



PYTANIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY

DIETETYKA – STUDIA I STOPNIA

1. Podstawowa i całkowita przemiana materii – istota, czynniki determinujące ich natężenie.
2. Białka – źródła i zapotrzebowanie człowieka.
3. Nasycone kwasy tłuszczowe w pożywieniu i ich wpływ na organizm człowieka.
4. Jednonienasycone kwasy tłuszczowe w pożywieniu i ich wpływ na organizm człowieka.
5. Wielonienasycone kwasy tłuszczowe w pożywieniu i ich wpływ na organizm człowieka.
6. Stan odżywienia i metody jego oceny.
7. Definicja indeksu glikemicznego.
8. Błonnik pokarmowy - definicja, źródła i zalecane spożycie.
9. Gospodarka wodna w organizmie.
10. Rola wapnia w organizmie, źródła i zapotrzebowanie.
11. Rola żelaza w organizmie, źródła i zapotrzebowanie.
12. Rola witaminy D w organizmie, źródła i zapotrzebowanie.
13. Rola witaminy C w organizmie, źródła i zapotrzebowanie.
14. Zasady układania jadłospisów.
15. Zagrożenia mogące wystąpić w żywności. Choroby, których bezpośrednią przyczyną jest żywność.
16. Charakterystyka diety DASH i jej zastosowanie.
17. Charakterystyka diety śródziemnomorskiej i jej zastosowanie.
18. Charakterystyka diety redukcyjnej.
19. Charakterystyka diety bogatoresztkowej i jej zastosowanie.
20. Charakterystyka diety łatwostrawnej i jej zastosowanie.
21. Niedożywienie i jego konsekwencje.
22. Otyłość prosta- przyczyny, konsekwencje zdrowotne.
23. Zalecenia żywieniowe dla osób starszych.

24. Zalecenia żywieniowe w profilaktyce schorzeń cywilizacyjnych.
25. Postępowanie dietetyczne w otyłości prostej.
26. Postępowanie dietetyczne w nadciśnieniu tętniczym.
27. Postępowanie dietetyczne w chorobie niedokrwiennej serca.
28. Postępowanie dietetyczne w niedokrwistościach.
29. Postępowanie dietetyczne w celiakii.
30. Postępowanie dietetyczne w osteoporozie.
31. Budowa układu krążenia.
32. Budowa żołądka.
33. Budowa zębów.
34. Porównanie budowy jelit.
35. Budowa jamy ustnej.
36. Budowa wątroby.
37. Budowa wyrostka robaczkowego
38. Budowa otrzewnej
39. Charakterystyka odporności.
40. Charakterystyka autoimmunizacji.
41. Podział szczepionek.
42. Budowa układu odpornościowego.
43. Charakterystyka anafilaksji.
44. Porównaj prebiotyki z probiotykami.
45. Alergia pokarmowa a nietolerancja na dany składnik diety.
46. Wyjaśnij pojęcia dawka graniczna, dawka toksyczna, medialna dawka śmiertelna -DL50.
47. Wymień źródła chemicznego zanieczyszczenia żywności.
48. Jakie choroby mogą wywołać pasożyty obecne w mięsie zwierząt rzeźnych i ryb?
49. Omów zastosowanie barwników naturalnych i syntetycznych jako dodatków do żywności.
50. Wymień przykładowe substancje konserwujące stosowane jako dodatki do żywności i wskaż ich działanie na organizm.
51. Jakie działanie na organizm ludzki wykazuje żywność zanieczyszczona metalami ciężkimi? Omów na przykładach kilku metali ciężkich.
52. Omów interakcje suplementów diety z składnikami pokarmowymi.
53. Jaka jest różnica pomiędzy produktem leczniczym a suplementem diety?
54. Czym jest fortyfikacja żywności? Jakie są najczęściej fortyfikowane produkty?

55. Omów zagrożenia parazytologiczne związane z podróżami.
56. Omów zagrożenia parazytologiczne związane z importem żywności.
57. Jakie obowiązki względem pacjenta nakłada na dietetyka kodeks etyki zawodowej?
58. Interakcje pomiędzy niektórymi lekami a sokiem grejpfrutowym.
59. Interakcje pomiędzy lekami a suplementami diety.
60. Interakcje pomiędzy lekami a alkoholem.
61. Interakcje pomiędzy lekami a mlekiem i przetworami mlecznymi.
62. Przedstaw zasady żywienia dzieci w chorobie nowotworowej
63. Omów czynniki ryzyka wystąpienia stanu przedrzucawkowego u ciężarnych. Jaka jest rola diety w rozwoju stanu przedrzucawkowego?
64. Suplementy diety – aspekty pozytywne i negatywne.
65. Wyznaczniki zdrowego stylu życia.