

| | | Téma přednášky | Přednášející |
|----|--------------------------|--|--|
| 1 | 25.2. | Léčebná výživa při onemocnění kardiovaskulárního systému | Mgr. Jana Stávková |
| 2 | 3.3. | LV při onemocnění ledvin 10-11:40 Na, K v potravinách 15:30-17:10 PREZENTACE | Ing. Aneta Pohořalá |
| 3 | 10.3. vše od 15:30 | Výživa v bariatrii CVIČENÍ: Množství živin převedeno na množství potravin | Mgr. Alena Mottlová, Ph.D. |
| 4 | 17.3. | Celiakie a bezlepková dieta CVIČENÍ | Mgr. Jana Stávková |
| 5 | 24.3. | Léčebná výživa při anémiích, železo, kyselina listová, vitamin B12 | Ing. Aneta Pohořalá |
| 6 | 31.3. | CVIČENÍ, PREZENTACE 10-11:40 Fenylketonurie od 15:30 | Mgr. Jana Stávková Mgr. Lucie Macháčová |
| 7 | 7.4. | Galaktosemie 10-11:40 Akutní a chronická pankreatitida, dieta č. 14 | Bc. Veronika Zehnálková |
| 8 | 14.4. | CVIČENÍ, PREZENTACE 10-11:40 Cystická fibróza, dieta č. 11 od 15:30 | Mgr. Jana Stávková Mgr. Lucie Macháčová |
| 9 | 21.4. | Redukční dieta, speciální redukční postupy, přísné redukční diety, dieta č. 8 CVIČENÍ, PREZENTACE | Mgr. Jana Stávková |
| 10 | 28.4. | Koenzym Q10, chrom, selen, zinek, omega-3,6 MK v léčebné výživě od 10:00 dokud se neskončí (počítat max. do 12:30) | Mgr. Šárka Novotná |
| 11 | 5.5. | CVIČENÍ: Vážení potravin (1. skupina) 10-11:40 Diabetes mellitus 15:30-17:10 | Stávková Pavčina Pařízková |
| 12 | 12.5. | CVIČENÍ: Vážení potravin (2. skupina) 10-11:40 Diabetes mellitus 15:30-17:10 | Stávková Pavčina Pařízková |
| 13 | 19.5. | CVIČENÍ, PREZENTACE Dysfagická dieta od 15:30 | Stávková Mgr. Lucie Macháčová |
| 14 | 26.5. | LV při stomích PREZENTACE zápočtový test | Mgr. Jana Stávková |

LV cvičení – 2. ročník – JARNÍ SEMESTR - prezentace

1. **Sacharidové přílohy z pohledu léčebné výživy** – pohled na přílohy z hlediska energetické hodnoty, obsahu sacharidů a vlákniny. Co je celozrnné, vícezrnné, tmavé pečivo? Které přílohy jsou bezlepkové? Suchary a pufované výrobky – složení, jsou vhodné/nevhodné?,...
STUDENTI: Klíčová, Holeček, Kocurková
19.5.
2. **Maso z pohledu živin** – různé druhy masa včetně ryb, nutriční složení. Masné výrobky – šunky (třídy), špekáčky z pohledu legislativy,...
STUDENTI: Mitterová, Kozáková, Dreslerová, Balciarová
14.4.
3. **Alternativy masa a dalších živočišných výrobků** – sójové výrobky včetně nápojů, tofu, robi, seitan, tempeh, klaso, šmakoun – složení, popis výrobku, příprava,...+
“Rostlinné nápoje“ – zastoupení na trhu, složení,...
STUDENTI: Baťová, Vrečnicková, Petrová
26.5.
4. **Mléko a mléčné výrobky z pohledu živin**
STUDENTI: Skarková, Příhodová, Světlíková
31.3.
5. **Jód v léčebné výživě** – význam, nedostatek/nadbytek, DDD, zdroje (uvést do tabulky, vztáhnout na 100 g potravin), ukázkový jídelníček, výživová a zdravotní tvrzení, den jódu – kdy?, kvíz pro spolužáky,...
STUDENTI: Podešvová, Krupková, Kudláčová
3.3., případně 17.3.
6. **Srovnání výrobků z pohledu základních živin** – vždy vytvořit dvojici/trojici/... podobných výrobků a srovnat je navzájem z hlediska obsahu E, B, S, T, případně dalších živin
Příklady (vždy na jeden slide i s obrázky):
 Jogurt bílý nízkotučný – jogurt bílý polotučný – jogurt bílý smetanový
 Jogurt bílý – jogurt ochucený
 Kefír neochucený – kefir ochucený
 Mléko nízkotučné – mléko polotučné – mléko plnotučné - smetana
 Eidamy různé tučnosti – parmezán – parenica – šmakoun - mozzarella
 Olomoucké tvarůžky – romadúr - hermelín
 Balkánský sýr – niva
 Lučina – žervé
 Cottage – ricotta – mascarpone – sýr feta
 Bílý rohlík – grahamový rohlík
 Losos – tuňák
 Kapr – pstruh
 Šunka libová – trvanlivý salám (Herkules, poličan apod.)

Moravská klobása – párek libový
Tuňák ve vlastní šťávě – tuňák v rostlinném oleji
Vaječný žloutek – vaječný bílek
Mléko nízkotučné – mléko polotučné – mléko tučné – smetana
Jogurt bílý – tvaroh
Máslo – pomazánkové máslo – flora (nebo jiný margarín) – lučina
Ovoce čerstvé – ovoce sušené
Rajče (či jiná zelenina) – kukuřice – hrášek
Voda – 100% džus – kofola/coca-cola – slazená minerálka (např. Poděbradka, hanácká apod.) – fanta/sprite apod.
Majonéza – tatarská omáčka - kečup – hořčice
Ovesné vločky – zapékané musli – cornflakes - Cini minis/Chocapic apod.
Ořechy – olivy
Meloun – jablko – banán – hrozny

...

STUDENTI: Bakulová, Janíková, Gáliková

21.4.

Doporučená literatura:

- Jak poznáme kvalitu? Mléko a mléčné výrobky. Tuky. Vejce. Ryby. Sýry a tvarohy. Chléb a pečivo. Dostupné na:
<http://www.bezpecnostpotravin.cz/stranka/publikace.aspx>
- DOSTÁLOVÁ, J. *Potravinářské zbožíznalství: technologie potravin*. Ostrava: Key Publishing, 2014.
- MÁLKOVÁ, I., DOSTÁLOVÁ, J. *Nakupujeme s rozumem, vaříme s chutí*. Praha: Smart Press, 2012.