

Záróvizsga tételsor

DIETETIKUS BSC

2020

1.

- a. A dietoterápia folyamatának (Nutrition Care Process) ismertetése, az Egységes Diétás Rendszer
- b. A gyomor- és nyombél-fekélybetegségben alkalmazható étrendi kezelés ismertetése, javasolt élelmi anyagok és ételkészítési eljárások
- c. Az energia és fehérjebő étrend fő jellegzetessége, alkalmazásának területei. Az étrend összeállításának szempontjai, az ételek készítésének technológiája
- d. Fehérjék, aminosavak klinikai dietetikai értékelése

2.

- a. A gyulladásos bélbetegségek diétájának ismertetése, felhasználható nyersanyagok és alkalmazható ételkészítési eljárások
- b. A mediterrán étrend
- c. Az anyatejes és tápszerez táplálás, elválasztás
- d. A kórház-élelmezés feladata, célja, helye a kórház szervezetében; a kórház-élelmezési rendszerek; az élelmezési szolgálat vezetése, vezetési szintek

3.

- a. Az epekőbetegség diétás kezelése görcsös roham esetén és a nyugalmi időszakban
- b. Energiatermelés és energiafelhasználás a sporttáplálkozásban
- c. Idősek táplálkozása, az étrend összeállításának szempontjai
- d. A folsav, a B12 vitamin és a B6 vitamin klinikai dietetikai értékelése

4.

- a. A magas vérnyomásban szenvedők részére ajánlott étrendi előírások ismertetése
- b. Bariátriai műtétek csoportosítása és étrendje
- c. Versenyszerhelések utáni regenerációs lehetőségek
- d. Kórházélelmezési rendszerek, értékelésük a korszerű betegélelmezés alapján

5.

- a. Myocardiális infarktus utáni étrendi kezelés ismertetése, a szekunder prevenció szerepe és lehetőségei az infarktuson átesett betegeknél
- b. A pépes étrend általános ismertetése, alkalmazási területei és az étrendben javasolt élelmi anyagok és ételkészítési eljárások
- c. A malnutrició fogalma, kialakulása, veszélyeztetett csoportok, szövődmények, szarkopénia, kachexia
- d. A zsíradékok, zsírsavak klinikai dietetikai értékelése

6.

- a. A rövidbél szindróma dietoterápiájának jelentősége, a sztómás betegek táplálásának szempontjai
- b. A purinszegény diéta előírásainak ismertetése, valamint az étrendben felhasználható élelmi anyagok és alkalmazható ételkészítési eljárások
- c. A molekuláris biológia vizsgálmódszerei
- d. Az E- és K-vitamin klinikai dietetikai ismertetése, a K-vitamin-antagonista kezelés étrendi összefüggései

7.

- a. A krónikus veseelégtelenség étrendi kezelése
- b. A szoptató anya étrendje, az étrend összeállításának szempontjai
- c. Étrend-kiegészítők, teljesítményfokozók a sporttáplálkozásban, a dopping hatása a sportolók teljesítményére
- d. Az élelmezési és a dietetikai szolgálat kapcsolata

8.

- a. A dializált betegek részére javasolt étrend tápanyag-összetétele, összeállításának szempontjai
- b. A ketogén diéta
- c. Élelmiszercsomagolás, élelmiszerjelölés
- d. A raktározási tevékenység szervezése

9.

- a. A nephrosisban szenvedő betegek diétájának általános ismertetése
- b. A coeliákia diétás kezelése, korlátok és lehetőségek a konyhatechnológiában
- c. Az 1-3 éves korosztály táplálkozása, az étrend összeállításának szempontjai
- d. A fruktóz jellemzése, szerepe, túlzott bevitelének következményei, fruktóz-malabszorpció. Az egyszerű cukrok helyettesítésének lehetőségei

10. Az akut és krónikus hepatitis étrendi kezelésének általános ismertetése

- b. A vesekő betegség különböző változatainak diétás kezelése, savanyító és lúgosító étrend.
- c. A tápláltsági állapot szűrésére alkalmazott validált módszerek (MUST, MNA stb.)
- d. A melegkonyha tevékenységének szervezése

11.

