

Zagadnienia na egzamin dyplomowy
–kierunek Dietetyka studia licencjackie (I stopnia)

1. Dieta DASH – zasady i założenia diety
2. Dieta śródziemnomorska w terapii chorób cywilizacyjnych- główne założenia
3. Rodzaje diet wegetariańskich - korzyści i zagrożenia z ich stosowania
4. Dietoterapia zespołu jelita drażliwego
5. Żywność funkcjonalna w terapii zaburzeń lipidowych
6. Zasady diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych
7. Zagrożenia zdrowotne wynikające ze stosowania diet alternatywnych
8. Rola indeksu i ładunku glikemicznego w terapii cukrzycy
9. Zasady dietoterapii w zespole metabolicznym
10. Wpływ frakcji błonnika pokarmowego na glikemię i lipidogram osocza
11. Etiopatogeneza nowotworów. Pojęcie proliferacji. Onkogeny i protoonkogeny.
12. Epidemiologia raka żołądka. Różnice między dwoma typami żołądka w zależności od kwalifikacji Laury.
13. Wpływ *Helicobacter pylori* na rozwój raka żołądka.
14. Mikroangiopatia i makroangiopatia w cukrzycy.
15. Odwracalne stany zagrożenia życia.
16. Zasady żywieniowe w geriatricii.
17. Ostra niewydolność wątroby. Przyczyny, objawy, diagnostyka.
18. Nadciśnienie wrotne – przyczyny, objawy, postępowanie żywieniowe
19. Diagnostyka cukrzycy. Patomechanizm kwasicy ketonowej.
20. Przyczyny, postacie, metody diagnostyczne i leczenie w celiakii.
21. Badanie podmiotowe w praktyce dietetyka.
22. Diagnostyka otyłości i główne założenia diety redukcyjnej
23. Czynniki żywieniowe w profilaktyce i dietoterapii nowotworów
24. Metody oceny stanu odżywienia u osób dorosłych
25. Metody oceny stanu odżywienia u dzieci i młodzieży
26. Założenia gastronomii specjalnego przeznaczenia
27. Organizacja żywienia w szpitalu
28. Organizacja żywienia w jednostkach oświaty (przedszkola, szkoły)
29. Znaczenie wymienników węglowodanowych i produktów o niskim i wysokim indeksie glikemicznym w żywieniu pacjentów z cukrzycą

30. Schemat żywienia dzieci do 1 –ego roku życia. Zasady wprowadzania nowych produktów w żywieniu niemowląt.
31. Zalecenia żywieniowe dla kobiety ciężarnej i karmiącej
32. Metody badania składu ciała
33. Prozdrowotne właściwości mlecznych napojów fermentowanych
34. Zasada oznaczania wartości odżywczej produktów żywnościowych
35. Aktywność wody i jej znaczenie w utrwalaniu żywności
36. Wyjaśnij pojęcie NNKT. Rola NNKT w organizmie człowieka
37. Metody i znaczenie praktyczne konsumenckich badań żywności
38. Cel i zasady stosowania dodatków funkcjonalnych w przetwórstwie żywności
39. Charakterystyka metod obróbki termicznej żywności
40. Znaczenie ryb i owoców morza w żywieniu człowieka
41. Rola i znaczenie analizy sensorycznej w ocenie jakości produktów
42. HACCP jako główny system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności
43. Urzędowa kontrola żywności-podstawy prawne i organizacyjne
44. Co to jest błonnik pokarmowy? Rola błonnika pokarmowego w żywieniu człowieka.
45. Jakie jest przybliżone zapotrzebowanie na białko młodego mężczyzny o prawidłowej masie ciała, która wynosi 70 kg?
46. Ile wynosi wartość energetyczna 1g błonnika pokarmowego i 1 grama alkoholu etylowego?
47. Źródła pokarmowe nienasyconych kwasów tłuszczowych w diecie człowieka
48. Które kwasy tłuszczowe są szczególnie miażdżycorodne?
49. Pojęcie „witamina”, znaczenie i klasyfikacja witamin
50. Co to są mikroelementy? Podaj przykłady i scharakteryzuj ich funkcję w organizmie człowieka