



ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY NA KIERUNKU DIETETYKA STUDIA II STOPNIA

ZAGADNIENIA KIERUNKOWE PODSTAWOWE	
TECHNOLOGIA SPORZĄDZANIA POTRAW DIETETYCZNYCH	
1	Wyjaśnij pojęcie dieta i przedstaw dietę stosowaną w chorobach nowotworowych.
2	Omów rolę przypraw w dietach.
3	Wymień i opisz operacje należące do obróbki czystej.
4	Wymień pozytywne i negatywne zmiany zachodzące podczas obróbki cieplnej żywności.
5	Omów metody obróbki cieplnej przy sporządzaniu potraw dietetycznych.
PSYCHODIETETYKA	
6	Scharakteryzuj choroby dietozależne określane mianem "epidemii naszych czasów".
KOMUNIKACJA INTERPERSONALNA	
7	Wyjaśnij czym jest komunikacja werbalna i niewerbalna oraz która jest bardziej skuteczna.
PSYCHOLOGIA KLINICZNA	
8	Scharakteryzuj główne typy zaburzeń odżywiania (ICD 10, DSM 5).
PATOFIZJOLOGIA KLINICZNA	
9	Wyjaśnij mechanizm powstawania chorób na skutek zaburzenia homeostazy.
10	Omów patofizjologię chorób układu pokarmowego.
ELEMENTY WSPÓŁCZESNEJ DIETETYKI	
11	Wyjaśnij czym jest suplementacja oraz jakie są jej korzyści i zagrożenia.
12	Przedstaw i omów wybrane diety wegetariańskie i niekonwencjonalne.
PORADNICTWO ŻYWIENIOWE	
13	Przedstaw cele i założenia poradnictwa żywieniowego.
14	Uzasadnij dokonywanie wyboru diety w zależności od jednostki chorobowej.
15	Omów rolę dietetyka w kreowaniu stylu życia pacjenta.
FIZJOLOGIA ŻYWIENIA	
16	Omów wpływ mikrobioty jelitowej na zdrowie człowieka z uwzględnieniem wpływu diety na skład mikrobiomu jelitowego, dysbiozy jelitowej oraz roli probiotyków.
17	Omów alternatywne zamienniki cukru i ich wpływ na zdrowie człowieka.
18	Omów wpływ sposobu odżywiania i stylu życia na rozwój insulinooporności. Wyjaśnij rolę insulinooporności w rozwoju cukrzycy oraz sposoby zapobiegania i leczenia żywieniowego tego stanu.
DIETOTERAPIA	
19	Omów NAFLD, czyli żywienie w niealkoholowym stłuszczeniu wątroby.
20	Omów żywienie pacjentów z chorobami neurodegeneracyjnymi (choroba Parkinsona i Alzheimera). Przedstaw możliwości suplementacji i uzupełniania niedoborów w tych chorobach.
ŻYWIENIE KLINICZNE	
21	Przedstaw definicję cukrzycy, jej klasyfikację wg WHO, objawy, rozpoznanie i diagnostykę z uwzględnieniem grup ryzyka. Omów powikłania ostre i przewlekłe oraz cele i sposoby leczenia cukrzycy.

22	Omów zalecenia żywieniowe u pacjentów z cukrzycą (na podstawie zaleceń PTD aktualizowanych każdego roku). Wyjaśnij pojęcia indeksu glikemicznego z podziałem na produkty wg IG, ładunku glikemicznego, wymiennika węglowodanowego (WW), wymiennika białkowo-tłuszczowego (WBT).
23	Wyjaśnij na czym polega liczenie WW i WBT i w jakim schemacie leczenia pacjentów z cukrzycą są one stosowane.
EPIDEMIOLOGIA CHOROÓB DIETYZALNYCH	
24	Proszę podać jaki był cel przeprowadzanych przez wiele lat badań i obserwacji <i>Framingham Heart Study</i> , które zostało zapoczątkowane w 1948 r.
ZDROWIE PUBLICZNE	
25	Wymień i omów choroby, które obecnie stanowią najczęstszą przyczynę zgonów.
IMMUNOLOGIA	
26	Przedstaw wpływ składników pokarmowych na stan układu immunologicznego.
JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSCI	
27	Dokonaj oceny diety planetarnej pod kątem wartości odżywczej oraz w kontekście wpływu na postęp zmian klimatycznych.
28	Wyjaśnij jak działają organy kontroli w zakresie zafałszowań żywności.
PRAWO ŻYWNOSCIOWE	
29	Omów odpowiedzialność w prawie żywnościowym, w tym na temat podawanych informacji o żywności i reklamy żywności.
30	Omów szczególne kategorie żywności w ujęciu prawnym.
DIAGNOSTYKA LABORATORYJNA	
31	Przedstaw diagnostykę laboratoryjną wybranych chorób i stanów klinicznych istotnych z punktu widzenia poradnictwa dietetycznego.
PRZECHOWALNICTWO ŻYWNOSCI	
32	Omów zasady przechowywania produktów żywnościowych nieutrwalonych oraz przetworzonych i utrwalonych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
33	Omów procesy biologiczne i biochemiczne zachodzące w żywności podczas przechowywania.
ŻYWIENIE W ROZWOJU OSOBNICZYM	
34	Omów podstawowe zalecenia żywieniowe wg grup ludności (niemowlęta i dzieci, młodzież, osoby dorosłe, osoby starsze oraz kobiety w ciąży i karmiące).
35	Przedstaw schemat rozszerzania diety niemowląt, wskaż metody tradycyjne i BLW.
36	Omów zasady leczenia nadwagi i otyłości u osób dorosłych stanowiących elementy diety bariatrycznej.
37	Przedstaw algorytm postępowania żywieniowego u chorych z nowotworami oraz terapię niedożywienia u pacjentów onkologicznych.
38	Omów zasady żywienia pacjentów z chorobami nerek (leczenie nerkozastępcze, leczenie zachowawcze i zespół nerczycowy).
ZASADY I ORGANIZACJA ŻYWIENIA ZBIOROWEGO W ZAKŁADACH OPIEKI ZDROWOTNEJ	
39	Omów systemy organizacji produkcji potraw, na czym polega scentralizowana produkcja, jakie są wymagania organizacyjne, higieniczne i w zakresie wyposażenia technicznego.
40	Scharakteryzuj systemy produkcji potraw - tradycyjny, cook&chill, cook&freeze, sous vide, fast food.

