/24	Z, Zk	3	Oldřich Faměra, Ing., CSc.	3/LS	ano	
Základy klinické medicíny V.	24/24	Z, Zk	3	Felix Votava, doc. MUDr., Ph.D.	3/LS	ne	ne
Základy veřejného zdravotnictví a legislativy	13/13	Z	2	David Marx, MUDr., Ph.D.	3/LS	ano	
Celkem kreditů za povinné předměty			154			126	

Povinné předměty – pro zpracování závěrečné práce

Název předmětu	rozsah	způsob ověření	počet kreditů	garant předmětu / vyučující jméno, příjmení, titul	dopor. roč/sem	PPZ	ZT PPZ
Bakalářská práce I, II	0/56 0/44	Z Z	4 2	Jolana Rambousková, doc. MUDr., CSc.	2+3/ ZS,LS	ano	
Seminář bakalářské práce I	0/20	Z	2	Hana Svobodová, PhDr., Ph.D.	2/ZS	ano	
Seminář bakalářské práce II	0/40	Z	4	Hana Svobodová, PhDr., Ph.D.	3/LS	ano	
Celkem kreditů za povinné předměty pro zpracování ZP			12			12	

Povinně volitelné předměty

Název předmětu	rozsah	způsob ověření	počet kreditů	garant předmětu / vyučující jméno, příjmení, titul	dopor. roč/sem	PPZ	ZT PPZ
Poradenství v oblasti podpory zdraví	0/24	Z	2	Dagmar Schneidrová, doc. MUDr., CSc.	3/LS	ne	
Potraviny, nápoje a doplňky stravy	24/24	Z	3	Lenka Kouřimská, doc., Ing., Ph.D.	3/LS	ne	
Pracovní lékařství	14/14	Z	2	Evžen Hrnčíř, doc. MUDr., CSc.	3/ZS	ne	
Rostliny aromatické, kořeninové a léčivé	24/24	Z	3	Adéla Fraňková, Ing., Ph.D.	3/LS	ne	
Minimální počet kreditů ze skupiny 1			5				

Doporučené volitelné předměty

Název předmětu	rozsah	způsob ověření	počet kreditů	vyučující	dopor. roč/sem
Academic Communication in English	0/30	Z	2	Thomas Ownsby Secret, M.Sc.	3/ZS
Working with stress I.	0/30	Z	3	Petr Zach, doc. MUDr., CSc.	3/ZS
Working with stress II.	0/30	Z	3	Petr Zach, doc. MUDr., CSc.	3/LS
Studenti mohou dále volit z celé nabídky PVP pro příslušný studijní rok	24	Z	2	vyučující zvoleného předmětu	1.- 3.



Poznámky ke studijnímu plánu

Rozsah předmětu je uváděn v počtu hodin přednášek/praktik (seminářů) za semestr celkem z důvodu rozdílného počtu výukových týdnů v semestrech. Příčinou tohoto rozdílu je 1-2 týdenní praxe realizovaná na konci každého semestru. Standardní počet výukových týdnů v semestru je 15.

Rozložení kreditů	kredity za PPZ (včetně ZT PPZ)	kredity za všechny předměty
povinné předměty	126	154
povinné předměty - závěrečná práce	12	12
povinně volitelné předměty	5	5
kredity pro volbu studenta *)	9	9
Celkem	152	180

Pozn. *) kredity pro volbu studenta jsou kredity za volitelné předměty a kredity ze skupin PVP nad rámec minimálního počtu;

Státní závěrečná zkouška

část SZZ 1	<p>Výživa</p> <p>Ústní část se člení na tematické okruhy, jejichž obsah odpovídá předmětům označeným PPZ a ZT PPZ.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Hygienu výživy</i> – odpovídá předmětům Hygienu výživy, Základy výživy, Hygienu a zdravotní nezávadnost potravin, Biochemie I a II, Patologie a patologická fyziologie I a II, Infekce, Praxe na hygienické stanici 2) <i>Preventivní výživa</i> – odpovídá předmětům Preventivní výživa, Speciální epidemiologie, Praxe na zdravotním ústavu, Základy pedagogiky a edukace 3) <i>Klinická výživa a dietologie</i> – odpovídá předmětům Základy výživy v těžkých stavech, Výživa v těžkých stavech, Základy dietologie, Dietologie I, Dietologie II, Praxe VI, Praxe VII, 4) <i>Základy potravinářství</i> – odpovídá předmětům Základy chemie potravin, Mikrobiologie, Základy hodnocení kvality potravin živočišného původu, Základy hodnocení kvality potravin rostlinného původu, Praxe III – potravinářské technologie <p>Studenti si volí náhodným výběrem z každého okruhu 1 otázku, tedy celkem 4 otázky.</p>
část SZZ 2	<p>Obhajoba bakalářské práce</p> <p>Studenti si vybírají z témat nabízených pověřeným pracovištěm (Katedra hygieny, epidemiologie a preventivního lékařství) nebo zvolí vlastní téma v průběhu druhého ročníku studia a zpracovávají toto téma pod vedením školitele. Práci odevzdávají týden před termínem obhajoby.</p>

Návrh témat kvalifikačních prací (pro nové SP)

Hodnocení nutričního stavu dětí s alergií na bílkovinu kravského mléka
 Saturace dětí s alergií na bílkovinu kravského mléka jódem
 Nutriční stav vybraných vulnerabilních skupin populace (těhotné ženy, bezdomovci)
 Nutriční postupy a intervence u pacientů na dialýze
 Pitný režim u žáků druhého stupně základní školy
 Pohybová aktivita studentů vysoké školy a její odraz na tělesném složení
 Postoje žáků středních škol k preventivním aktivitám a programům
 Alternativní způsoby stravování u studentů různých typů vysokých škol
 Volné téma: po dohodě s vyučujícím si student může zvolit vlastní aktuální téma



Témata obhájených kvalifikačních prací

Repozitář závěrečných prací: https://is.cuni.cz/webapps/zzp/search/?tab_searchas=basic&lang=cs



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


MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY