|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Téma přednášky** | **Přednášející** |
| 1 | 25.2. | Léčebná výživa při onemocnění kardiovaskulárního systému  | Mgr. Jana Stávková |
| 2 | 3.3. | LV při onemocnění ledvin 10-11:40Na, K v potravinách 15:30-17:10PREZENTACE  | Ing. Aneta Pohořalá |
| 3 | 10.3.vše od 15:30 | Výživa v bariatriiCVIČENÍ: 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 10-11:40Fenylketonurie od 15:30 | Mgr. Jana StávkováMgr. Lucie Machačová |
| 7 | 7.4. | Galaktosemie 10-11:40**Akutní a chronická pankreatitida, dieta č. 14** | Bc. Veronika Zehnálková |
| 8 | 14.4. | CVIČENÍ, PREZENTACE 10-11:40Cystická fibróza, dieta č. 11 od 15:30 | Mgr. Jana StávkováMgr. Lucie Machačová |
| 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) 10-11:40Diabetes mellitus 15:30-17:10 | StávkováPavlína Pařízková |
| 12 | 12.5. | CVIČENÍ: Vážení potravin (2. skupina) 10-11:40Diabetes mellitus 15:30-17:10 | StávkováPavlína Pařízková |
| 13 | 19.5. | CVIČENÍ, PREZENTACEDysfagická dieta od 15:30 | StávkováMgr. Lucie Machačová |
| 14 | 26.5. | LV při stomiíchPREZENTACE 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.

1. **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.

1. **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, Vrecníková, Petrová

26.5.

1. **Mléko a mléčné výrobky z pohledu živin
STUDENTI**: Skarková, Příhodová, Světlíková

31.3.

1. **Jód v léčebné výživě** – význam, nedostatek/nadbytek, DDD, zdroje (uvést do tabulky, vztáhnout na 100 g potraviny), ukázkový jídelníček, výživová a zdravotní tvrzení, den jódu – kdy?, kvíz pro spolužáky,…

**STUDENTI**: Podešvová, Krupková, Kudláčová

3.3., případně 17.3.

1. **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 – kefír 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.