

WYDZIAŁ ŻYWIENIA CZŁOWIEKA
KIERUNEK STUDIÓW: DIETETYKA I stopień ZAGADNIENIA
EGZAMINU DYPLOMOWEGO

(obowiązujące od roku ak. 2024/2025 – od semestru letniego)

Zagadnienia kierunkowe

1. Żywność przeznaczona dla niemowląt i małych dzieci oraz żywność specjalnego przeznaczenia medycznego i środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała – definicje i podział.
2. Popularne diety niekonwencjonalne: zasady, bezpieczeństwo ich stosowania.
3. Etiologia, patogenez, objawy, postępowanie diagnostyczne, powikłania oraz zasady dietoterapii schorzeń sercowo-naczyniowych: nadciśnienie tętnicze, choroba niedokrwienna serca, zawał serca, udar mózgu.
4. Etiologia, patogenez, objawy, postępowanie diagnostyczne, powikłania oraz zasady dietoterapii schorzeń o podłożu alergicznym: astma oskrzelowa, alergie skórne, choroby alergiczne przewodu pokarmowego.
5. Znaczenie wątroby i nerek w eliminacji metabolitów i toksyn.
6. Regulacja homeostazy witamin i składników mineralnych.
7. Charakterystyka funkcji układu pokarmowego, ze szczególnym uwzględnieniem trawienia i wchłaniania makroskładników.
8. Wpływ witamin i składników mineralnych na funkcjonowanie układu odpornościowego.
9. Charakterystyka przydatności diagnostycznej różnych rodzajów badań laboratoryjnych: morfologia krwi obwodowej, badanie ogólne moczu z osadem, dobowy zbiórka moczu, badania biochemiczne.
10. Charakterystyka modyfikacji dietetycznych dotyczących dietozależnych chorób przewlekłych: celiakia, alergia pokarmowa, zespół jelita drażliwego, choroby nerek, dna moczanowa, hiperlipidemia, zespół metaboliczny, niedoczynność tarczycy.
11. Charakterystyka modyfikacji dietetycznych i ich zastosowania u pacjentów pediatrycznych w chorobach dietozależnych: alergia pokarmowa, otyłość, cukrzyca, choroby wątroby, choroby nerek, genetycznie uwarunkowane zaburzenia metabolizmu białka, genetycznie uwarunkowane zaburzenia metabolizmu węglowodanów.
12. Etapy indywidualnego poradnictwa dietetycznego.
13. Zalecenia żywieniowe, postępowanie i procedury w dietetyce klinicznej: leczenie

żywieniowe, dietoterapia chorób nowotworowych, zaburzenia odżywiania, żywienie w okresie okołoperacyjnym.

14. Metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w różnych grupach populacyjnych.
15. Badania eksperymentalne z udziałem ludzi: planowanie i zasady realizacji.
16. Źródła zanieczyszczeń żywności i zagrożenia dla zdrowia człowieka wynikające z ich obecności w żywności. Podstawowe zalecenia zmniejszające pobranie z diety zanieczyszczeń żywności.
17. Charakterystyka najważniejszych metod stosowanych w analizie żywności do oznaczania suchej masy, białka, tłuszczów, węglowodanów.
18. Charakterystyka metod stosowanych w analizie żywności do oznaczania składników mineralnych i witamin.
19. Specyfika żywienia wybranych grup ludności (dzieci, młodzież, osoby dorosłe, osoby starsze).
20. Zachowania żywieniowe konsumentów: definicja, czynniki na nie wpływające.
21. Podmioty wykonujące działalność leczniczą – podział i zakres działalności, formy organizacyjno-prawne.
22. Cele i zasady współczesnego prawa żywnościowego.
23. System ochrony własności intelektualnej: definicje i zasady.
24. Zachowania nabywcze konsumentów: definicja, wpływ czynników.
25. Populacja w badaniach statystycznych: definicja, zastosowanie w badaniach naukowych.
26. Autooksydacja lipidów w żywności: charakterystyka etapów, wpływ produktów utleniania lipidów na jakość żywności oraz zdrowie człowieka.
27. Systemy technologiczne produkcji potraw (*cook-serve*, *cook-chill*, *sous-vide*) w żywieniu zbiorowym (zasady działania, wady i zalety, zastosowanie).
28. Wpływ procesu kulinarnego (obróbka wstępna, obróbka cieplna) na jakość uzyskanych potraw: wartość odżywczą, jakość sensoryczną, bezpieczeństwo zdrowotne.
29. Ocena towaroznawcza i wpływ procesów technologicznych na jakość, w tym wartość odżywczą grup produktów spożywczych: tłuszcze, przetwory mleczne, warzywno-owocowe, zbożowe, rybne, mięsne.
30. Założenia mikrobiologii prognostycznej i rola prognozowania mikrobiologicznego w szacowaniu zagrożeń bezpieczeństwa żywności.
31. Metody utrwalania żywności z wykorzystaniem różnych typów fermentacji: charakterystyka, znaczenie w diecie.
32. Aberracje chromosomowe i choroby genetyczne człowieka wynikające z tych

aberracji.

33. Cele Zrównoważonego Rozwoju (*Sustainable Development Goals* – SDGs).

34. Charakterystyka składników alergicznych występujących w produktach roślinnych i zwierzęcych.

35. Charakterystyka substancji antyodżywczych występujących w produktach: definicja i podział, przykłady substancji antyodżywczych zmniejszających wykorzystanie składników.

36. Żywność funkcjonalna: definicja, podział, substancje bioaktywne stosowane w produkcji żywności funkcjonalnej.