

SPIS TREŚCI

1. Pojęcie diety i jej rola w żywieniu ludzi chorych	5
2. Kultura zawodu dietetyka	6
2.1. Rola dietetyka w zakładzie żywienia zbiorowego	7
3. Organizacja produkcji posiłków dietetycznych	8
3.1. Dobór produktów żywnościowych	9
3.2. Metody sporządzania potraw	13
3.3. Ogólne uwagi o sporządzaniu potraw w żywieniu dietetycznym	16
3.4. Przepisy sanitarno-higieniczne obowiązujące przy sporządzaniu i wydawaniu potraw	19
4. Dieta ogólna łatwo strawna	21
5. Żywienie w schorzeniach przewodu pokarmowego	30
5.1. Zarys budowy i czynności przewodu pokarmowego	30
5.2. Dieta w niedokwaśności żołądka	35
5.3. Dieta w nadkwaśności żołądka i w chorobie wrzodowej	42
5.4. Dieta w biegunkach	56
5.5. Dieta w zaparciach przewlekłych	61
5.6. Dieta w schorzeniach wątroby	77
5.7. Dieta w kamicy żółciowej i w przewlekłym zapaleniu pęcherzyka żółciowego	90
5.8. Dieta w chorobach trzustki	99
6. Żywienie dietetyczne w schorzeniach nerek i dróg moczowych	107
6.1. Dieta w przewlekłej niewydolności nerek	107
6.2. Dieta w zespole nerczycowym	130
6.3. Dieta w kamicy nerkowej	135
7. Żywienie dietetyczne w schorzeniach układu krążenia	137
7.1. Dieta w niewydolności układu krążenia	137
7.2. Dieta w profilaktyce i w leczeniu miażdżycy	147
7.3. Dieta w nadciśnieniu tętniczym	160

8. Żywnienie dietetyczne ludzi z nadwagą	164
9. Żywnienie dietetyczne ludzi wychudzonych i rekonwalescentów	182
10. Żywnienie dietetyczne w cukrzycy	186
11. Żywnienie dietetyczne w dniu	199
12. Żywnienie dietetyczne w niedokrwistości	203
12.1. Dieta w niedokrwistości niedobarwliwej	204
12.2. Dieta w niedokrwistości nadbarwliwej	207
13. Wody mineralne i ich zastosowanie w żywieniu dietetycznym	212
14. Preparaty i wyroby dietetyczne	215
15. Organizacja żywienia dietetycznego w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego	217
15.1. Żywnienie chorych w zakładach leczniczych	217
15.2. Żywnienie dietetyczne w otwartych zakładach żywienia zbiorowego.	219
16. Poradnictwo żywienia dietetycznego	231