

BVKP0222 Technologie přípravy pokrmů II

Mgr. Kamila Kroupová



Cíle předmětu

- Cílem je seznámit studenty se základními pojmy z oblasti dietologie a objasnit historický vývoj dietního systému až po současnost.
- Seznámit studenty s rozdělením diet podle technologických základů a podle základních charakteristik s důrazem na získání znalostí a dovedností naplánovat a normovat jídelníček pro základní, speciální šetřící diety,
- Popsat technologické postupy pokrmů pro jednotlivé diety, připravit dietní pokrmy pro skupinu šetřících, diabetických, racionálních a speciálních diet.
- Naučit studenty dodržovat výběr vhodných a nevhodných potravin nebo technologických úprav podle typu připravované diety.

Osnova

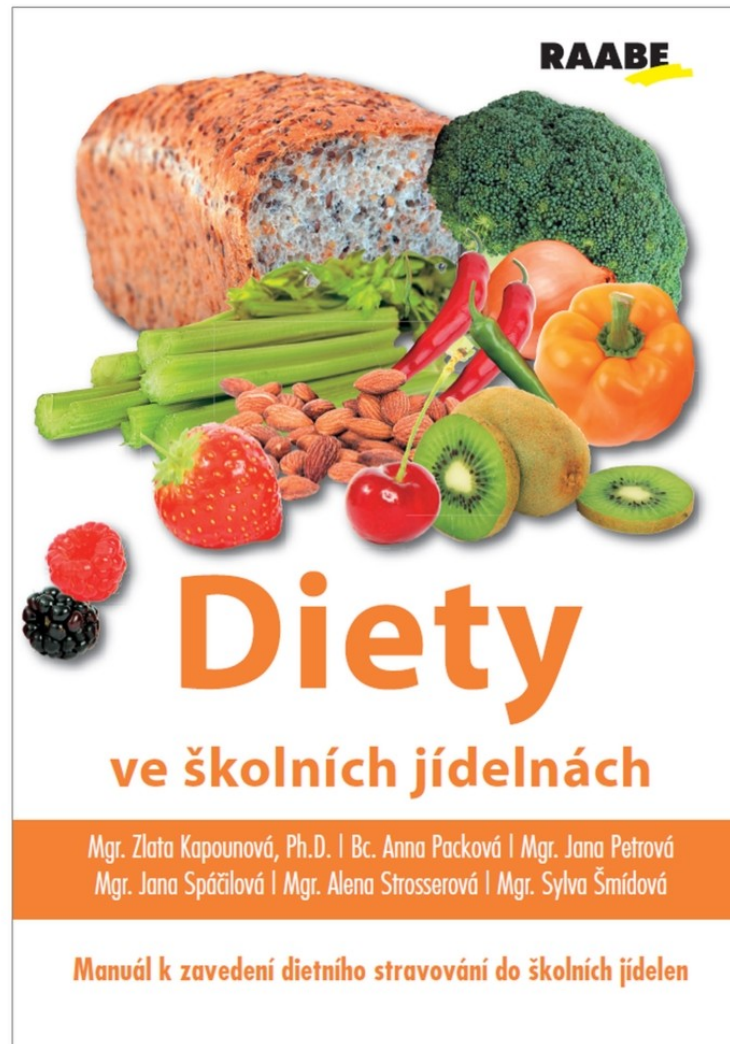
Studenti se seznámí se s technologií přípravy polévek, příloh, mas, bezmasých pokrmů, moučníků a dezertů, výrobků studené kuchyně i s ohledem výběru potravin pro dietní stravování včetně využití modulárních dietetik.

Zařazení krátkého workshopu na dané téma podle možností učitele:

- ovocné a zeleninové šťávy
- klíčení
- kvašení (pickles, kimchi, kysané zelí)
- probiotické potraviny (jogurt, kefír, acidofilní mléka, miso, tempeh)
- entomofagie – využití hmyzu jako potraviny
- lisování panenských olejů

Povinná literatura

KAPOUNOVÁ, Zlata, Anna PACKOVÁ, Jana PETROVÁ, Jana SPÁČILOVÁ, Alena STROSSEROVÁ a Sylva ŠMÍDOVÁ. **Diety ve školních jídelnách** - Manuál k zavedení dietního stravování do školních jídelen.



