

Zagadnienia na egzamin dyplomowy

studia II stopnia

Kierunek: *Dietetyka*

Pytania z zakresu kierunku

1. Proszę omówić modele poradnictwa dietetycznego oraz scharakteryzować poradnictwo indywidualne i grupowe.
2. Proszę omówić metody oceny efektywności prowadzonego poradnictwa żywieniowego.
3. Proszę omówić i scharakteryzować rolę aktywności fizycznej w prewencji i leczeniu nadwagi oraz otyłości.
4. Proszę scharakteryzować nadwagę i otyłość, wskazać ich przyczyny, przebieg i konsekwencja dla organizmu oraz omówić rolę żywienia w profilaktyce i wsparciu ich leczenia.
5. Proszę wskazać skutki otyłości u kobiet w wieku prokreacyjnym, w czasie ciąży i po menopauzie oraz omówić zalecenia dietetyczne w tym zakresie.
6. Proszę omówić chirurgiczne leczenie otyłości.
7. Proszę wskazać podstawowe zasady żywienia wraz z nawodnieniem dzieci i młodzieży zdrowych oraz chorych.
8. Proszę omówić metody oceny stanu odżywiania dzieci i młodzieży oraz wymienić nieprawidłowe nawyki żywieniowe zagrażające ich zdrowiu i życiu.
9. Proszę omówić rolę edukacji żywieniowej wśród dzieci i młodzieży oraz wymienić inne czynniki mające wpływ na kształtowanie właściwych zachowań żywieniowych.
10. Proszę omówić wpływ jakości żywienia i suplementacji na regenerację organizmu u sportowców.
11. Proszę omówić rolę i sposoby nawodnienia przed, w trakcie i po wysiłku fizycznym.
12. Proszę omówić sposoby coachingu dietetycznego.
13. Proszę omówić rolę diety na dobrostan organizmu ze szczególnym uwzględnieniem zdrowia psychicznego.
14. Proszę sklasyfikować i scharakteryzować alergeny pokarmowe z uwzględnieniem specyfiki alergii wielopokarmowych oraz reaktywności krzyżowej alergenów.
15. Proszę omówić biologiczne i środowiskowe przyczyny rozwoju chorób alergicznych oraz sposoby ich profilaktyki i leczenia farmakologicznego.
16. Proszę omówić i wskazać różnicę pomiędzy nadwrażliwością, nietolerancją, a alergią pokarmową, podać przyczyny ich powstawania.
17. Proszę omówić metaboliczną adaptację do wysiłku fizycznego.
18. Proszę omówić zasady żywienia wybranej choroby metabolicznej: fenyloketonuria/ choroba syropu klonowego/ zaburzenia β -oksydacji kwasów tłuszczowych.
19. Proszę omówić zasady żywienia wybranej choroby metabolicznej: zaburzenia cyklu mocznikowego/ tyrozyneemia/ homocystynuria.
20. Proszę omówić funkcję detoksykacyjną układu pokarmowego.
21. Proszę omówić regulację pobierania wody.
22. Proszę omówić żywieniowe sposoby regulacji odporności.
23. Proszę omówić czynności motoryczne przewodu pokarmowego.
24. Proszę omówić fizjologię tkanki tłuszczowej oraz jej aktywność metaboliczną.
25. Proszę omówić fizjologię trawienia i wchłaniania białek.

