

Zagadnienia do egzaminu dyplomowego:

I. Żywnienie człowieka

1. Procesy trawienia białek, tłuszczów i węglowodanów
2. Znaczenie wody w organizmie
3. Piramida zdrowego żywienia i aktywności fizycznej
4. Metody oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia
5. Tłuszcze roślinne i zwierzęce – znaczenie i różnice, peroksydacja lipidów
6. Indeks glikemiczny, wymienniki węglowodanowe
7. Antyoksydanty i ich rola
8. Znaczenie polifenoli – omówić na wybranym przykładzie
9. Żywność funkcjonalna, suplementy diety – definicja, przykłady
10. Witaminy, mikro- i makroelementy – źródła, znaczenie na wybranym przykładzie

II. Edukacja żywieniowa

1. Determinanty zdrowia i czynniki warunkujące zdrowie
2. Zagadnienia zdrowia publicznego i poradnictwo żywieniowe
3. Edukacja żywieniowa na przykładach programów edukacyjnych (Pol-Monica, PolScreen, Pol-Health, Nat-Pol, WOBASZ)
4. Koncepcje i podstawy teoretyczne edukacji prozdrowotnej
5. Edukacja prozdrowotna w różnych środowiskach (programy Trzymaj formę, Wiem co jem itd.)
6. Zagrożenia zdrowotne wynikające z nieprawidłowego żywienia
7. Charakterystyka chorób żywieniowo-zależnych, przykłady
8. Ocena rzetelności informacji prozdrowotnych w mediach
9. Nowe rodzaje żywności, suplementy, żywność funkcjonalna
10. Informacja żywieniowa na opakowaniu środka spożywczego

III. Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności

1. Podstawowe pojęcia i definicje z zakresu toksykologii żywności
2. Czynniki warunkujące toksyczność substancji chemicznych
3. Kryteria oceny toksykologicznej substancji niebezpiecznych
4. Cele, zasady i zagrożenia związane z zastosowaniem dodatków do żywności
5. Substancje celowo dodawane do żywności – definicja, przykłady
6. Substancje antyodżywcze występujące w żywności
7. Metody utrwalania żywności
8. Zanieczyszczenia chemiczne i fizyczne żywności
9. Zanieczyszczenia biologiczne żywności
10. Ustawodawstwo żywnościowe

IV. Żywnienie kliniczne

1. Dieta bogatoresztkowa
2. Dieta łatwo strawna i jej modyfikacje
3. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych
4. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
5. Dieta o zmienionej konsystencji
6. Dieta uboenergetyczna
7. Żywnienie w wybranych chorobach.
8. Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe
9. Dietoprofilaktyka i dietoterapia gerontologiczna
10. Diety niekonwencjonalne i ich zastosowanie

W szczególności:

1. Dieta bogatoresztkowa i jej zastosowanie w leczeniu zaparć
2. Planowanie i ocena jadłospisów dla diety łatwo strawnej
3. Planowanie i modyfikacja diety łatwo strawnej w biegunkach
4. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczów, zasady, zastosowanie
5. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, zasady, zastosowanie
6. Zastosowanie diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
7. Planowanie diety metodą wymienników węglowodanowych – zastosowanie wymienników węglowodanowych, tłuszczowych, białkowych
8. Dieta z kontrolowaną zawartością kwasów tłuszczowych, zasady, zastosowanie
9. Żywnienie w chorobach układu sercowo-naczyniowego w okresach wydolności i niewydolności
10. Żywnienie w chorobie niedokrwiennej serca i miażdżycy, rola profilaktyki
11. Zalecenia żywieniowe w nadciśnieniu tętniczym
12. Planowanie i ocena diet o zmienionej konsystencji, zastosowanie
13. Diety eliminacyjne, zasady, zastosowanie
14. Diety specjalne i diagnostyczne jako przykłady diet нефизjologicznych
15. Dieta uboenergetyczna, zastosowanie w leczeniu otyłości
16. Przegląd popularnych diet odchudzających
17. Dieta bogatobiałkowa, zastosowanie
18. Dieta niskobiałkowa, zastosowanie
19. Żywnienie w chorobach jamy ustnej i przełyku
20. Planowanie żywienia w zapaleniach żołądka
21. Dieta w nieswoistych zapaleniach jelit
22. Dieta we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego
23. Znaczenie diety w chorobie Leśniowskiego Crohna
24. Żywnienie w chorobach wątroby w zależności od stanu wydolności narządu
25. Żywnienie w zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych oraz kamicy żółciowej
26. Znaczenie diety w profilaktyce kamicy żółciowej
27. Leczenie żywieniowe w ostrym zapaleniu trzustki
28. Zalecenia dietetyczne w przewlekłym zapaleniu trzustki
29. Planowanie diety dla pacjentów dializowanych
30. Żywnienie w kamicach nerkowych, znaczenie profilaktyki
31. Planowanie żywienia w dnie moczanowej
32. Żywnienie w oparzeniach
33. Profilaktyka chorób nowotworowych oraz postępowanie żywieniowe
34. Diety niekonwencjonalne i ich zastosowanie
35. Planowanie diet po zabiegu operacyjnym
36. Żywnienie dojelitowe – panowanie diety, wskazania
37. Leczenie żywieniowe pozajelitowe, wskazania
38. Diety w stanach niedoborowych
39. Planowanie żywienia w niedokrwistościach
40. Żywnienie w schorzeniach neurologicznych
41. Żywnienie w chorobach gruczołów dokrewnych
42. Żywnienie w chorobach narządu ruchu
43. Żywnienie w chorobach kośćca i stawów
44. Planowanie diety w profilaktyce i leczeniu osteoporozy
45. Żywieniowa profilaktyka chorób zębów
46. Dieta ketogenna, wskazania
47. Dieta bogatopotasowa i bezpotasowa, wskazania
48. Dieta w chorobach przebiegających z gorączką
49. Dieta w stanach z obniżoną odpornością
50. Zalecenia dietetyczne u osób w wieku podeszłym