WYDZIAŁ NAUK O ŻYWIENIU CZŁOWIEKA I KONSUMPCJI
KIERUNEK STUDIÓW: DIETETYKA

ZAGADNIENIA EGZAMINU DYPLOMOWEGO – LICENCJACKIEGO
(obwiązujące od roku ak. 2017/2018)

Zagadnienia kierunkowe

1. Składniki odżywcze będące źródłem energii w diecie: ich funkcje, zawartość w produktach spożywczych oraz główne źródła w przeciętnej diecie.
2. Witaminy i składniki mineralne: ich funkcje, przemiany w organizmie człowieka, zawartość w produktach spożywczych oraz najważniejsze źródła w przeciętnej diecie.
3. Regulacyjne i trawienne funkcje przewodu pokarmowego. Trawienie i wchłanianie makroskładników.
4. Znaczenie składników pokarmowych w modulowaniu odpowiedzi immunologicznej.
5. Mechanizm regulacji homeostazy witamin i składników mineralnych.
6. Normy żywienia – rodzaje norm, interpretacja i zastosowanie w praktyce.
7. Sposób żywienia – definicja, metody oceny sposobu żywienia i ich charakterystyka (walidacja metod), dobór grupy do badań, analiza danych oraz interpretacja uzyskanych wyników; źródła i przyczyny błędów w badaniach sposobu żywienia.
8. Stan odżywienia – definicja, grupy metod oceny stanu odżywienia i ich charakterystyka, materiał biologiczny w badaniach stanu odżywienia, wskaźniki stanu odżywienia na przykładzie wybranych grup populacyjnych (dzieci i młodzież, osoby dorosłe, osoby starsze).
9. Ocena bezpieczeństwa dla zdrowia człowieka substancji celowo dodawanych do żywności i zanieczyszczeń chemicznych (wymagane badania, wskaźniki, ocena ryzyka związanego z narażeniem na te substancje).
10. Zagrożenia zdrowotne związane ze stosowaniem substancji dodatkowych w produkcji żywności (na przykładzie wybranej grupy substancji, np. barwniki, substancje słodzące, chemiczne substancje konserwujące lub przeciwutleniające).
11. Zanieczyszczenia chemiczne występujące w żywności jako źródło zagrożenia zdrowotnego dla człowieka: 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.).
12. Charakterystyka chorób pasożytniczych (drogi zakażenia oraz konsekwencje zdrowotne).
13. Zasady pierwszej pomocy w różnych rodzajach zdarzeń zagrażających zdrowiu i życiu.
14. Zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i laktacji, wpływ żywienia na rozwój płodu/dziecka oraz zdrowie matki.
15. Postępowanie dietetyczne u osób z nadmierną masą ciała w zależności od wieku, masy ciała, stanu zdrowia i innych uwarunkowań.

16. Zasady postępowania dietetycznego u dzieci, młodzieży i osób dorosłych w sytuacji wystąpienia nieprawidłowych reakcji na pokarm oraz diety eliminacyjne.
17. Zasady postępowania dietetycznego w cukrzycy.
18. Postępowanie dietetyczne w prewencji i leczeniu miażdżycy.
19. Postępowanie dietetyczne w nadciśnieniu tętniczym.
20. Postępowanie dietetyczne w zespole metabolicznym.
21. Zasady postępowania dietetycznego w mukowiscydozie.
22. Zasady leczenia dietetycznego osób z fenyloketonurią (dzieci, młodzież, kobiety w ciąży).
23. Postępowanie dietetyczne w osteoporozie, znaczenie poszczególnych składników odżywczych w prewencji i leczeniu.
24. Postępowanie dietetyczne w chorobach układu krążenia (choroba niedokrwienna serca, zawał serca, udar mózgu, nadciśnienie tętnicze).
25. Postępowanie dietetyczne w chorobach przewodu pokarmowego (choroba refluksowa, choroba wrzodowa, choroby zapalne jelit, choroby czynnościowe przewodu pokarmowego).
26. Postępowanie dietetyczne w chorobach trzustki (ostre zapalenie trzustki, przewlekłe zapalenie trzustki).
27. Postępowanie dietetyczne w chorobach wątroby (stłuszczenie wątroby, marskość wątroby) i pęcherzyka żółciowego.
28. Postępowanie dietetyczne w chorobach nerek (przewlekła choroba nerek, kamica nerkowa).
29. Postępowanie dietetyczne w chorobach nowotworowych.
30. Postępowanie dietetyczne w dnie moczanowej.
31. Zaburzenia odżywiania – uwarunkowania, kryteria rozpoznania, objawy, terapia żywieniowa i inne rodzaje terapii.
32. Rola i główne cele edukacji żywieniowej.
33. Zasady postępowania w indywidualnym poradnictwie dietetycznym.
34. Socjo-psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych.
35. Regulacje prawne w ochronie zdrowia, ochronie konsumentów i własności intelektualnej.
36. Formy organizacyjno-prawne i struktura organizacyjna zakładów opieki zdrowotnej.
37. Wpływ procesu kulinarnego (obróbka wstępna, obróbka cieplna) na jakość uzyskanych potraw (wartość odżywczą, jakość sensoryczną, bezpieczeństwo zdrowotne).
38. Wpływ procesów technologicznych na jakość, w tym wartość odżywczą i prozdrowotną wybranych grup produktów spożywczych (tłuszcze, przetwory mleczne, warzywno-owocowe, zbożowe, rybne, mięsne).
39. Wpływ wysokosprawnych metod obróbki termicznej na wartość odżywczą i prozdrowotną utrwalanej żywności.
40. Charakterystyka bakterii chorobotwórczych jako przyczyny intoksykacji.