**Zagadnienia na egzamin dyplomowy**

**Dietetyka stacjonarna i niestacjonarna**

**Rok akademicki 2021-2022**

**Technologia żywności**

1. Wymień i scharakteryzuj zwięźle cechy znamienne technologii żywności oraz procesy jednostkowe stosowane w przetwórstwie surowców roślinnych i zwierzęcych
2. Skład chemiczny i wartość żywieniowa oraz kierunki przetwórstwa mleka lub zbóż. Wymień kolejne etapy produkcji chleba oraz wyjaśnij jaka jest rola procesu fermentacji ciasta i dlaczego ciasta z mąki żytniej przed wypiekiem są umieszczane w foremkach.
3. Wymień i omów procesy jednostkowe obróbki wstępnej surowców roślinnych (owoce, warzywa, przyprawy) przed przetwórstwem lub utrwaleniem oraz scharakteryzuj proces blanszowania (cel, metody, test skuteczności tego procesu, skutki pozytywne i negatywne).
4. Substancje szkodliwe dla zdrowia znajdujące się w żywności – podział i ogólna charakterystyka.
5. Podział zanieczyszczeń żywności w zależności od pochodzenia - przykłady, zagrożenia zdrowotne.

**Technologia potraw**

1. Zdefiniuj proces technologiczny produkcji potraw i wymień jego cechy znamienne oraz omów krótko nowoczesne systemy technologiczne przygotowania potraw stosowane w gastronomii (cook-serve, sous-vide, cook-chill, cook-freeze) i podaj przykłady tzw. potraw molekularnych.
2. Wymień kolejne etapy produkcji kiełbasy oraz wyjaśnij na czym polega efekt utrwalający wędzenia i jaka jest dopuszczalna zawartość szkodliwych WWA w wędzonkach.
3. Pakowanie i przechowywanie żywności w atmosferze ochronnej: wyjaśnij zwięźle z czym związany jest/na czym polega efekt utrwalającego działania składników zmodyfikowanej atmosfery, powodujący przedłużenie okresu zachowania dobrej jakości schłodzonych produktów roślinnych lub mięsa.
4. Przechowywanie surowców i gotowych potraw – mechanizmy zmian jakości
5. Obróbka wstępna w technologii potraw

**Towaroznawstwo żywności**

1. Scharakteryzuj podział żywności pod względem stanu termicznego (podaj wartości temperatury) oraz wyjaśnij jakie są pierwsze oznaki obniżenia jakości surowych produktów roślinnych, np. sałaty, ogórków, jabłek.
2. Kryteria oceny jakości handlowej mięsa schłodzonego oraz klasy jakości mięsa drobnego z punktu widzenia przydatności do przetwórstwa. Podział wędlin na grupy technologiczne.
3. Budowa makroskopowa, skład chemiczny, oznaki obniżenia jakości i zepsucia jaj. Symbole klasy wagowych jaj i jakości z punktu widzenia warunków chowu niosek. Jak najłatwiej odróżnić jaja świeże od długo starych, czyli długo przechowywanych?
4. Żywność niskokaloryczna i o obniżonej kaloryczności, definicje, metody otrzymywania   
   i przykłady.
5. Żywność probiotyczna i prebiotyczna.
6. Wody mineralne – charakterystyka towaroznawcza i znaczenie w żywieniu człowieka.
7. Żywność funkcjonalna, definicja i przykłady.

**Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością**

1. Interakcje leków z żywnością w fazie farmakodynamicznej / synergizm, antagonizm /- konsekwencje kliniczne.
2. Interakcje leków z żywnością w fazie farmakokinetycznej. Wpływ pożywienia na wchłanianie leków. Przykłady interakcji leków z pokarmem i ich konsekwencje kliniczne w procesie wchłaniania.
3. Interakcje leków z żywnością w fazie farmakokinetycznej na etapie metabolizmu. Przykłady interakcji leków z pokarmem i ich konsekwencje kliniczne w procesie metabolizmu.

**Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności**

1. Proszę opisać zanieczyszczenia chemiczne, fizyczne i biologiczne związane z produkcją i obrotem żywności.
2. Proszę opisać zjawisko substancji obcych w żywności - dodawanych podczas produkcji żywności celowo i związane z tym zagrożenia zdrowotne.
3. Proszę opisać zjawisko wzbogacania żywności i związane z tym zagrożenia zdrowotne.

