**PYTANIA DYPLOMOWE**

**KIERUNEK DIETETYKA**

**STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA**

|  |
| --- |
| **Treść pytania** |
| Co to jest wartość odżywcza żywności? Czynniki wpływające na wartość odżywczą produktów spożywczych i posiłków |
| Zastosowanie tabel (baz danych o) wartości odżywczej żywności |
| Znaczenie białek w żywieniu człowieka i ich funkcje w organizmie |
| Proszę podać różnice pomiędzy białkiem roślinnym i zwierzęcym |
| Znaczenie węglowodanów w żywieniu człowieka i ich funkcje w organizmie |
| Znaczenie nienasyconych kwasów tłuszczowych w żywieniu człowieka i ich funkcje w organizmie |
| Znaczenie składników mineralnych w żywieniu człowieka; na przykładzie wapnia i żelaza podać objawy ich nadmiaru i niedoboru w diecie |
| Znaczenie witamin w żywieniu człowieka i ich funkcje w organizmie. Na przykładzie witaminy D omówić znaczenie fizjologiczne |
| Omówić wspólne działanie witamin C, E i β-karotenu  |
| W jaki sposób należy przechowywać produkty spożywcze i przygotowywać potrawy, aby ograniczyć straty witamin? |
| Jaki wpływ na wartość odżywczą żywności mają procesy technologiczne obróbki żywności? |
| Co to jest biodostępność składników odżywczych; na wybranym przykładzie omówić czynniki wpływające na biodostępność składników mineralnych. |
| Skutki niedoboru i nadmiaru wody w organizmie. |
| Omówić stosowane w Polsce poziomy norm na energię i składniki odżywcze.  |
| Normy na węglowodany i tłuszcze dla populacji polskiej.  |
| Metody oceny sposobu żywienia, krótka charakterystyka, zastosowanie.  |
| Zasady przeprowadzania wywiadu o spożyciu żywności w ciągu ostatnich 24 godzin |
| Wady i zalety różnych form wegetariańskiego sposobu żywienia oraz możliwości jego stosowania w praktyce dietetycznej.  |
| Wskaźniki stanu odżywienia na które należy zwrócić uwagę u osób stosujących różne rodzaje diet bezmięsnych. |
| Zasady racjonalnego żywienia człowieka zdrowego |
| Zasady żywienia i zalecenia żywieniowe dla dzieci w wieku przedszkolnym |
| Substancja antyodżywcze; na wybranych przykładach omówić ich znaczenie |
| Metody oceny stanu odżywienia, krótka charakterystyka, zastosowanie |
| Czynniki wpływające na podstawową i całkowitą przemianę energii w organizmie |
| Podać przykłady dodatków do żywności/grup dodatków, których stosowanie w produkcji żywności może wpływać na zmiany wartości odżywczej produktów spożywczych. |
| Metody upowszechniania wiedzy o żywieniu |
| Proszę omówić proces smażenia – na czym polega i jakie zmiany zachodzą podczas tego procesu |
| Na czym polega obróbka cieplna mięsa. Jakie zachodzą zmiany fizykochemiczne w mięsie podczas tego procesu? |
| Jakie zmiany fizykochemiczne zachodzą podczas wypieku pieczywa? |
| Jakie zmiany fizykochemiczne zachodzą podczas zamrażania żywności? |
| Żywność ekologiczna; wymienić cechy potencjalnie różniące surowce ekologiczne od otrzymywanych metodami konwencjonalnymi |
| Pojęcie żywności funkcjonalnej. Typowe składniki żywności funkcjonalnej |
| Suplement diety – definicja, podział |
| W jakich okolicznościach można/należy rozważyć wprowadzenie do diety suplementów? |
| Obowiązkowe wzbogacanie żywności, jako element celowego działania państwa na rzecz zdrowia publicznego – proszę wytłumaczyć to stwierdzenie  |
| Racje pokarmowe i ich zastosowanie w planowaniu żywienia zbiorowego typu zamkniętego |
| Wskaż kiedy w czasie planowania żywienia, w placówkach żywienia zbiorowego typu zamkniętego, należy zastosować średnioważoną normę na energię i składniki odżywcze. W jaki sposób należy je obliczyć? |
| Organizacja i zasady żywienia dzieci w żłobkach |
| Prawidłowa organizacja żywienia dzieci w przedszkolu |
| Ogólne zasady żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej (sportowców) |
| Żywienie w sporcie siłowym, szybkościowo-siłowym  |
| Żywienie w sporcie wytrzymałościowym |
| Ogólne zasady żywienia młodych sportowców |
| Zespół RED-S (R**elative Energy Deficiency in Sport)** i triada sportsmenek (Female Athlete Triad) |
| Co to jest ergonomia, przykłady rozwiązań ergonomicznych i nieergonomicznych w zakładach produkujących żywność |
| Jakich obszarów dotyczy GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna) w zakładach produkujących żywność? |
| Na czym polega innowacyjność systemu HACCP w porównaniu do tradycyjnych metod zapewnienia bezpieczeństwa żywności? |
| Omówić systemy produkcji żywności w cateringu |
| Problemy organizacyjne związane z żywieniem dzieci w szkołach |

