

Zagadnienia na egzamin z przedmiotu „Podstawy dietetyki”

dla studentów Wydziału Nauki o Żywności

III rok studia stacjonarne I stopnia

III i IV rok studia niestacjonarne I stopnia

kierunek: technologia żywności i żywienie człowieka

specjalność: żywienie człowieka

Cele i zadania żywienia dietetycznego. Metody ustalania kryteriów żywienia w stanach chorobowych. Rodzaje diet leczniczych i ich charakterystyka. Modelowe diety lecznicze. Rola dietetyka w terapii. Diety diagnostyczne.

Dieta łatwo strawna i jej zastosowanie w żywieniu chorych. Zasady doboru produktów i technik kulinarnych w diecie łatwo strawnej.

Diety z modyfikacją konsystencji i ich zastosowanie w żywieniu chorych. Dobór produktów i zasady planowania diet z modyfikacją konsystencji. Zasady żywienia w zatruciach pokarmowych.

Dieta bogatoresztkowa. Etiologia zaparć spastycznych i atonicznych i ich związek z odżywianiem. Dobór produktów i zasady planowania diety bogatoresztkowej. Zasady żywienia w zaparciach, zespole jelita nadwrażliwego, nieswoistych stanach zapalnych jelit.

Dieta niskobiałkowa. Etiologia chorób nerek i ich związek z odżywianiem. Dobór produktów i zasady planowania diet niskobiałkowych. Zasady dietoterapii w chorobach nerek, chorobach wątroby w okresie niewydolności i śpiączce wątrobowej.

Dieta bogatobiałkowa. Etiologia chorób wątroby i ich związek z odżywianiem. Dobór produktów i zasady planowania diet bogatobiałkowych. Zasady dietoterapii w chorobach wątroby i chorobach nerek w okresie dializ.

Dieta z ograniczeniem tłuszczu. Etiologia chorób dróg żółciowych i trzustki i ich związek z odżywianiem. Dobór produktów i zasady planowania diet z ograniczeniem tłuszczu. Zasady dietoterapii w chorobach dróg żółciowych i trzustki.

Dieta z kontrolowaną zawartością tłuszczu i cholesterolu . Etiologia chorób układu sercowo-naczyniowego i ich związek z odżywianiem. Wpływ żywienia na poziom lipidów we krwi. Dobór produktów i zasady planowania diet z kontrolowaną zawartością tłuszczu i cholesterolu. Zasady dietoterapii w chorobach układu sercowo-naczyniowego i nadciśnieniu tętniczym.

Dieta z ograniczoną ilością węglowodanów łatwo przyswajalnych. Glikemia i zmiany w metabolizmie u diabetyków. Zasady dietoterapii w cukrzycy. Dobór produktów i zasady planowania diet z ograniczoną ilością substancji pobudzających wydzielanie. Indeks glikemiczny, ładunek glikemiczny i wymienniki węglowodanowe. Żywienie a insulinoterapia.

Dieta z ograniczoną ilością substancji pobudzających wydzielanie. Etiologia choroby wrzodowej żołądka i jej związek z odżywianiem. Dobór produktów i zasady planowania diety

z ograniczoną ilością substancji pobudzających wydzielanie. Zasady dietoterapii w chorobie wrzodowej żołądka i chorobie refluksowej żołądkowo-przełykowej.

Żywnienie w chorobie nowotworowej. Etiologia nowotworów związanych z wadliwym żywieniem. Dobór produktów, technik kulinarnych i zasady planowania żywienia osób z chorobą nowotworową. Dostosowanie żywienia do metody leczenia (chemioterapii, radioterapii).

Żywnienie w dnje moczanowej i kamicy nerkowej. Etiologia dny moczanowej i jej związek z odżywianiem. Rodzaje kamicy nerkowej i ich etiologia. Dobór produktów i zasady planowania dietoterapii w dnje moczanowej i kamicy nerkowej.

Żywnienie w niedowadze i wyniszczeniu. Etiologia wychudzenia, wyniszczenia, zaburzeń odżywiania. Postępowanie żywieniowe w niedowadze, wyniszczeniu i zaburzeniach odżywiania. Dobór produktów i zasady planowania diety bogatoenergetycznej.

Diety ubogoenergetyczne. Rodzaje diet niskoenergetycznych. Wady i zalety zbilansowanych i niezbilansowanych diet niskoenergetycznych. Zasady planowania zbilansowanej diety ubogoenergetycznej.

Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe. Żywnienie dojelitowe – wskazania, sposoby prowadzenia, zasady planowania, rodzaje preparatów. Żywnienie pozadojelitowe – wskazania, drogi dostępu, sposoby prowadzenia, zasady planowania, rodzaje preparatów. Zalety i zagrożenia żywienia dojelitowego i pozajelitowego.

Literatura podstawowa:

1. Bawa S., Gajewska D., Kozłowska L., Lange E., Myszkowska-Ryciak J. Włodarek D. Dietetyka 1. Wyd. SGGW, Warszawa 2009.
2. Dzieniszewski J., Szponar L., Szczygieł B., Socha J. (red.) Podstawy naukowe żywienia w szpitalach. Wyd. IŻŻ, Warszawa 2001.
3. Grzymisławski M., Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka zdrowego i chorego. PWN, Warszawa 2010.
4. Jarosz M. (red.) Praktyczny podręcznik dietetyki. Wyd. IŻŻ, warszawa 2011.

Literatura uzupełniająca:

5. Chevallier L. 51 zaleceń dietetycznych w wybranych stanach chorobowych. (Gajewska D., red. wydania polskiego) Wyd. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2010
6. Gawęcki J. (red.) Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. PWN, Warszawa 2010.
7. Jarosz M., Bułhak-Jachymczyk B. (red.) Normy żywienia człowieka. Podstawy prewencji otyłości i chorób niezakaźnych. PZWL, Warszawa 2008.
8. Peckenpaugh N. Podstawy żywienia i dietoterapia. Elsevier Urban & Partner, Wrocław 2011
9. Wądołowska L, Bandurska-Stankiewicz E. Wybrane zagadnienia z dietetyki. Ćwiczenia. Wyd. UWM, Olsztyn 2002.
10. Wieczorek-Chełmińska Z. Nowoczesna dietetyczna książka kucharska. PZWL, Warszawa 2004.

