**ZAGADNIENIA DO DYPLOMU KIERUNEK DIETETYKA 2021/2022**

**ZARYS KLINIKI I ŻYWIENIA W ALERGOLOGII**

1. Mechanizmy rozwoju alergii pokarmowej i główne jej objawy.
2. Obrazy kliniczne alergii pokarmowej, uwzględniając wiek chorego i główne alergeny przyczynowe.
3. Różnice pomiędzy nietolerancją a alergią pokarmową na przykładzie nietolerancji laktozy i alergii na białka mleka krowiego (mechanizmy, objawy, postępowanie).
4. Mechanizmy alergii krzyżowych i zasady postępowania.
5. Zasady postępowania w przypadku u dziecka podejrzanego o alergię na białka mleka krowiego.
6. Zasady postępowania w przypadku podejrzenia celiakii.
7. Postępowanie dietetyczne z pacjentem na diecie bezglutenowej.
8. Postępowanie dietetyczne z pacjentem uczulonym na białka jaja.
9. Pojęcie nietolerancja pokarmowa - istota oraz przykład nietolerancji pokarmowej.
10. Pojęciem diety eliminacyjne - zasady stosowania.

**PODSTAWY KLINICZNE CHORÓB WIEKU DZIECIĘCEGO**

1. Choroba trzewna – diagnostyka i postępowanie dietetyczne u dziecka z rozpoznana choroba.
2. ABMK leczenie dietetyczne w pierwszym roku życia, rodzaje mieszanek mlecznych.
3. Nieswoiste zapalenia jelit u dzieci - postępowanie dietetyczne.
4. Czynnościowe zaburzenia przewodu pokarmowego u dzieci ze szczególnym uwzględnieniem kolki jelitowej, zaparcia stolca oraz IBS – leczenie dietetyczne
5. GERD – diagnostyka i postępowanie dietetyczne.
6. Mukowiscydoza – rozpoznanie i leczenie ze szczególnym uwzględnieniem postępowania dietetycznego u dzieci.

**PODSTAWY KLINICZNE CHORÓB WEWNĘTRZNYCH**

1. Przyczyny i postacie niedokrwistości niedoborowych.
2. Charakterystyka i przebieg niedokrwistości plastycznej.
3. Przyczyny i przebieg małopłytkowości.
4. Rodzaje i postacie skaz krwotocznych.
5. Charakterystyka podstawowych objawów występujących w schorzeniach układu oddechowego.
6. Gruźlica- przyczyny z uwzględnieniem ryzyka zawodowego oraz jej przebieg.
7. Przebieg choroby alkoholowej z uwzględnieniem zmian w wątrobie.
8. Postacie wirusowego zapalenia wątroby oraz ich różnicowanie.
9. Pojęcie zespołu metabolicznego oraz kryteria jego rozpoznania.
10. Zasady opieki nad pacjentem przed i po wykonaniu gastroskopii.
11. Przygotowanie pacjenta do badań diagnostycznych z użyciem kontrastu – rola dietetyka.
12. Pojecie ostrego zespołu wieńcowego –przyczyny, przebieg.
13. Modyfikowalne i niemodyfikowalne czynniki ryzyka sercowo-naczyniowego.
14. Przyczyny oraz czynniki predysponujące do wystąpienia osteoporozy.

**KLINIKA I ŻYWIENIE W CHOROBACH CHIRURGICZNYCH**

1. Postępowanie dietetyczne w poszczególnych okresach rekonwalescencji po epizodzie ostrego zapalenia trzustki.
2. Charakterystyka diety oraz zapotrzebowanie na kluczowe składniki odżywcze mające znaczenie w leczeniu żywieniowym choroby wrzodowej żołądka i dwunastnicy.
3. Dieta oraz kluczowe składniki odżywcze mające zastosowanie w leczeniu żywieniowym ostrego zapalenia wątroby.
4. Charakterystyka ostrego zapalenia trzustki. Zasady diety obowiązujące pacjenta po ostrym zapaleniu trzustki (OZT).
5. Uchyłkowatość jelita grubego: przyczyny, objawy, leczenie.
6. Czynniki ryzyka kamicy pęcherzyka żółciowego.
7. Zasady diety stosowanej u pacjentów po zabiegu usunięcia pęcherzyka żółciowego
8. Choroba oparzeniowa. Charakterystyka faz choroby oparzeniowej. Zasady leczenia żywieniowego w oparzeniach.
9. Zasady diety obowiązujące pacjentów z chorobą Leśniowskiego – Crohna.