**Podstawy żywienia człowieka**

1. Podział składników pokarmowych. Gęstość odżywcza żywności.
2. Mechanizmy regulacji spożywania pokarmu – głód, sytość
3. Kataboliczne i anaboliczne przemiany zachodzące w organizmie.
4. Podstawowa i całkowita przemiana materii.
5. Wartość energetyczna pożywienia i sposoby jej obniżania.
6. Węglowodany przyswajalne i nieprzyswajalne w żywieniu – źródła i zalecenia spożycia.
7. Tłuszcze roślinne i zwierzęce w żywieniu – źródła i zalecenia spożycia.
8. Niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe i ich rola w żywieniu.
9. Błonnik pokarmowy, podział, funkcje, zalecenia.
10. Białka w żywieniu – źródła, zalecenia spożycia i skutki niedoboru.
11. Żywieniowa klasyfikacja składników mineralnych i ich biodostępność.
12. Wapń i żelazo – rola w organizmie, źródła w diecie i zapotrzebowanie.
13. Podział witamin i ich charakterystyka grupowa.
14. Normy żywienia – rodzaje i praktyczne wykorzystanie.
15. Sposób żywienia i metody jego oceny.
16. Stan odżywienia i metody jego oceny.
17. Aspekty odżywcze i zdrowotne wegetarianizmu.
18. Nadwrażliwość pokarmowa., a alergia.
19. Rola żywienia w profilaktyce chorób dietozależnych.
20. Indeks glikemiczny.
21. Żywność funkcjonalna i dietetyczna
22. Do czego służy wskaźnik BMI?/ Co oznacza wskaźnik WHR? Jaki jest prawidłowy obwód talii.
23. Czym charakteryzuje się dieta łatwostrawna?
24. Zasady układania diet i ich klasyfikacja.

**Żywienie kliniczne, dietetyka pediatryczna**

1. Etapy postępowania w dietoterapii otyłości.
2. Omów schemat żywienia niemowląt sztucznie.
3. Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia w dietoterapii chorób cywilizacyjnych (otyłość, miażdżyca, cukrzyca, nowotwory).
4. Zasady żywienia kobiety ciężarnej zdrowej.
5. Zasady postępowania dietetycznego w cukrzycy typu 2.
6. Zasady żywienia kobiet w ciąży powikłanej cukrzycą.
7. Zalety i wady diet z ograniczeniem węglowodanów. Przedstaw przykład diety.
8. Zalety i wady diety wysokobiałkowej. Przedstaw przykład diety.
9. Możliwości leczenia dietetycznego wrodzonych, genetycznie uwarunkowanych chorób metabolicznych np. galaktozemii, fenyloketonurii. Produkty dozwolone i zabronione.
10. Zasady diety bezglutenowej. Produkty dozwolone i przeciwwskazane, przedstaw przykład diety.
11. Postępowanie żywieniowe w przewlekłym zapaleniu trzustki.
12. Zasady żywienia dzieci od 1-go do 3-go roku życia.
13. Zasady żywienia osób starszych.
14. Zasady żywienia chorych na mukowiscydozę. Omów znaczenie tłuszczów w diecie pacjenta.
15. Zalecenia żywieniowe w zaparciach.
16. Omów schemat karmienia naturalnego z uwzględnieniem zasad wdrażania glutenu.
17. Podstawowe błędy żywieniowe sprzyjające występowaniu otyłości u dzieci.
18. Omów żywieniowe podłoże choroby refluksowej żołądkowo-przełykowej GERD oraz zalecenia dietetyczne z uwzględnieniem produktów zalecanych i niezalecanych.
19. Miażdżyca, podaj główne wskazania profilaktyki i leczenia dietetycznego.
20. Wymień i krótko scharakteryzuj diagnostyczne markery niedożywienia.
21. W przypadku pacjenta z nadwagą/ otyłością jakie badania laboratoryjne można zaproponować w celu określenia jej przyczyn i powikłań.
22. Dieta w nadciśnieniu tętniczym. (do omówienia: Wpływ soli kuchennej na wartości ciśnienia oraz Dieta DASH–„Dietary Approches to stop Hypertension)
23. Dieta w cukrzycy ciążowej (do omówienia: Rozpoznawanie cukrzycy ciążowej oraz dieta: niekorzystny wpływ cukrów prostych i nadmiaru soli kuchennej)
24. Patofizjologia tkanki tłuszczowej (do omówienia tkanka tłuszczowa biała i tkanka tłuszczowa brunatna)

**Zagadnienia z parazytologii**

1. Wyjaśnij rolę żywności i żywienia człowieka jako czynnika rozwoju chorób pasożytniczych.
2. W oparciu o przykłady opisz wpływ pasożytów przewodu pokarmowego na organizm i zdrowie człowieka.
3. W oparciu o znajomość cyklu rozwojowego jednego z poniższych pasożytów proszę podać: postać inwazyjną, wrota inwazji, drogi transmisji, materiał diagnostyczny i stadia diagnostyczne oraz określić typy pasożytnictwa:

- tasiemiec uzbrojony

-tasiemiec nieuzbrojony

-tasiemiec psi

- glista ludzka

- owsik

- włosogłówka

-ogoniastek jelitowy

- włosień kręty

**Chemia Medyczna z elementami chemii ogólnej**

1. Teoria wolnych rodników – system obrony antyoksydacyjnej
2. Funkcje insuliny i glukagony w zapobieganiu hipo- i hiperglikemii
3. Co to jest osmoza i roztwór izotoniczny

**Chemia Żywności**

1. Błonnik pokarmowyi jego znaczenie fizjologiczne
2. Naturalne preparaty słodzące i ich wpływ na organizm ludzki
3. Rola azotanów i pestycydów w produkcji żywności

**Dozwolone i niedozwolone środki ergogeniczne w sporcie**

1. