

Předmluva

Předkládaná Učebnice angličtiny pro nutriční terapeutky vznikla spojením dvou dílů učebnice, publikované v roce 2016, a to anglické části, která byla vydána v cizině a české části, obsahující klíče ke cvičením a překladům a anglicko-český a česko-anglický slovník.

Učebnice je určena studentům, nutričním terapeutům a lékařům, kteří budou číst odborné texty v angličtině, či se chystají jednat s anglicky mluvícími klienty. Není nutné procházet lekce postupně, učitelé si naopak mohou tvořit vlastní výukové programy dle jazykové a odborné úrovně studentů.

Tento text obsahuje pouze slovníky u jednotlivých lekcí. Anglicko-český a česko-anglický slovník byl zveřejněn samostatně v roce 2022.

Contents. *Obsah.*

PRACTICAL PART. *PRAKTICKÁ ČÁST.*

Chapter I. *Kapitola I.*

Healthy living. *Zdravý životní styl.*

Unit 1 10

Fit for life. Walking for fitness. *Žít zdravě. Chůzí k dobré kondici.*

Unit 2 18

Weight watching. Learning to relax. *Sledování hmotnosti. Jak relaxovat.*

Unit 3 26

Coping with stress. Yoga. *Zvládání stresu. Jóga.*

Unit 4 32

Nutritional know-how. *Know-how ve výživě.*

Unit 5 39

Nutrient deficiencies. The health-conscious cook. *Nedostatek živin. Zdravé vaření.*

Unit 6 46

The dangers of addiction. Hygiene and health care. *Healthy living. Nebezpečí vzniku závislosti. Hygiena a péče o zdraví. Zdravý životní styl.*

Chapter II. *Kapitola II.*

Understanding food and nutrition. *Porozumění potravinám a výživě.*

Unit 1 54

How your body uses food. Turning food into nutrients. Energy. *Jak vaše tělo využívá potravu. Proměna potravin na živiny. Energie.*

Unit 2 64

Proteins. Fats. *Bílkoviny. Tuky.*

Unit 3 74

Carbohydrates. Starches. *Sacharidy. Škroby.*

Unit 4 82

Vitamins. *Vitamíny.*

Unit 5	90
Minerals. Healthy eating. <i>Minerály. Zdravé stravování.</i>	
Unit 6	98
A healthy weight. Food labelling. <i>Správná hmotnost. Označování potravin.</i>	
Unit 7	106
Nutritional claims. Food additives. <i>Výživové požadavky. Přísady do jídla.</i>	
Unit 8	114
Other preservatives. Food allergy and intolerance. <i>Další konzervanty. Potravinové alergie a intolerance.</i>	
Unit 9	123
Foods that may cause allergies. Dietary supplements, alternative diets and 'health foods'. <i>Potraviny, které mohou způsobit alergie. Dietní doplňky, alternativní diety a „zdravé potraviny“.</i>	
Unit 10	129
High-energy and protein supplements. Alternative diets. <i>Vysoce-energetické a proteinové doplňky. Alternativní diety.</i>	
Chapter III. Kapitola III.	
Be your own nutritionist. Bud'te svým vlastním výživovým poradcem.	
Unit 1	136
Modern diets. About digestion. <i>Moderní diety. O trávení.</i>	
Unit 2	142
Symbiosis. Secretion. <i>Symbióza. Vylučování.</i>	
Unit 3	150
Motility. Emotion and digestion. <i>Pohyblivost střev. Emoce a trávení.</i>	
Unit 4	156
Fatty foods. Raw foods and the importance of cooking 1. <i>Tučná jídla. Syrové potraviny a důležitost vaření 1.</i>	
Unit 5	161
Raw foods and the importance of cooking 2. <i>Syrové potraviny a důležitost vaření 2.</i>	
Unit 6	166
Sweet. Salty/savoury. <i>Sladké. Slané/pikantní.</i>	
Unit 7	170
Sour. Bitter. <i>Kyselé. Hořké.</i>	