**KLINIKA I ŻYWIENIE W GERIATRII**

1. Objawy świadczące o niedożywieniu osoby starszej oraz metody oceny stanu odżywienia pacjenta geriatrycznego.
2. Objawy świadczące o towarzyszącemu osobie starszej zespole słabości oraz jego przyczyny i metody pozwalające go zdiagnozować.
3. Objawy choroby Alzheimera adekwatnie do etapu choroby.

**KLINIKA I ŻYWIENIE W CHOROBACH O PODŁOŻU PSYCHOGENNYM**

1. Dieta oraz kluczowe składniki odżywcze mające znaczenie w leczeniu żywieniowym depresji.
2. Żywieniowe leczenie ambulatoryjne pacjenta chorującego na anoreksję. Rola dietetyka.
3. Postępowanie dietetyczne oraz zadania dietetyka w leczeniu żywieniowym osoby chorej na bulimię psychiczną.
4. Psychospołeczne i biologiczne mechanizmy kształtowania się zaburzeń odżywiania u chorych z jadłowstrętem psychicznym (anorexia nervosa).
5. Psychospołeczne i biologiczne mechanizmy kształtowania się zaburzeń odżywiania u chorych z żarłocznością psychiczną (bulimia nervosa).
6. Psychospołeczne uwarunkowania zdrowego stylu życia.

**PODSTAWY OPIEKI NAD CHORYM**

1. Metody oceny stanu odżywienia pacjenta w szpitalu: metody antropometryczne, metody laboratoryjne, Skale: NRS, SGA, wywiad.
2. Metody oceny dystrybucji tkanki tłuszczowej u chorego.
3. Wpływ otłuszczenia androidalnego na zaburzenia metaboliczne chorego.
4. Metody pogłębionej oceny stanu odżywienia chorego.
5. Kryteria wdrożenia leczenia żywieniowego u pacjentów hospitalizowanych wg. Rekomendacji Polskiego Towarzystwa Żywienia Dojelitowego, Pozajelitowego i Metabolizmu.
6. Rola dietetyka w szpitalnym zespole ds. leczenia żywieniowego.
7. Planowanie interwencji żywieniowej u pacjentów z kacheksją
8. Leczenie żywieniowe u chorych wyniszczonych w chorobach nowotworowych przebiegających z hiperkatabolizmem.
9. Cele, zadania Polskiego Towarzystwa Żywienia Dojelitowego, Pozajelitowego i Metabolizmu.
10. Wskazania do stosowania ONS oral nutrition suport (DSP doustne suplementy pokarmowe) u chorych.
11. Zalety i wady ONS oraz omówić działania uboczne.
12. Podział ONS i wskazania do stosowania w poszczególnych jednostkach chorobowych (nowotwory, cukrzyca, choroby płuc, wątroby, nerek).
13. Rola dietetyka w żywieniu chorych przez sztuczny dostęp.
14. Mix kuchenkowy czy dieta przemysłowa. Rekomendacje Polspenu, Espenu.

**ŻYWIENIE W CHOROBACH ZAKAŹNYCH, ZATRUCIACH OSTRYCH I PRZEWLEKŁYCH**

1. Karcynogeny pochodzenia roślinnego i zwierzęcego i ich wpływ na zdrowie człowieka.
2. Czynniki etiologiczne chorób infekcyjnych przewodu pokarmowego. Najważniejsze objawy występujące w chorobach zakaźnych.
3. Na czym polega wspomaganie żywieniowe w łagodzeniu objawów występujących w chorobach zakaźnych.
4. Zakażenia wywołane przez ziarniaki Gram-dodatnimi, rola dietetyka w zapobieganiu.
5. Zakażenia ziarniakami Gram-ujemnymi, rola dietetyka w zapobieganiu.
6. Choroby wywołane przez pierwotniaki - Protozoa, rola dietetyka w zapobieganiu.
7. Zatrucia metalami ciężkimi zawartymi w produktach żywnościowych, rola dietetyka w zapobieganiu.
8. Zakażenia wywołane przez bakterie wydzielające egzotoksyny, rola dietetyka w zapobieganiu.
9. Zatrucia grzybami, skutki zdrowotne, rola dietetyka w zapobieganiu.
10. Zalecenia żywieniowe dla osoby, u której doszło do zatrucia Clostridium Botulinum.
11. Działania prewencyjne w celu zapobiegania zakażeniu Salmonellozami.
12. Leczenie żywieniowe osoby dorosłej cierpiącej na biegunkę poantybiotykową.
13. Działania prewencyjne stosowane u kobiet w ciąży, w celu uniknięcia zakażenia toksoplazmozą.
14. Żywienia osoby, która zachorowała na grypę.
15. Dietę w leczeniu żywieniowym odmiedniczkowego zapalenia nerek.