26. Proszę omówić fizjologię trawienia i wchłaniania tłuszczów.
27. Proszę omówić fizjologię trawienia i wchłaniania węglowodanów.
28. Proszę omówić immunologiczne podłoże chorób metabolicznych.
29. Proszę omówić jak sposób żywienia może wpływać na skład i różnorodność mikrobioty jelitowej.
30. Proszę omówić jakie czynniki decydują o rozwoju mikrobioty jelitowej (czynniki pre- i post-natalne).
31. Proszę wymienić i scharakteryzować kryteria, które muszą spełnić mikroorganizmy probiotyczne.
32. Proszę omówić wymagania sanitarno-higieniczne obowiązujące w produkcji i obrocie żywnością oraz wskazać rolę systemów zapewnienia bezpieczeństwa żywności w kontekście odpowiedzialności producentów, dostawców zgodnie z przepisami prawa polskiego i unijnego.
33. Proszę omówić zmiany w układach i narządach charakterystyczne dla procesu starzenia się organizmu człowieka
34. Proszę omówić sytuację zdrowotną osób starszych z uwzględnieniem najczęściej występujących chorób i dolegliwości oraz wskazać zalecenia żywieniowe dotyczące profilaktyki i terapii tych chorób (wybranych dwóch).
35. Proszę omówić zjawisko niedożywienia wśród osób starszych z uwzględnieniem diagnostyki (kwestionariusze do oceny przesiewowej, pomiary antropometryczne, pomiary biochemiczne, inne) oraz dietoterapii i leczenia żywieniowego.
36. Proszę omówić zjawisko otyłości wśród osób starszych z uwzględnieniem diagnostyki oraz dietoterapii.
37. Proszę omówić zasady żywienia osób starszych w wybranej jednostce chorobowej: ch. nowotworowej, ch. Parkinsona, ch. Alzheimerera, osteoporozie, miażdżycy.
38. Proszę omówić typologię stylów życia oraz ich wpływ na style żywieniowe, odnosząc się do korelacji z wybranymi czynnikami społeczno-demograficznymi i analizując, w jakim stopniu styl życia Polaków jest zgodny z zaleceniami ekspertów ds. żywienia
39. Proszę omówić wybrane mierniki kondycji biologicznej człowieka istotne z punktu widzenia dietetyki, takie jak: BMI, WHR, poziom tkanki tłuszczowej, gęstość mineralna kości, parametry hemodynamiczne oraz poziom stresu fizjologicznego. Proszę wyjaśnić ich znaczenie w ocenie ryzyka zdrowotnego i doborze interwencji żywieniowych w zależności od wieku i stanu zdrowia pacjenta.
40. Proszę wyjaśnić, w jaki sposób czynniki genetyczne i środowiskowe, w tym żywienie, wpływają na rozwój osobniczy człowieka. Proszę podać przykłady ich działania w różnych etapach ontogenezy.

Pytania z wybranej ścieżki kształcenia

Dietoprofilaktyka i dietoterapia

1. Proszę omówić postępowanie dietetyczne u kobiet ze stwierdzonym zespołem policystycznych jajników.
2. Proszę omówić działanie goitrogenów w kontekście hormonów tarczycy oraz wskazać ich źródła w żywności.
3. Proszę omówić zasady żywienia kobiet w ciąży z cukrzycą typu 1.
4. Proszę omówić zasady żywienia w cukrzycy typu 1 i typu 2.
5. Proszę omówić wpływ zachowań zdrowotnych na jakość życia u osób z rozpoznaniem cukrzycy.
6. Proszę omówić regulacje prawne w zakresie stosowania dodatków do żywności.
7. Proszę omówić funkcje technologiczne, celowość stosowania, wpływ na jakość i wartość odżywczą wybranej grupy dodatków: barwniki/ emulgatory/ przeciwutleniacze/ regulatory kwasowości/ stabilizatory/ konserwanty/ substancje żelujące/ substancje smakowo-zapachowe.
8. Proszę wymienić wskazania do leczenia żywieniowego w chorobach nowotworowych.
9. Proszę omówić metody leczenia żywieniowego w chorobie nowotworowej z uwzględnieniem obecności niezamierzonego ubytku masy ciała lub nie, kacheksji lub nie i leczenia przeciwnowotworowego i jego niepożądanych skutków w obrębie układu pokarmowego (nudności, wymioty, biegunki, kserostomia, zaburzenia smaku, uszkodzenie tkanek) oraz zakładanych efektów takiego postępowania.
10. Proszę omówić postępowanie przed, około i pooperacyjne u osoby z dużym ryzykiem metabolicznym uwzględniając metody oraz rodzaje leczenia żywieniowego, czas trwania interwencji żywieniowej, elementy protokołu ERAS, zakładane efekty takiego postępowania.
11. Proszę omówić mechanizm łaknienia oraz przyczyny zaburzeń łaknienia u dzieci i dorosłych.
12. Proszę omówić wpływ zaburzeń łaknienia na stan zdrowia fizycznego i psychicznego pacjenta.
13. Proszę omówić korzyści i zagrożenia wynikające ze stosowania żywności genetycznie modyfikowanej.
14. Proszę omówić cele modyfikacji genetycznej roślin i zwierząt.
15. Proszę omówić bezpieczeństwo stosowania wybranej diety alternatywnej w wybranej jednostce chorobowej.
16. Proszę omówić wady i zalety stosowania wybranej diety alternatywnej.
17. Proszę omówić bezpieczeństwo stosowania środków farmakologicznych wspomagających odchudzanie przez osoby w różnym wieku.
18. Proszę omówić mechanizm działania środków wspomagających odchudzanie: hamowanie wchłaniania tłuszczów, przyspieszenie przemiany materii, zmniejszenie uczucia głodu, środki przeczyszczające i moczopędne.
19. Proszę omówić wpływ procesów technologicznych na zmiany wartości odżywczej produktów żywnościowych.
20. Proszę omówić rolę leczenia żywieniowego w procesie gojenia się ran