|  |  |
| --- | --- |
| **Nr**  | **Treść pytania** |
| 1. | Wpływ fruktozy na gospodarkę lipidową |
| 2. | Wpływ błonnika pokarmowego na gospodarkę lipidową i poziom glukozy we krwi |
| 3 | Rodzaje kwasów tłuszczowych i ich wpływ na zdrowie kardiologiczne |
| 4 | Rola wątroby i trzustki w procesie trawienia pożywienia |
| 5 | Rodzaje niedożywienia. Podstawowe różnice pomiędzy różnymi rodzajami niedożywienia |
| 6 | Wskaźniki stanu odżywienia stosowane do oceny zaburzeń masy ciała |
| 7 | Zasady oceny stanu odżywienia stosowane w populacji dziecięcej |
| 8 | Zasady oceny stanu odżywienia stosowane w populacji dorosłej |
| 9 | Żywieniowa profilaktyka miażdżycy |
| 10 | Żywieniowa profilaktyka zaburzeń mineralizacji kości |
| 11 | Zasady żywienia i zalecenia żywieniowe dla dzieci w wieku przedszkolnym |
| 12 | Leczenie żywieniowe: na czym polega, kiedy stosujemy |
| 13 | Najczęstsze błędy żywieniowe młodzieży w wieku gimnazjalnym |
| 14 | Konsekwencje niedoboru wybranych witamin i składników mineralnych w okresie ciąży |
| 15 | Zasady żywienia kobiet w okresie laktacji |
| 16 | Wzrost zapotrzebowania na składniki odżywcze w czasie ciąży |
| 17 | Prawidłowe przyrosty masy ciała w czasie ciąży u kobiet o różnym stanie odżywienia. |
| 18 | Konsekwencje wynikające z nadmiaru niektórych witamin w czasie ciąży |
| 19 | Postępowanie żywieniowe w porannych nudnościach i wymiotach |
| 20 | Korzyści karmienia piersią |
| 21 | Charakterystyka i zastosowanie w poradnictwie żywieniowym diety śródziemnomorskiej |
| 22 | Diety o niskim indeksie glikemicznym i ich zastosowanie w profilaktyce i terapii chorób dietozależnych |
| 23 | Diety niskowęglowodanowe – rodzaje, charakterystyka, racjonalna ocena w świetle zasad prawidłowego odżywiania |
| 24 | Diety wysokobiałkowe – rodzaje, charakterystyka, racjonalna ocena w świetle zasad prawidłowego odżywiania |
| 25 | Lipoproteiny. Rodzaje, budowa, funkcje |
| 26 | Żywienie kliniczne jako istotny element terapii (definicja, podziały, ogólne zasady) |
| 27 | Żywienie pozajelitowe (definicja, podział, wskazania, ogólne zasady). |
| 28 | Znaczenie diety w zespole metabolicznym |
| 29 | Główne założenia diety w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy |
| 30 | Postępowanie dietetyczne w ostrym zapaleniu trzustki |
| 31 | Objawy cukrzycy. Zalecenie dietetyczne dla pacjentów z cukrzycą typu 1 i typu 2 |
| 32 | Objawy i postępowanie w hipoglikemii |
| 33 | Zalecenia żywieniowe dla chorych hemodializowanych |
| 34 | Sposoby radzenia sobie z pragnieniem (rady dla pacjentów z ograniczeniem płynów w diecie). |
| 35 | Zasady bilansu płynów |
| 36 | Postępowanie dietetyczne w zaparciach atonicznych i spastycznych |
| 37 | Zalecenia dietetyczne w ostrej biegunce |
| 38 | Otyłość: przyczyny, typy, skutki zdrowotne na tle zaburzenia funkcjonowania różnych narządów/układów w organizmie człowieka oraz funkcji społecznych |
| 39 | Zalecenia żywieniowe po operacjach bariatrycznych |
| 40 | Żywienie dietetyczne w celiakii |
| 41 | Zaburzenia w stanie odżywienia u chorych po resekcji trzustki oraz pęcherzyka żółciowego |
| 42 | Zasady żywienia w alergii pokarmowej i nietolerancji |
| 43 | Żywienie dietetyczne w nefropatii cukrzycowej |
| 44 | Żywienie dietetyczne w kamicy układu moczowego |
| 45 | Żywienie dietetyczne w dnie moczanowej |
| 46 | Żywienie dietetyczne w zespole nerczycowym |
| 47 | Żywienie dietetyczne w ostrej niewydolności nerek |
| 48 | Żywienie dietetyczne w przewlekłej niewydolności nerek |
| 49 | Zalecenia dietetyczne dla chorych dializowanych otrzewnowo |
| 50 | Żywienie dietetyczne w zespole jelita nadwrażliwego, zależnie od postaci |
| 51 | Żywienie dietetyczne w wybranych chorobach neurologicznych |
| 52 | Żywienie w wybranych chorobach nowotworowych |