Unit 8.....	176
Spicy/aromatic. Using flavours to create a strong, health-giving diet 1. <i>Pikantní/aromatické. Použití principu kombinace chutí k vytvoření výživné a zdravé stravy 1.</i>	
Unit 9.....	180
Using flavours to create a strong, health-giving diet 2. How to put together a healthy meal 1. <i>Kombinace chutí při vytváření výživné a zdravé stravy 2. Jak sestavit zdravé jídlo 1.</i>	
Unit 10.....	189
How to put together a healthy meal 2. Time to cook. <i>Jak sestavit zdravé jídlo 2. Čas začít vařit.</i>	
Unit 11.....	195
Seasonal cooking. Be-Your-Own-Nutritionist food tower. <i>Sezónní vaření. Vytvořte si vlastní potravinovou věž.</i>	
Unit 12.....	200
Fresh fats. What we shouldn't be eating 1. <i>Čerstvé tuky. Co bychom neměli jíst 1.</i>	
Unit 13.....	207
What we shouldn't be eating 2. <i>Co bychom neměli jíst 2.</i>	
Unit 14.....	214
How and where to get the best food. Well produced/ organic food. Specialist retailers. <i>Jak a kde získat nejlepší potraviny. Správně vyprodukované potraviny a biopotraviny. Specializovaní maloobchodníci.</i>	
Unit 15.....	225
How to lose weight. <i>Jak snížit váhu.</i>	
Unit 16.....	230
Herbs, spices and medicinal foods. Spices. <i>Byliny, koření a léčivé potraviny. Koření.</i>	
Unit 17.....	237
Medicinal vegetables. Medicinal beans. <i>Léčivá zelenina. Léčivé fazole.</i>	
Unit 18.....	245
Medicinal nuts and seeds. <i>Léčivé ořechy a semena.</i>	
Chapter IV. Kapitola IV.	
Good cooking made easy. Recipes. <i>Dobře vařit je snadné. Recepty.</i>	
Unit 1.....	249
Planning the menu. First courses. <i>Plánování menu. Předkrmy.</i>	
Unit 2.....	257
Lunch and supper dishes. Desserts. <i>Obědy a večeře. Dezerty.</i>	

Unit 3	265
Recipes 1. <i>Recepty 1.</i>	
Unit 4	272
Recipes 2 <i>Recepty 2.</i>	
Unit 5	279
Recipes 3. <i>Recepty 3.</i>	
THEORETICAL PART. <i>TEORETICKÁ ČÁST.</i>	
Chapter I. <i>Kapitola I.</i>	
Human body in health and disease. <i>Lidské tělo ve zdraví a nemoci.</i>	
Unit 1	287
Cardiovascular system. <i>Kardiovaskulární systém.</i>	
Unit 2	294
Nervous system. <i>Nervový systém.</i>	
Unit 3	299
Endocrine system. <i>Endokrinní systém.</i>	
Unit 4	306
Diabetes mellitus 1. <i>Diabetes mellitus 1.</i>	
Unit 5	311
Diabetes mellitus 2. <i>Diabetes mellitus 2.</i>	
Unit 6	319
Female reproductive system. Pregnancy. Growth and development review. <i>Ženský pohlavní systém. Těhotenství. Přehled růstu a vývoje plodu.</i>	
Unit 7	329
Care of older patients 1. <i>Péče o starší pacienty 1.</i>	
Unit 8	337
Care of older patients 2. <i>Péče o starší pacienty 2.</i>	
Unit 9	345
Care of older patients 3. <i>Péče o starší pacienty 3.</i>	
Unit 10	351
Physical well-being. Nutrition 1. <i>Tělesná pohoda. Výživa 1.</i>	
Unit 11	355
Physical well-being. Nutrition 2. <i>Tělesná pohoda. Výživa 2.</i>	