ZAGDNIENIA KIERUNKOWE – MODUŁY WYBIERALNE

NOWA ŻYWNOŚĆ	
1	Wyjaśnij czym jest „nowa żywność”, omów definicję i uwarunkowanie prawne.
2	Wyjaśnij pojęcie NPD i omów proces rozwoju nowych produktów.
3	Omów historię bezpiecznego stosowania żywności w kraju trzecim oraz wyjaśnij znaczenie tego pojęcia.
WSPOMAGANIE ŻYWIENIOWE W AKTYWNOŚCI FIZYCZNEJ	
4	Omów zapotrzebowanie energetyczne i metaboliczne w zależności od rodzaju aktywności fizycznej
5	Przedstaw i omów substancje wspomagające w sporcie
6	Wyjaśnij jak wysiłek fizyczny i jego rodzaj wpływa na organizm człowieka.
ŻYWIENIE CZŁOWIEKA W WARUNKACH EKSTREMALNYCH	
7	Omów wpływ warunków środowiskowych na sposób żywienia.
8	Scharakteryzuj zagrożenia sanitarno-epidemiologiczne w różnych warunkach klimatycznych.
9	Omów żywienie człowieka w warunkach ekstremalnych.
ŻYWIENIE DOJELITOWE I POZAJELITOWE	
10	Wyjaśnij w jaki sposób dokonuje się wyboru drogi żywienia.
11	Omów podstawowe zasady żywienia dojelitowego i pozajelitowego.
12	Omów zagrożenia związane z żywieniem dojelitowym i pozajelitowym
WARTOŚĆ BIOLOGICZNA SKŁADNIKÓW ŻYWNOŚCI	
13	Omów właściwości biologiczne kwasów tłuszczowych omega-3 i omega-6.
14	Wyjaśnij czym jest Indeks glikemiczny oraz jakie czynniki wpływają na jego wartość i jakie znaczenie ma w dietoterapii chorób metabolicznych.
15	Przedstaw wartość biologiczną białka, wyjaśnij znaczenie aminokwasu ograniczającego i efekt uzupełniania się aminokwasów.
KULTUROWE UWARUNKOWANIA ŻYWIENIOWE	
16	Omów rolę kultury w kreowaniu wzorców żywieniowych
17	Omów globalizację konsumpcji w odniesieniu do etnocentryzmu i etnoregionalizmu.
18	Omów wpływ religii na zachowania żywieniowe – zakazy i nakazy, tabu.
OCENA ŻYWIENIA	
19	Przedstaw zalety i wady metod jakościowo – ilościowych oceny sposobu żywienia (tj. bieżącego notowania i historii żywienia).
20	Wymień i omów metody oceny stanu odżywienia.
21	Wymień i omów rodzaje niedożywienia (wymienić i opisać).
ŻYWIENIE W ZABURZENIACH MIKROBIOTY JELITOWEJ	
22	Omów wsparcie żywieniowe pacjentów z przerostem mikrobioty jelita cienkiego (SIBO).
23	Omów postępowanie dietetyczne w zespole jelita nadwrażliwego w zależności od postaci (zaparciowej i biegunkowej).
24	Omów wsparcie żywieniowe pacjentów z zaburzeniami psychosomatycznymi (np. depresja, nerwica lękowa, stres).
ZABURZENIA ODŻYWIANIA I ICH TERAPIA	
25	Wymień i omów zaburzenia towarzyszące otyłości.
26	Wymień i omów zaburzenia wynikające z troski o szczupłą sylwetkę, wskaż czynniki ryzyka.
27	Omów wybrane testy do oceny zaburzeń odżywiania.
ŻYWIENIE W CHOROBY SKÓRY I ALERGICZNYCH	
28	Omów żywienie stosowane we wspomaganie leczenia trądziku pospolitego.
29	Omów żywienie stosowane we wspomaganie leczenia trądziku różowatego.
30	Omów żywienie stosowane w atopowym zapaleniu skóry oraz łuszczycy.