



ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY NA KIERUNKU DIETETYKA STUDIA II STOPNIA – 2023/2024

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 tej mikrobioty. Wyjaśnij czym jest dysbioza jelitowa oraz jaka jest rola 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	Wskaż choroby serca i układu krążenia, ich przyczyny oraz główne zaburzenia fizjologiczne. Omów żywienie w prewencji i leczeniu tych chorób.
22	Przedstaw definicję i klasyfikację cukrzycy, objawy i diagnostykę. Omów zalecenia żywieniowe u pacjentów z cukrzycą (na podstawie zaleceń PTD aktualizowanych każdego roku) z uwzględnieniem IG, oraz przeliczeń WW i WBT.
23	Wskaż choroby nerek, ich przyczyny i objawy oraz zalecenia żywieniowe dla pacjentów.

EPIDEMIOLOGIA CHOROÓB DIETOZALEŻNYCH	
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 ŻYWNOŚCI	
27	Dokonaj oceny diety planetarnej pod kątem wartości odżywczej oraz w kontekście wpływu na postęp zmian klimatycznych.
28	Omów, czym jest identyfikowalność żywności i jaką rolę odgrywa w systemie bezpieczeństwa żywności.
PRAWO ŻYWNOŚCIOWE	
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 ŻYWNOŚCI	
32	Omów chłodnicze przechowywanie żywności w kontekście aspektów pozytywnych i negatywnych.
33	Przedstaw nowoczesne systemy pakowania żywności i ich wpływ na trwałość produktów spożywczych.
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 dietetyki 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

GASTROENTEROLOGIA	
1	Wyjaśnij na czym polega dieta low-FODMAP i jaka jest jej rola w leczeniu zespołu jelita drażliwego i innych jednostek chorobowych dotyczących układu pokarmowego.
2	Przedstaw zasady, wskazania i zagrożenia stosowania diety bezglutenowej.
3	Omów zalecenia żywieniowe w zespołach złego wchłaniania (ostre i przewlekłe zapalenie trzustki).
WSPOMAGANIE ŻYWIENIOWE W AKTYWNOŚCI FIZYCZNEJ	
4	Omów zapotrzebowanie energetyczne i metaboliczne organizmu w zależności od rodzaju wykonywanej aktywności fizycznej.
5	Przedstaw i omów żywieniowe 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
BIOLOGICZNE WŁAŚCIWOŚCI SKŁADNIKÓW ŻYWNOŚCI	
13	Omów właściwości biologiczne kwasów tłuszczowych omega-3 i omega-6.
14	Wyjaśnij czym jest Indeks glikemiczny, jakie czynniki wpływają na jego wartość oraz jego znaczenie w dietoterapii chorób metabolicznych.
15	Przedstaw wartość biologiczną białka, wyjaśnij znaczenie aminokwasu ograniczającego i efekt uzupełniania się aminokwasów.
NUTRIGENOMIKA	
16	Wyjaśnij molekularne przyczyny tolerancji lub nietolerancji laktozy u osób dorosłych.
17	Omów receptory jądrowe, podaj przykłady i opisz działanie.
18	Wyjaśnij pojęcia biologii systemowej: genomika, transkryptomika, proteomika, metabolomika, lipidomika, metagenomika.
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.
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.

sporządziła: dr. n. med. Katarzyna Kocbuch, pełnomocnik Rektora ds. kształcenia i studentów,
data: 01 marca 2022 r., aktualizacja 01 marca 2024 r.