

---

# Vaříme s univerzitním diplomem

---

Do 29.2.2020 lze podat přihlášku do studijního bakalářského programu „Nutriční terapie“ na 3. LF UK. Kromě teoretické výuky zde mají studenti k dispozici nově otevřenou experimentální dietní kuchyni, které dominuje nerezový varný blok s šesti indukčními deskami, u kterých může pracovat až 12 studentů pod dohledem lektora. K dispozici je vše, s čím se můžete v moderních stravovacích zařízeních setkat. Od konvektomatu a multifunkční pánve, chladicích stolů, vakuovaček, šokérů až po výkonné mixéry. Špičkové vybavení kuchyně umožňuje vést výuku v souladu s moderními trendy v dietologii. Studenti se nejprve učí základní technologické úpravy, seznamují se s přípravou vývarů a jejich následného využití do omáček, vaří různé druhy polévek, učí se způsoby jak upravovat maso a ryby. Součástí výuky je i sekce věnovaná luštěninám a bezmasým pokrmům, pomazánkám, mixovaným smoothie a sladkým dezertům. Právě pochopení a zvládnutí základních technologických postupů je nezbytné pro následnou výuku dietního stravování. Vycházíme z logického pohledu, že diety se odvíjí od racionální stravy, která je dle diagnózy vhodně upravena. Ke spolupráci na výuce jsou přizváni přední profesionální kuchaři, kteří jednotlivé kurzy vedou a mohou tak předat cenné rady, jak pokrmy nejen správně připravovat, ale jak metody aplikovat do velkých provozů.