ZESTAW PYTAŃ KIERUNKOWYCH
NA EGZAMIN DYPLOMOWY NA STUDIACH PIERWSZEGO STOPNIA

Kierunek studiów: Dietetyka, studia I stopnia

Na egzaminie dyplomowym losowane są dwa pytania z niniejszego zestawu

1. Zdefiniuj pojęcie: błonnik surowy i błonnik całkowity i podaj sposób oznaczania tych frakcji.
2. Scharakteryzuj zanieczyszczenia chemiczne w łańcuchu żywnościowym oraz omów metody ich identyfikacji.
3. Omów zawartość tłuszczu w różnych grupach produktów spożywczych z uwzględnieniem sposobów określania udziałów kwasów tłuszczowych (KT), nasyconych kwasów tłuszczowych, nienasyconych KT, niezbędnych nienasyconych KT i izomerów trans KT.
4. Omów zawartość węglowodanów w różnych grupach produktów spożywczych z uwzględnieniem metod ich ilościowego oznaczania.
5. Autentyczność i identyfikowalność - zasady stosowane w ocenie jakości i bezpieczeństwa żywności.
6. Omów obligatoryjne systemy zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności w łańcuchu żywnościowym z uwzględnieniem ochrony żywności (food defence) i identyfikowalności.
7. Omów systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.
8. Podaj przykłady i omów zanieczyszczenia żywności będące skutkiem zamierzonej i/lub niezamierzonej działalności człowieka.
9. Wymień grupy związków biologicznie aktywnych występujących w żywności oraz podaj charakterystykę jednej z nich.
10. Scharakteryzuj unaczynienie brzusznej części przewodu pokarmowego.
11. Opisz unaczynienie odżywcze i czynnościowe wątroby.
12. Wyjaśnij na czym polega położenie wewnątrzotrzewnowe, pierwotnie zewnątrz otrzewnowe, wtórne zewnątrz otrzewnowe.
13. Scharakteryzuj aparat żucia – opisz budowę i elementy składowe.
14. Wyjaśnij strukturę chemiczną makroskładników odżywczych (białek, węglowodanów i lipidów) w żywności i omów ich rolę w żywieniu człowieka.
15. Co to są mikro- i makroelementy, podaj przykłady składników zaliczanych do każdej z tych grup. Opisz rolę niezbędnych mikro- i makroelementów w żywieniu człowieka.
16. Omów główne reakcje chemiczne zachodzące w składnikach żywności podczas przechowywania, przetwarzania i obróbki termicznej. Podaj przykłady. Jak te reakcje wpływają na jakość i bezpieczeństwo produktów spożywczych
17. Wyjaśnij, w jaki sposób struktura chemiczna składników żywności wpływa na jej właściwości fizyczne i chemiczne.
18. Podaj i omów skład chemiczny człowieka zmieniający się zależnie od wieku organizmu.
19. Omów rolę wody zawartej w żywności i jej przemiany podczas zamrażania.
20. Omów rolę wody w żywieniu człowieka – na czym polega badanie bilansu wody w organizmie człowieka.
21. Omów wpływ wybranych procesów przetwarzania żywności na zawartość witamin i składników mineralnych
22. Wyjaśnij czym jest Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP) oraz Dobra Praktyka Higieniczna (GHP) - omów, jakie zagadnienia leżą w ich obszarze.