Bezpieczeństwo żywności i żywienia

1. Proszę omówić jedną wybraną grupę surowców roślinnych wykorzystywanych w przetwórstwie spożywczym: olejarskie/ białkowe/ skrobiowe/ cukrowe/ ziołowe / naturalne substancje zapachowe / barwniki naturalne. Wskaż ich znaczenie technologiczne i żywieniowe.
2. Proszę porównać naturalne źródła surowców roślinnych z metodami ich pozyskiwania poprzez syntezę chemiczną i biotechnologię. Jakie są zalety i ograniczenia każdej z tych metod w kontekście przetwórstwa spożywczego?
3. Proszę omówić jedną wybraną grupę surowców zwierzęcych wykorzystywanych w przetwórstwie spożywczym: mięso zwierząt rzeźnych/ drób/ ryby/ tłuszcze zwierzęce/ mleko/ jaja/ miód. Wskaż ich znaczenie technologiczne i żywieniowe.
4. Proszę omówić jakie metody utrwalania stosuje się wobec surowców pochodzenia zwierzęcego, aby przedłużyć ich trwałość? Proszę wyjaśnić, jak wpływają one na jakość i bezpieczeństwo produktów.
5. Proszę omówić podstawowe grupy maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych w przemyśle spożywczym w jednej wybranej branży: mięsnej/ mleczarskiej/ rybnej/ zbożowej/ owocowo-warzywnej, uwzględniając ich funkcje technologiczne i wymagania dotyczące materiałów konstrukcyjnych mające znaczenie dla bezpieczeństwa żywności.
6. Proszę omówić rolę innowacji technologicznych w produkcji żywności funkcjonalnej.
7. Proszę omówić czynniki surowcowe i technologiczne warunkujące właściwości fizykochemiczne, sensoryczne, wartość odżywczą oraz trwałość produktów żywnościowych.
8. Proszę omówić zasady poprawnego znakowania i etykietowania produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
9. Proszę omówić podstawowe rodzaje opakowań jednostkowych i zbiorczych, a także współczesne rozwiązania technologiczne, takie jak opakowania aktywne i inteligentne, z uwzględnieniem ich wpływu na środowisko.
10. Proszę omówić funkcje technologiczne, celowość stosowania, wpływ na jakość i wartość odżywczą wybranej grupy dodatków: barwniki/ emulgatory/ przeciwutleniacze/ regulatory kwasowości/ stabilizatory/ konserwanty/ substancje żelujące/ substancje smakowo-zapachowe.
11. Proszę omówić regulacje prawne w zakresie stosowania dodatków do żywności.
12. Proszę omówić wybrane instrumentalne i sensoryczne metody oceny jakości żywności.
13. Proszę omówić programy warunków wstępnych zapewnienia bezpieczeństwa żywności (GHP i GMP).
14. Proszę omówić systemy zintegrowane w EN ISO 22000 oraz określić ich rolę w zapewnieniu bezpieczeństwa w łańcuchu żywnościowym.
15. Proszę omówić krajowe i międzynarodowe regulacje prawne dotyczące produkcji, kontroli oraz znakowania żywności ekologicznej. Jakie wymagania muszą spełnić produkty ekologiczne, aby uzyskać certyfikat?
16. Proszę porównać żywność ekologiczną z konwencjonalną pod względem wartości odżywczej oraz bezpieczeństwa.

17. Proszę omówić zastosowanie inżynierii genetycznej w przemyśle rolno-spożywczym, uwzględniając aktualny stan prawny, podstawowe cele modyfikacji genetycznej roślin i zwierząt oraz potencjalne korzyści i zagrożenia związane z wykorzystaniem GMO w produkcji żywności.
18. Proszę omówić i porównać podstawowe systemy produkcji rolniczej: ekologiczny, konwencjonalny i integrowany, uwzględniając ich zalety i wady w kontekście jakości żywności oraz wpływu na środowisko i zdrowie człowieka.
19. Proszę omówić na czym polega zarządzanie dystrybucją produktów żywnościowych? Proszę wymienić i omówić elementy procesu dystrybucyjnego oraz wyjaśnić, jak można monitorować jego skuteczność.
20. Proszę porównać strategie budowania wizerunku firmy (branding) i jego zmiany (rebranding) w kontekście rynku produktów żywnościowych. Jakie czynniki mogą skłonić firmę do rebrandingu?