Doporučená literatura

- KOHOUT, Pavel a Jaroslava PAVLÍČKOVÁ. *Celiakie : víte si rady s bezlepkovou dietou?* 1., přeprac. vyd. Praha: Forsapi, 2010. 129 s. ISBN 9788087250099.
- ILLKOVÁ, Olga. *technologie přípravy pokrmů*. 1.vydání. Slavkov: Rozrazil, 1995. ISBN 80-85382-13-X.
- *neurčeno*
- BALÍKOVÁ, Marieta. *Receptury dětských pokrmů pro kojence, batolata, předškolní a školní děti*. 1. vydání. Praha: Společnost pro výživu, z. s., 2018. 255, [4]. ISBN 9788090665910.
- KOHOUT, Pavel, Petr KESSLER a Lucie RŮŽIČKOVÁ. *Dieta při antikoagulační léčbě*. 1. vyd. Praha: Forsapi, 2007. 59 s. ISBN 9788090382015.
- LUKÁŠ, Karel a Jiřina ŠATROVÁ. *Dieta při ulcerózní kolitidě a Crohnově nemoci*. 1. vyd. Praha: Triton, 2004. 87 s. ISBN 807254473X.
- WAGNER, Petr a Eva PATLEJCHOVÁ. *Dieta při cukrovce*. Vyd. 2. Praha: Triton, 2003. 135 s. ISBN 807254408X.
- HAVLOVÁ, Vladimíra a Petr WOHL. *Dieta při chronické zácpě : 119 receptů*. 1. vyd. Praha: Vyšehrad, 2003. 71 s. ISBN 8070216328.
- MAREČKOVÁ, Olga, Eva PATLEJCHOVÁ a Markéta HOVORKOVÁ. *Dieta při vleklém onemocnění slinivky břišní*. Vydání 2. Praha: TRITON, 2003. 75 stran. ISBN 8072544128.
- KREKULOVÁ, Laura a Vratislav ŘEHÁK. *Dieta při onemocněních jater, žlučníku a žlučových cest*. Vyd. 2. V Praze: Triton, 2002. 67 s. ISBN 8072542958.
- VYZULA, Rostislav. *Výživa při onkologickém onemocnění*. 2001. vyd. Praha: Galén, 2001.
- KUŽELA, Lubomír a Eva PATLEJCHOVÁ. *Dieta při hypertenzi*. Vydání 1. Praha: TRITON, 1999. 76 stran. ISBN 807254019X.

Rozvrh: ST 15:00 –16:40

Přednášky budou probíhat vždy ve středu - únor, březen a duben, poslední přednáška bude 5. 4. 2023

Závěrečný test - 19. 4. 2023

Opravný termín - 26. 4. 2023

Praktická cvičení proběhnou v květnu - rozdělení do skupin:

1. skupina - 12. a 13. 5. 2023
2. skupina - 19. a 20. 5. 2023

S sebou:

- pracovní oblečení (plášť, kalhoty bílé, tričko)
- pracovní obuv – pohodlné, ne pantofle
- bez ozdob, nehty nelakované – jinak rukavice, gumička na vlasy
- psací potřeby
- 400,- Kč (300 – přeplatek z I.semestru)
- svačina, pití, krabička na jídlo
- platný zdravotní průkaz

Metody hodnocení: kolokvium - písemný test

Nemocniční diety

- Každá nemocniční dieta má své číselné označení, svůj název a je charakteristická svým složením nebo konzistencí.



Diety jsou v dietním systému uspořádány do tří částí – základní diety, speciální diety, standardizované diety.