23. Omów, czym jest System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP, jakie są jego założenia i zasady.
24. Omów czym jest i jakimi zagadnieniami zajmuje się Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności (EFSA).
25. Podaj definicję diety podstawowej oraz zasady i kierunki jej modyfikacji w celu zabezpieczenia specjalnych potrzeb żywieniowych.
26. Podaj zasady nomenklatury diet leczniczych (szpitalnych). Wymień rodzaje diet szpitalnych.
27. Podaj charakterystykę, rekomendowane i przeciwwskazane środki spożywcze wykorzystywane w wybranych dietach oraz podaj wartość odżywczą i energetyczną stosowanych diet szpitalnych - należy wybrać i omówić dwa rodzaje diet spośród niżej wymienionych:
    a. podstawowej,
    b. łatwostrawnej, w tym z ograniczeniami wybranych składników (tłuszczu, węglowodanów, składników pobudzających wydzielanie soków żołądkowych),
    c. bogato i ubogoresztkowej,
    d. okontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych,
    e. bogato i niskobiałkowej,
    f. eliminacyjnych,
    g. diet z modyfikacjami konsystencji.
28. Omów dietetyczne znaczenie MCT i warunki ich stosowania.
29. Omów zasady żywienia osób w chorobach zakaźnych przebiegających z gorączką.
30. Omów podstawowe zasady żywienia w nieswoistych chorobach zapalnych jelit.
31. Wymień choroby układu pokarmowego oraz omów podstawowe zasady żywienia w tych chorobach.
32. Podaj co to jest zespół metaboliczny oraz choroby metaboliczne, Na czym polega żywienie dietetyczne w chorobach metabolicznych.
33. Omów zasady żywienia w niedokrwistości i chorobach układu krążenia.
34. Wskaż najważniejsze zalecenia diety redukcyjnej. Na jakiej podstawie ustalany jest deficyt energetyczny?
35. Co to jest wartość odżywcza i wartość dietetyczna żywności. Podaj podstawowe metody ich oceny i informowania konsumenta na etykietach opakowań jednostkowych.
36. Wymień i omów podstawowe grupy metod oceny wartości odżywczej i przydatności dietetycznej białka.
37. Podaj różnice w pojęciach: strawność, przyswajalność, dostępność biologiczna.
38. Wymień i omów wskaźniki jakości niezbędne do oceny wartości odżywczej i przydatności dietetycznej tłuszczów.
39. Wymień i omów wskaźniki jakości niezbędne do oceny wartości odżywczej i przydatności dietetycznej węglowodanów.
40. Wymień i omów wskaźniki jakości niezbędne do oceny wartości odżywczej i przydatności dietetycznej składników mineralnych.
41. Zdefiniuj terminy: indeks glikemiczny i ładunek glikemiczny. Podaj ich znaczenie jako narzędzia do oceny wartości dietetycznej diet / posiłków / potraw.
42. Wymień podstawowe grupy składników żywności. Podaj ich definicje, znaczenie technologiczne i żywieniowe oraz ew. ograniczenia ich stosowania w żywności i żywieniu.
43. Co to są składniki antyodżywcze zawarte w żywności. Podaj ich klasyfikację oraz omów wybraną grupę takich składników.
44. Podaj definicję dodatków do żywności, zasady i warunki ich stosowania. Omów wybraną grupę dodatków pod względem przeznaczenia technologicznego, ilościowego dodatku i bezpieczeństwa zdrowotnego.