Unit 12	363
Principles of weight control. Physical fitness. <i>Zásady kontroly váhy. Fyzická zdatnost.</i>	
Unit 13	371
Disease prevention. Mental and emotional health. <i>Prevence nemocí. Duševní a emocionální zdraví.</i>	
Unit 14	378
Stress. Reactions to stress. <i>Stres. Reakce na stres.</i>	
Chapter II. Kapitola II.	
Human nutrition and prevention of food-borne diseases. <i>Lidská výživa a prevence onemocnění pocházejících z potravin.</i>	
Unit 1	385
Human nutrition. Human gastrointestinal tract 1. <i>Výživa člověka. Gastrointestinální trakt 1.</i>	
Unit 2	395
Human gastrointestinal tract 2. Foods composition. <i>Gastrointestinální trakt 2. Složení potravin.</i>	
Unit 3	405
The importance of whole grains and dietary fibre. Diabetes mellitus. <i>Význam celozrnných potravin a vlákniny. Diabetes mellitus.</i>	
Unit 4	415
Proteins. Fats. <i>Proteiny. Tuky.</i>	
Unit 5	421
Vitamins 1. <i>Vitamíny 1.</i>	
Unit 6	429
Vitamins 2. <i>Vitamíny 2.</i>	
Unit 7	439
Vitamins 3. Minerals 1. <i>Vitamíny 3. Minerály 1.</i>	
Unit 8	450
Minerals 2. <i>Minerály 2.</i>	
Unit 9	457
Nutritional and eating disorders. Risks of malnutrition. <i>Poruchy výživy a stravování. Rizika podvýživy.</i>	
Unit 10	465
Obesity. Eating disorders. <i>Obezita. Poruchy příjmu potravy.</i>	
Unit 11	474
Food-borne diseases. Biological hazards. Pathogenic bacteria 1. <i>Choroby přenášené potravou. Biologická nebezpečí. Patogenní bakterie 1.</i>	

Unit 12	485
Pathogenic bacteria 2. <i>Patogenní bakterie 2.</i>	
Unit 13	492
Pathogenic bacteria 3. Parasitic protozoa and helminths 1. <i>Patogenní bakterie 3. Cizopasní prvoci a červi 1</i>	
Unit 14	501
Parasitic protozoa and helminths 2. <i>Cizopasní prvoci a červi 2</i>	
Unit 15	510
Viruses. Moulds. <i>Viry. Plísně.</i>	
Unit 16	518
Natural toxins. Protoplasmic poisons. <i>Přírodní toxiny. Protoplazmatické jedy.</i>	
Unit 17	528
Mycotoxins. Chemical hazards. <i>Mykotoxiny. Chemická nebezpečí.</i>	
Unit 18	536
Heavy metals. Added chemicals. <i>Těžké kovy. Přidané chemikálie.</i>	
Unit 19	544
Food allergy and intolerances. Differential diagnosis. <i>Potravinová alergie a nesnášenlivost. Diferenciální diagnóza.</i>	
Unit 20	550
Food safety assurance. Food technologies for preservation. <i>Zajištění bezpečnosti potravin. Technologie uchovávání v potravinářství.</i>	
Unit 21	559
Cooling (refrigeration). Chemical techniques. <i>Chlazení (zmrazování). Chemické postupy.</i>	
Chapter III. Kapitola III.	
Basics in clinical nutrition. Základy klinické výživy.	
Unit 1	570
Ethical and legal aspects. Basic concepts in nutrition. <i>Etické a právní aspekty. Základní pojmy ve výživě.</i>	
Unit 2	578
Diagnosis of malnutrition - screening and assessment. <i>Diagnostika podvýživy - screening a posouzení.</i>	
Unit 3	584
Nutritional requirements for health at rest and upon exercise. <i>Nutriční požadavky pro ochranu zdraví v klidu a při pohybu.</i>	

Unit 4	592
Metabolism. <i>Metabolismus.</i>	
Unit 5	600
Dietary fibre. Simple and stress starvation. Injury and sepsis. <i>Vláknina ve stravě. Prosté a stresové hladovění. Poranění a sepse.</i>	
Unit 6	608
Metabolic response to injury and sepsis. Chronic inflammatory disease. <i>Metabolické reakce na poranění a sepsi. Chronické zánětlivé onemocnění.</i>	
Unit 7	615
Substrates used in parenteral and enteral nutrition. <i>Substráty pro parenterální a enterální výživu.</i>	
Unit 8	625
Techniques of nutritional support. <i>Techniky nutriční podpory</i>	
Unit 9	632
Parenteral nutrition. <i>Parenterální výživa.</i>	
Unit 10	640
Drugs and nutritional admixtures. <i>Léky a nutriční předem připravené směsi.</i>	
Unit 11	647
Nutritional support in different clinical situations 1. <i>Nutriční podpora v různých klinických situacích 1.</i>	
Unit 12	655
Nutritional support in different clinical situations 2. <i>Nutriční podpora v různých klinických situacích 2.</i>	
Unit 13	664
Nutritional support in different clinical situations 3. <i>Nutriční podpora v různých klinických situacích 3.</i>	
Unit 14	672
Nutritional support in different clinical situations 4. <i>Nutriční podpora v různých klinických situacích 4.</i>	
Rejstřík.....	680
Literatura	682