WYDZIAŁ NAUK O ŻYWIENIU CZŁOWIEKA I KONSUMPCJI

KIERUNEK STUDIÓW: DIETETYKA

ZAGADNIENIA EGZAMINU DYPLOMOWEGO – LICENCJACKIEGO

Zagadnienia kierunkowe

1. Składniki odżywcze będące źródłem energii w diecie: ich funkcje, zawartość w produktach spożywczych oraz główne źródła w przeciętnej diecie.
2. Trawienie i wchłanianie makroskładników.
3. Witaminy i składniki mineralne: ich funkcje, przemiany w organizmie człowieka, zawartość w produktach spożywczych oraz najważniejsze źródła w przeciętnej diecie.
4. Mechanizm regulacji homeostazy witamin rozpuszczalnych w tłuszczach i w wodzie.
5. Mechanizm regulacji homeostazy wybranych składników mineralnych (żelaza, cynku, magnezu, miedzi, wapnia, fosforu).
6. Normy żywienia – rodzaje norm, interpretacja i zastosowanie w praktyce.
7. Ocena żywienia - podstawowe pojęcia i systemy oceny, zasady doboru próby do badań, biomarkery stosowane w ocenie żywienia.
8. Metody oceny sposobu żywienia, ich charakterystyka, zastosowanie i interpretacja wyników.
9. Stan odżywienia – definicja, uwarunkowania, metody badania i ich charakterystyka, materiał biologiczny w badaniach stanu odżywienia, wskaźniki stanu odżywienia na przykładzie wybranych składników odżywczych.
10. Metody oceny stanu odżywienia stosowane u dzieci i młodzieży.
11. Ocena bezpieczeństwa dla zdrowia człowieka substancji celowo dodawanych do żywności i zanieczyszczeń chemicznych (wymagane badania, wskaźniki, ocena ryzyka związanego z narażeniem na te substancje).
12. Zagrożenia zdrowotne związane ze stosowaniem substancji dodatkowych w produkcji żywności (na przykładzie wybranej grupy substancji, np. barwniki, substancje słodzące, chemiczne substancje konserwujące lub przeciwutleniające).
13. Zagrożenia zdrowotne związane z narażeniem na zanieczyszczenia chemiczne występujące w żywności: źródła zanieczyszczeń żywności, limity w produktach, dawki bezpieczne, ocena narażenia i jego skutków z uwzględnieniem grup ryzyka (na przykładzie wybranego zanieczyszczenia, np. pierwiastki szkodliwe, pestycydy, wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne, akryloamid itp.).
14. Żywienie człowieka a otyłość. Zasady konstruowania diet niskoenergetycznych w leczeniu otyłości.
15. Regulacyjne i trawienne funkcje przewodu pokarmowego. Funkcje trzustki i wątroby.
16. Zasady postępowania dietetycznego w cukrzycy.
17. Zasady modyfikacji żywienia w leczeniu i zapobieganiu miażdżycy.
18. Zasady komponowania oraz stosowania diet eliminacyjnych; korzyści i zagrożenia.

19. Znaczenie poszczególnych składników odżywczych w leczeniu dietetycznym osteoporozy.
20. Dietoprofilaktyka i dietoterapia zespołu metabolicznego.
21. Zasady leczenia dietetycznego osób z fenyloketonurią (dzieci, młodzież, kobiety w ciąży).
22. Charakterystyka diety o zmodyfikowanym składzie kwasów tłuszczowych.
23. Założenia dietoterapii czynnościowych chorób przewodu pokarmowego (diety będące modyfikacjami diety łatwostrawnej oraz bogatoresztkowej).
24. Choroby przewodu pokarmowego (choroba refluksowa, choroba wrzodowa, choroby zapalne jelit): etiologia, objawy, postępowanie terapeutyczne.
25. Choroby trzustki (ostre zapalenie trzustki, przewlekłe zapalenie trzustki): etiologia, objawy, postępowanie terapeutyczne.
26. Choroby wątroby (stłuszczenie wątroby, marskość wątroby): etiologia, objawy, postępowanie kliniczne.
27. Regulacyjne funkcje układu krążenia.
28. Choroby układu krążenia (choroba niedokrwienna serca, zawał serca, udar mózgu, nadciśnienie tętnicze): etiologia, objawy, postępowanie terapeutyczne.
29. Interakcje leków z żywnością.
30. Znaczenie, rola i główne cele edukacji żywieniowej.

Zagadnienia specjalizacyjne

1. Znaczenie składników pokarmowych w modulowaniu odpowiedzi immunologicznej.
2. Choroby nerek (ostra niewydolność nerek, przewlekła choroba nerek, kamica nerkowa): etiologia, objawy, postępowanie kliniczne.
3. Podstawowe zasady modyfikacji diet w chorobach nerek (leczenie zachowawcze, chorzy dializowani).
4. Zasady postępowania dietetycznego w chorobach wątroby (stłuszczenie, marskość) i pęcherzyka żółciowego.
5. Założenia modyfikacji diet w nieswoistych stanach zapalnych jelit.
6. Niefarmakologiczne metody leczenia nadciśnienia tętniczego.
7. Choroby alergiczne: etiologia, objawy, postępowanie kliniczne.
8. Zasady dietoterapii chorób nowotworowych.
9. Zasady dietoterapii dny moczanowej.
10. Zasady postępowania dietetycznego w mukowiscydozie.
11. Niedoczynność i nadczynność tarczycy: etiologia, objawy, postępowanie kliniczne.
12. Diagnostyka laboratoryjna chorób wątroby.
13. Testy diagnostyczne w chorobach trzustki.
14. Diagnostyka układu krzepnięcia.
15. Biologiczna ocena żywności – jej cele, podział i zasady podstawowych metod oceny biologicznej, uzasadnienie konieczności ich stosowania w kontekście nauki o żywieniu człowieka.