**FARMAKOLOGIA I FARMAKOTERAPIA ŻYWIENIOWA Z ELEMENTAMI ZIOŁOLECZNICTWA**

1. **Produkty rynku farmaceutycznego, które mają status: produktu leczniczego, suplementu diety, wyrobu medycznego, ich zastosowanie oraz przykłady.**
2. Leki mogące powodować biegunkę.
3. Wskazania do stosowania doustnej terapii nawadniającej.
4. Charakterystyka reakcji zachodzących podczas metabolizmu leku.
5. Metabolizm leków i jego wpływ na produkt leczniczy.
6. Preparat zawierający pranobeks inozyny, wskazania do jego stosowania.
7. Preparat zawierający amantadynę, wskazania do zastosowania.
8. Preparat zawierający klofibrat, wskazania do zastosowania
9. Preparat zawierający warfarynę, wskazania do zastosowania.
10. Preparaty zawierające dziurawiec, sposób przygotowania i jego zastosowanie.
11. Zapis DER 50:1, jego interpretacja.
12. Działanie Lichen islandicus, nazwa leku syntetycznego, wskazania do stosowania.
13. Działanie Rhizoma Zingiberis, nazwa leku, wskazania do stosowania.
14. Znaczenie farmakologiczne witaminy B5 i K, preparaty zawierające te witaminy.
15. Znaczenie farmakologicznego witaminy B12 oraz nazwy preparatu zawierającego tę witaminę.
16. Alkaloid pozyskiwany z Ipecacuanhae radixi, jego działanie.
17. Skład i zastosowanie preparatu Prontosan.

**PRACOWNIA ŻYWIENIA**

1. Czynniki ryzyka powstawania chorób cywilizacyjnych wpływających na zdrowie człowieka.
2. Przykłady i pojęcie „*nie krzyżowania się dróg*” w zakładzie gastronomicznym.
3. Definicja „*układu funkcjonalnego zakładu gastronomicznego*” oraz jego strefy funkcjonalne.
4. Podział produktów spożywczych na 12. grup, mający zastosowanie w planowaniu jadłospisów w zakładach żywienia zbiorowego oraz ich przykłady.
5. Czynniki, które decydują o wartości odżywczej żywności.

**PROMOCJA ZDROWIA Z ELEMENTAMI METODYKI EDUKACJI ZDROWOTNEJ**

1. Definicja „*zdrowia*” oraz jej znaczenie.
2. Planowanie edukacji żywieniowo-zdrowotnej.
3. Fazy profilaktyki zdrowotnej oraz przykłady każdej profilaktyki.
4. Pojęcie celu i efektu w edukacji zdrowotnej - różnice oraz przykłady.
5. Etapy tworzenia projektu promocji zdrowia – modelu Precede – Proceed.

**PODSTAWY ŻYWIENIA CZŁOWIEKA ZDROWEGO**

1. Podział metod oceny sposobu żywienia.
2. Definicja podstawowej przemiany materii oraz czynniki na nią wpływające.
3. Metody (nazwy wzorów) używane do obliczenia podstawowej przemiany materii.
4. Zasady planowania żywienia w placówkach przedszkolnych.
5. Badania antropometryczne dla oceny stanu odżywienia osoby dorosłej.
6. Zasady zdrowego żywienia, rekomendacje żywieniowe dla osób dorosłych.
7. Zasady zdrowego żywienia, rekomendacje żywieniowe dzieci i młodzieży (4-18 lat).
8. Zasady zdrowego żywienia, rekomendacje żywieniowe dla osób w wieku podeszłym.
9. Zasady zdrowego żywienia, rekomendacje żywieniowe dla kobiet w ciąży.
10. Rola, znaczenie, zapotrzebowania oraz źródła pokarmowe białek w żywieniu człowieka.
11. Rola, znaczenie, zapotrzebowanie oraz źródła pokarmowe węglowodanów w żywieniu człowieka.
12. Rola, znaczenie, zapotrzebowanie oraz źródła pokarmowe tłuszczów w żywieniu człowieka.
13. Rola, znaczenie oraz źródła pokarmowe witamin w żywieniu człowieka.
14. Rola, znaczenie oraz źródła pokarmowe składników mineralnych w żywieniu człowieka.
15. Gospodarka wodną i równowagę kwasowo-zasadową w organizmie.
16. Determinanty zdrowego stylu życia.
17. Normy zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze.
18. Klasyfikacja i charakterystyka diet.
19. Potrzeby energetyczne człowieka. Przemiana materii i jej bilans. Wartość energetyczna pożywienia.
20. Metody pomiaru wydatków energetycznych człowieka. Obliczanie dobowego wydatku energetycznego.
21. Wyznaczanie poziomu podstawowej i całkowitej przemiany materii.
22. Metody oceny sposobu żywienia, metodyka wywiadu żywieniowego.
23. Analiza składu ciała przy zastosowaniu bioimpedancji elektrycznej (BIA).