<p><u>Základní diety:</u></p> <p>0 – tekutá 1 – kašovitá šetřící 2 – šetřící 3 – základní 4 – s omezením tuků 5 – s omezením zbytků 6 – s omezením proteinů 8 – redukční 9 – diabetická 10 – neslaná šetřící 11 – výživná 12 – strava batolat (pro děti od 1 – do 3 let) 13 – strava dětí 14 – speciální dietní postupy 15 – vegetariánská dieta</p> <p>K - kojenecká strava (připravuje se v mléčných kuchyňkách PDM, PRM, PMDV)</p> <p>SKS – speciální kojenecká strava (připravuje se v mléčné kuchyni PDM)</p> <p>Strava pro fenylketonuriky (připravuje se v mléčné kuchyni PDM)</p>	<p><u>Speciální diety:</u></p> <p>0 S – čajová dieta 4 S – s přísným omezením tuku 9/4S – diabetická šetřící s přísným omezením T 9 S – diabetická šetřící 12 A – strava batolat (pro děti do 1 roku)</p> <p><u>Standardizované diety:</u></p> <p>BLP - dieta bezlepková P - dieta při akutní pankreatitidě S 35 - dieta při chronickém selhání ledvin 8 S - přísné redukční individuální postupy BL - dieta bezlaktózová 1S/B, 1S speciální pooperační postupy Wilson. - dieta s omezením mědi (Wilsonova choroba) OK - dieta při vyšetření na okultní krvácení Vanil. - dieta při vyšetření na kyselinu vanilmandlovou S/400 (kcal) - Hladový test</p>
--	---

4.4.1 Podrobný přehled všech variant diet užívaných ve FN Brno

4.4.1.1. Povolené zkratky pro bližší specifikaci diet:

Z důvodů potřeb některých pacientů je třeba diety blíže specifikovat. K tomu slouží poznámky a zkratky, které se k dietám připojují.

ml	mleté maso
i	izolace - strava pro imunokompromitované pacienty – (nízkomikrobiální strava s omezením syrové zeleniny, mléčných výrobků, pomazánek a dalších rizikových potravin a pokrmů)
kož.	strava při potravinových alergiích - strava bez známých alergenů pro kožní oddělení (<i>seznam potravin viz. dieta 2</i>)
B	bujón
B zel.	bujón zeleninový
N	nenadýmavá, (po porodech, rizikové těhotenství, v kardiologii apod.)
D	strava starších dětí PDM, má vyšší energetickou hodnotu, v kombinaci s d.č.9 strava mladých diabetiků a diabetu I.typu dospělých
Boh.	strava starších dětí v PMDV, má vyšší energetickou hodnotu
bez vaj.	bez vajec (při alergiích na vejce nebo bílek)
bez ryb	(při alergiích na ryby) - zkratka povolena pouze u diety č.2
1/2	poloviční porce (vhodné pro pacienty při kombinaci s doplňkovou parenterální nebo enterální výživou, např. u onkologických pacientů)
I.den...IV.den	specifikace pankreatických diet

Správná výrobní praxe pro výrobu diet

- Dietní stravování musí splňovat přísné hygienické předpisy.
- Základní hygienické předpisy při přípravě pokrmů jsou totožné i pro dietní stravování.
- Dietní stravování má své specifikace – např. má být připravováno odděleně.



Zajištění zdravotní nezávadnosti vstupních surovin

- Vstupní suroviny musí být kvalitní a zdravotně nezávadné.
- Musí se dodržovat všechny zásady správné výrobní praxe jako u běžného vaření.
- U bezlepkové diety a diety při alergii se musí dbát na přísnější dodržování pravidel, která zabrání druhotné kontaminaci bezlepkových a bezalergenních pokrmů.
- U bezlepkové diety může poškození zdraví vyvolat potravina obsahující lepek (pozor při nákupu).

Kontaminace

- Kontaminací rozumíme přenesení škodlivých látek v potravině nebo v prostředí při manipulaci s potravinami.
- U bezlepkové diety jde o znečištění lepkem.
- U všech typů přípravy stravy pozor na kontaminaci mikroorganismy a cizorodými látkami.

Příčiny vzniku nebezpečí

- 1) Primární kontaminace: mikroorganismy, toxiny obsažené přímo v surovině (lepek, jiné alergeny).
- 2) Sekundární kontaminace: zdravotně nezávadná surovina je kontaminovaná závadnou surovinou, nástroji, zařízením, rukama zaměstnanců.