- a. Májcirrózisban szenvedők diétás étrendjének ismertetése
- b. Az obstipáció étrendi kezelése
- c. Antropometriai mérőmódszerek
- d. Az élelmiszer-adalékanyagok főbb csoportjai, az állomány kialakító anyagok és az általuk kialakítható kolloid struktúrák

12.

- a. A táplálkozással összefüggő kockázati tényezők szerepe az érlelmeszesedés kialakulásában, az érlelmeszesedés étrendi kezelése
- b. A diétás kezelés lehetőségei daganatos betegségek esetén
- c. A táplálkozás vizsgálmódszereinek ismertetése (FFQ, SQFFQ, stb.)
- d. A táplálás formái és szervezési feladatai

13.

- a. Az akut hasnyálmirigy-gyulladásban javasolt étrend ismertetése
- b. Műtét előtti és utáni étrendek általános ismertetése
- c. Az enterális táplálás
- d. Kenyérfélék csoportosítása, összetétel, helyük a táplálkozásban. A kenyérbél reológiája, a kenyér sütése közben bekövetkező fiziko-kémiai változások

14.

- a. A cukorbetegség étrendi előírásainak ismertetése
- b. A vas klinikai dietetikai értékelése, a vashiányos anaemia diétás kezelése, a diétában javasolt élelmi anyagok ismertetése
- c. Az élelmi rostok klinikai dietetikai értékelése
- d. A tej összetétele és tulajdonságai

15.

- a. Az osteoporosis étrendi kezelése, a kalcium és a D-vitamin klinikai dietetikai jelentősége
- b. A stroke étrendi kezelése
- c. Funkcionális élelmiszerek, étrend-kiegészítők
- d. Az élelmezési nyersanyagszükséglet költségvetési fedezetének tervezése

16.

- a. A gyógyszer-táplálék interakciók
- b. A krónikus hasnyálmirigy-gyulladásban javasolt étrend általános ismertetése
- c. Szénhidrát-feltöltési technikák szerepe a sportolók verseny előtti, alatti és utáni időszakában
- d. Az étlaptervezés, mint az élelmezési üzem munkaterve és a gazdálkodás eleme

17.

- a. A leggyakoribb táplálékallergiák, kereső és eliminációs étrendek
- b. A PKU diétás kezelésének lehetősége, az étrend összeállításának szempontjai
- c. A klinikai táplálás döntési algoritmusának ismertetése, parenterális táplálás
- d. HACCP

18.

- a. Hyperlipoproteinaemiák étrendi kezelésének szempontjai és lehetőségei
- b. A gastrooesophagealis reflux betegség étrendi kezelése
- c. Vitaminok általános jellemzése, csoportosítása
- d. Zöldségek és gyümölcsök tartósítási módjai

19.

- a. Vegetáriánus táplálkozási formák, értékelésük az egyes tápanyagok bevitelének szempontjából
- b. Hasmenések étrendi kezelésének ismertetése
- c. A hús érési folyamatai
- d. A nyersanyag kiszabás készítésének szempontjai, a felhasznált nyersanyagok önköltségének meghatározása, utókalkuláció szerepe és módja

20.

- a. A mucoviscidosis és dietetikai vonatkozásai
- b. A táplálkozás szerepe a daganatos betegségek kialakulásában
- c. Pre- és probiotikumok
- d. Antioxidáns hatású fitokemikáliák, vitaminok és ásványi anyagok

21.

- a. Az elhízás étrendi kezelése
- b. Táplálékintoleranciák csoportosítása. A laktózszegény étrend ismertetése, a tej helyettesítésének lehetőségei a konyhatechnológiában
- c. Az óvodás korú gyermekek táplálkozása, az étrend összeállításának szempontjai
- d. Gyorsfagyasztott ételekkel történő étkeztetés lehetőségei a kórházélelmezésben, a gyorsfagyasztás technológiája és munkaszervezési kérdései

22.

- a. A terhes anya étrendje és az étrend összeállításának szempontjai, a terhességi diabetes és a terhességi toxaemia étrendi jellemzője
- b. A tápszerek fogalma, típusainak jellemzése
- c. A dietetikai dokumentáció jelentősége, dietetikai személyi minimumfeltételek
- d. Az Élelmezési Szabályzat szerepe és felépítése, tartalmi és formai követelményei