45. Dokonaj towaroznawczej i żywieniowej charakterystyki co najmniej dwóch grup przetworów spośród wymienionych: przetwory owocowo-warzywne, mleko i jego przetwory, mięso i jego przetwory, produkty zbożowe.
46. Wymień przykłady produktów spożywczych o dużej zawartości:
    a. białka
    b. tłuszczu
    c. węglowodanów
    d. błonnika pokarmowego
47. Podaj definicję żywności funkcjonalnej, podaj kryteria podziału oraz metody jej otrzymywania - pozyskiwania.
48. Co to jest żywność nowej generacji. Podaj przykłady i zasady klasyfikacji żywności jako „nowej generacji".
49. Co to jest nowa żywność. Podaj grupy żywności, które mogą być do niej zaliczone. Omów rolę i znaczenie dla dietetyka „katalogu nowej żywności".
50. Podaj definicję diet alternatywnych, omów kryteria ich podziału, podając dla każdej grupy po kilka przykładów. Które ze znanych Ci diet alternatywnych nie powinny być stosowane w praktyce. Uzasadnij, dlaczego.
51. Podaj definicję suplementu diety oraz wskaż czym różni się suplement diety od produktów leczniczych.
52. Wymień dozwolone formy suplementów diety, które mogą być wprowadzane na rynek. Jakie charakterystyczne składniki stosowane są do produkcji poszczególnych form suplementów diety?
53. Czym różni się dieta śródziemnomorska od diety DASH?
54. Omów dietę wegetariańską – jej rodzaje, dobór składników, wartość odżywczą wskazania i przeciwskazania (ew. zagrożenia) jej stosowania.
55. Podaj co to jest dieta optymalna i omów czym różni się od diety Paleo.
56. Co to są oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Omów warunki ich stosowania w znakowaniu suplementów diety.
57. Jakie składniki bioaktywne suplementów diety stosowane są w celach redukcji masy ciała – wymień co najmniej trzy takie składniki i omów mechanizmy ich działania.
58. Jakie rośliny mogą być uznane jako adaptogenne i na czym polega ich działanie na organizm człowieka. W jakim celu mogą być stosowane jako składniki suplementów diety.
59. W jaki sposób można oznaczyć zawartość tłuszczu w żywności? Scharakteryzuj jedną z grup metod/metodę, podaj jej zalety i wady.
60. Podaj zasadę metody Kjeldahla oznaczania azotu organicznego. Wymień jej etapy oraz wytłumacz na jakiej podstawie zawartość azotu organicznego może zostać przeliczona na zawartość białka.
61. Wymień metody oznaczenia zawartości cukrów (mono- i disacharydów) w żywności. Scharakteryzuj jedną z metod. Wskaż jej ograniczenia.
62. Omów praktyczne zastosowanie norm żywienia w żywieniu wybranej grupy zdrowych osób (dorosłych / dzieci / kobiety karmiące/w ciąży).
63. W jaki sposób wyznacza się zapotrzebowania na energię dla wybranej grupy zdrowych osób (dorosłych / dzieci / kobiety karmiące/w ciąży).
64. Wymień i omów najczęstsze błędy żywieniowe wybranej grupy zdrowych osób (dorosłych / dzieci / kobiety karmiące/w ciąży).
65. Omów aktualne zalecenia żywieniowe dla wybranej grupy zdrowych osób (dorosłych / dzieci / kobiety karmiące/w ciąży).
66. Podaj zasady żywienia dzieci w wybranej grupie wiekowej spośród podanych: pierwszy rok życia, dzieci w wieku 3-5 lat, dzieci w wieku szkolnym.
67. Omów narzędzia kwestionariuszowe stosowane w ocenie stanu odżywienia.

68. W jaki sposób dokonuje się pomiarów antropometrycznych i jakie one mają znaczenie w ocenie stanu odżywienia człowieka.
69. Wymień i omów metody oceny sposobu żywienia człowieka.
70. Czym różni się metoda bieżącego notowania od wywiadu 24h – podaj charakterystykę, różnice, podobieństwa.
71. Jakie znasz rodzaje norm żywienia – omów i scharakteryzuj jeden z nich.
72. Podaj prawidłowe parametry:
    - gospodarki lipidowej
    - węglowodanowej
73. Wymień parametry biochemiczne wykorzystywane w diagnostyce funkcji tarczycy
74. Wymień główne grupy alergenów.
75. Zróżnicuj i omów pojęcia: alergie i nietolerancje pokarmowe. Podaj przykłady.
76. Wymień i omów rodzaje chorób glutenozależnych.
77. Co to jest i na czym polega AZS? Jakie postępowanie dietetyczne należy zastosować.
78. Wyjaśnij pojęcia: pre-, pro-, post- i synbiotyk. Omów ich rolę w żywieniu człowieka.
79. Omów jakie elementy powinna zawierać ocena stylu życia i sposobu żywienia pacjenta w poradnictwie dietetycznym.
80. Omów zasady ustalania celów interwencji w poradnictwie dietetycznym.
81. Wymień czynności, które powinny zostać wykonane na pierwszym etapie interwencji w ramach poradnictwa dietetycznego.
82. Wymień podstawowe źródła wiedzy dla dietetyka w procesie dokształcania.
83. Omów przyczyny najczęstszych problemów z akceptacją zaleceń przez pacjenta w ramach poradnictwa dietetycznego.
84. Omów parametry diagnostyczne wskazujące na niedożywienie organizmu człowieka.
85. Na czym polega trawienie podstawowych składników odżywczych.