**ŻYWIENIE W CHOROBACH METABOLICZNYCH I ENDOKRYNOLOGICZNYCH**

1. Postępowanie dietetyczne w cukrzycy
2. Postępowanie dietetyczne w insulinooporności
3. Postępowanie dietetyczne w chorobach tarczycy
4. Postępowanie dietetyczne w dnie moczanowej
5. Postępowanie dietetyczne w zespole policystycznych jajników
6. Postępowanie dietetyczne w zespole metabolicznym (w nadciśnieniu tętniczym, hipercholesterolemii)
7. Kryteria kwalifikacji do operacji bariatrycznej, zadania dietetyka w chirurgii bariatrycznej.
8. Postępowanie dietetyczne w przewlekłym zapaleniu trzustki.
9. Przyczyny, rodzaje oraz konsekwencje zdrowotne otyłości.

**ŻYWIENIE W PRZEWLEKŁYCH CHOROBACH NIEZAKAŹNYCH**

1. Dieta zalecana w leczeniu POChP.
2. Charakterystyka diety oraz kluczowe składniki odżywcze w leczeniu żywieniowym w miażdżycy.
3. Postępowanie dietetyczne pacjenta po przebytym udarze mózgu.
4. Charakterystyka diety mające znaczenie w postępowaniu żywieniowym leczenia nadciśnienia tętniczego.
5. Objawy oraz postępowanie żywieniowe w chorobie Alzhaimera.
6. Obraz kliniczny oraz postępowanie żywieniowe w chorobie Parkinsona.
7. Zalecenia żywieniowe dla osoby chorej na niealkoholową chorobę stłuszczeniową wątroby.

**PLANOWANIE DIET LECZNICZYCH**

1. Znaczenie „*Tabel wartości odżywczej wybranych produktów spożywczych i typowych potraw”* w planowaniu żywienia indywidualnego i zbiorowego.
2. Postępowanie dietetyczne oraz zapotrzebowanie na kluczowe składniki odżywcze mające znaczenie w leczeniu żywieniowym pacjenta chorującego na zespół jelita drażliwego.
3. Różnica pomiędzy suplementem diety a lekiem.
4. Pojecie poziomy norm żywienia na energię i składniki odżywcze stosowane w planowaniu diet oraz ich zastosowanie.
5. Charakterystyka diet leczniczych (pojęcie diety leczniczej, cele, zastosowanie, rodzaje diet leczniczych, różnica pomiędzy dietą standardową a leczniczą).
6. Żywienie w refluksie żołądkowo – przełykowym.
7. Żywienie w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy (z uwzględnieniem *Helicobacter pylori*).
8. Żywienie w nieswoistych chorobach zapalnych jelit (np. wrzodziejące zapalenie jelita grubego).
9. Żywienie w chorobach wątroby (niewydolność, marskość, encefalopatia wątrobowa).
10. Żywienie w zaparciach atonicznych i spastycznych.
11. Żywienie w chorobach układu krążenia (nadciśnienie tętnicze, miażdżyca, zaburzenia lipidowe).
12. Żywienie w chorobach nerek.
13. Żywienie w łuszczycy.
14. Postępowanie dietetyczne w insulinooporności i cukrzycy typu 2.
15. Postępowanie dietetyczne w zespole jelita drażliwego.
16. Rodzaje diet przemysłowych i ich zastosowanie.

**PREWENCJA PRZEWLEKŁYCH CHORÓB NIEZAKAŹNYCH**

1. Czynniki warunkujące zdrowie według koncepcji Marca Lalonde’a.
2. Główne cele operacyjne obowiązującego Narodowego Programu Zdrowia (na lata 2021-2025).
3. Mechanizmy kształtujące zachowania żywieniowe (proces samoregulacji, implementacja intencji, wiek, płeć).
4. Dieta w prewencji chorób otępiennych.
5. Rola mikroflory jelitowej w organizmie człowieka oraz jej powiązania z rozwojem wybranych jednostek chorobowych.

