

**Zagadnienia na egzamin dyplomowy
od roku akademickiego 2024/2025**

Pytania kierunkowe

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

1. Duży i mały obieg krwi
2. Rodzaje krwinek białych (leukocytów) i ich rola w organizmie człowieka.
3. Rola hormonów trzustki w utrzymaniu prawidłowej glikemii.
4. Czym jest rozpuszczalność substancji i od czego zależy?
5. Co to jest kod genetyczny? Wymień i opisz jego cechy.
6. Czym są składniki odżywcze w diecie?
7. Wymień i omów klasy enzymów
8. Podaj definicje indeksu glikemicznego, wzór, interpretację oraz po 2 przykłady produktów z każdej grupy.
9. Na czym polega i gdzie zachodzi w organizmie człowieka proces emulgacji tłuszczów?
10. Wpływ procesów technologicznych na zawartość składników mineralnych w żywności
11. Podstawowa przemiana materii (PPM) i czynniki wpływające na jej wielkość.
12. Homeostaza stężenia glukozy we krwi
13. Omów funkcje dodatków stosowanych w przetwórstwie mięsa
14. Jaja ekologiczne i konwencjonalne różnice.
15. Rozwiń skrót MUFA, PUFA, SFA
16. Jak odróżnić żywność ekologiczną od konwencjonalnej
17. Oleje roślinne, rodzaje, zawartość, wykorzystanie
18. Założenia i przykłady zastosowania diety przeciwrodnikowej
19. Czym mogą być powodowane zmiany zabarwienia mleka
20. Opisz dietę lekkostrawną, jej zadanie, jakie produkty i techniki kulinarne powinny zostać wykluczone?
21. Wymień modelowe diety lecznicze, stosowane w żywieniu pacjentów szpitalnych
22. Podaj przykłady zmian adaptacyjnych organizmu do niedożywienia, jak i przeżywienia
23. Wyjaśnij pojęcie i rozwiń skrót RDA.
24. Jakie czynniki technologiczne i środowiskowe wpływają na bezpieczeństwo zdrowotne produktów pochodzenia zwierzęcego z produkcji ekologicznej?
25. Opisz proces wchłanianie trucizn z przewodu pokarmowego
26. Co to jest marketing-mix, wymień jego elementy. Wymień cztery warstwy produktu żywnościowego i omów jedną z nich.
27. Co to jest neuromarketing i jakie są jego cele.
28. Wyjaśnij pojęcia: blanszowanie, pasteryzacja, sterylizacja.
29. Wymień trzy główne metody wykorzystania organizmów pożytecznych i omów jedną z nich.

30. Czym różnią się zakłady żywienia zbiorowego/gastronomiczne w typie zamkniętym i otwartym?
31. Omów na czym polega kiszzenie oraz przedstaw znaczenie dietetyczne kiszzonek.
32. Dokonaj podziału żywności funkcjonalnej ze względu na skład i wartość odżywczą.
33. Omów postępowanie w niedrożności dróg oddechowych spowodowanej ciałem obcym
34. Omów zalecenia zdrowego żywienia w oparciu o Talerz zdrowego żywienia.
35. Jakie są różnice między komunikacją synchroniczną (np. wideokonferencje) a asynchroniczną (np. e-maile, wiadomości tekstowe) w kontekście efektywności i wygody pracy z klientem?
36. Jakie narzędzia może wykorzystać dietetyk w celu stworzenia plakatu promującego zdrowie
37. Techniki chromatografii, jakie stosuje się detektory w chromatografach
38. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA)
39. Wymień metody oceny stanu odżywienia, krótka charakterystyka.
40. Scharakteryzuj krótko zespół metaboliczny- diagnostyka, przyczyny, objawy oraz możliwość leczenia.

Pytania specjalnościowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe:

1. Otyłość sakopeniczna - definicja, diagnostyka, powikłania
2. Zdefiniuj pojęcie normalizacji. Jakie są jej główne cele?
3. Warunki przechowywania mrożonej żywności.
4. Omów główne zasady postępowania dietetycznego w celiakii u dzieci
5. Omów główne zasady postępowania dietetycznego w otyłości u dzieci
6. Czym jest edukacja żywieniowa.
7. Proszę krótko scharakteryzować aktywność leków z grupy IPP, podać główne wskazania, działania niepożądane, sposób dawkowania oraz przykłady leków z tej grupy.
8. Czym jest sarkopenia.
9. Dlaczego u osób starszych występuje zwiększone ryzyko odwodnienia?
10. Wymień pięć głównych funkcji biznesplanu i scharakteryzuj dwa z nich.
11. Omów główne zasady postępowania dietetycznego w cukrzycy z uwzględnieniem diet alternatywnych
12. Omów główne zasady żywienia w chorobach autoimmunologicznych na przykładzie choroby Hashimoto
13. Problemy trawienne spowodowane zmianami w układzie pokarmowym osób starszych.
14. Zmiany zachodzące w funkcjonowaniu układu pokarmowego u osób starszych
15. Czym są pomiary antropometryczne, wymień te najczęściej stosowane.
16. Wskaźnik BMI, jak jest wyliczany, do czego służy, w jakich przypadkach nie ma zastosowania.
17. Kim jest psychodietetyk i na czym polega jego praca.

18. Na czym polega toksyczność azotanów
19. Wskaż w jakiej jednostce chorobowej niezbędne jest prawidłowa podaż selenu i cynku, czy można spożywać te pierwiastki jednocześnie?
20. Gotowanie w produkcji potraw – omów zasady, zastosowanie i zmiany zachodzące w czasie tej obróbki cieplnej.
21. Scharakteryzuj dietę ketogeniczną.
22. Czym są diety alternatywne? Podaj przykłady.
23. Suplementy diety stymulujące apetyt – skład, zasady stosowania
24. Proszę omówić zasady diety osób z nietolerancją węglowodanów mleka
25. Zamienniki tłuszczów, podział
26. Na czym polega badanie metodą impedancji bioelektrycznej?
27. Jakie funkcjonalności programów dietetycznych są najistotniejsze w codziennej pracy specjalisty nad układaniem jadłospisów?
28. Diagnostyka chorób pasożytniczych.
29. Podaj modele żywienia niemowlęcia
30. Znaczenie diagnostyczne Triglicerydów.