**ŻYWIENIE W PRZEWLEKŁYCH CHOROBACH NIEZAKAŹNYCH**

1. Definicja przewlekłej choroby niezakaźnej oraz choroby, które są przyczyną najwyższej śmiertelności w społeczeństwie w perspektywie Polski oraz perspektywie ogólnoświatowej.
2. Charakterystyka diety ubogo purynowej oraz jej zastosowanie.
3. Pojęcia: WW, WBT, ładunek glikemiczny, indeks glikemiczny (IG) oraz korzyści z ich stosowania w przebiegu cukrzycy.
4. Potencjalne czynniki ryzyka rozwoju RZS.
5. Czynniki predysponujące do rozwoju przewlekłej choroby niezakaźnej.
6. Przyczyny oraz skutki podwyższonego poziomu kwasu moczowego we krwi.

**ŻYWIENIE W RÓŻNYCH DYSCYPLINACH SPORTU**

1. Zalecenia dotyczące spożywania białka, węglowodanów i tłuszczy w sportach szybkościowych.
2. Zalecenia dotyczące spożywania białka, węglowodanów i tłuszczy w sportach siłowych.
3. Zalecenia dotyczące spożywania białka, węglowodanów i tłuszczy w sportach wytrzymałościowych.
4. Metody oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia u sportowców.
5. Zasady postępowania dietetycznego u sportowców w okresach kształtowania cech motorycznych, okresie przedstartowym, startowym.
6. Rola suplementacji jako wspomaganie sportowców - zastosowanie suplementów o naukowo udowodnionym działaniu.
7. Rola wody, witamin i składników mineralnych w żywieniu sportowców.
8. Charakterystyka zaburzeń odżywiania u sportowców.
9. Strategie żywieniowe dotyczące spożywania węglowodanów przed i po treningu.

**PORADNICTWO DIETETYCZNE W SPORCIE**

1. Cele i zadania edukacji żywieniowej w sporcie i rekreacji.
2. Zadania dietetyka w pracy z osobami aktywnymi fizycznie, sportowcami.
3. Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania.
4. Wpływ emocji na preferencje żywieniowe.
5. Zasady prawidłowego przeprowadzania wywiadu żywieniowego u osoby aktywnej fizycznie, sportowca.
6. Zasady prawidłowego układania racji pokarmowych i jadłospisów spełniających wymagania żywieniowe osób o różnym zapotrzebowaniu energetycznym.
7. Potrzeby energetyczne organizmu. Wyznaczanie poziomu indywidualnej podstawowej i całkowitej przemiany materii.
8. Wartość energetyczną pożywienia oraz bilans energetyczny.

**ERGONOMIA I HIGIENA PRACY DIETETYKA**

1. Organizacja stanowiska pracy - prawna ochrona pracy, BHP.
2. Analiza i ocena zagrożeń, czynniki szkodliwe i niebezpieczne zagrażających zdrowiu pracowników i ich eliminacja.
3. Ocena ryzyka zawodowego, metoda PN-N 18002.
4. Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.
5. Dostosowanie miejsca pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii.

**PODSTAWY MEDYCYNY SPORTOWEJ**

1. Znaczenie aktywności fizycznej w poszczególnych okresach życia człowieka.
2. Następstwa zdrowotne ograniczenia aktywności fizycznej.
3. Znaczenie aktywności ruchowej w prewencji pierwotnej i wtórnej chorób cywilizacyjnych.
4. Odrębności w sporcie dzieci i młodzieży, różnice w poziomie wydolności aerobowej i anaerobowej między płciami.
5. Aspekty medyczne treningu sportowego kobiet, diagnostykę i wspomaganie żywieniowe w triadzie atletycznej.
6. Wskazania i przeciwwskazania do udziału w lekcjach WF -u oraz uprawiania sportu.

**TRENING PERSONALNY Z ELEMENTAMI ŻYWIENIA W REKREACJI**

1. Formy i metody treningowe wykorzystywane w treningu personalnym i w małych grupach oraz sprzęt sportowy wykorzystywany w treningu personalnym.
2. Zasady budowania wizerunku trenera personalnego, cechy oraz umiejętności jakie powinien posiadać dobry trener personalny.
3. Postępowanie żywieniowe w okresie około wysiłkowym.
4. Zasady wspomagania żywieniowego w rekreacji i sporcie, zasady prawidłowego żywienia w sporcie.
5. Zasady żywienia w sportach siłowych.
6. Zasady żywienia w sportach wytrzymałościowych.
7. Strategię dietetyczną- redukcja masy ciała.
8. Trening personalny, odpowiednie żywienie, zdrowy styl życia jako metody likwidacji zagrożeń zdrowia.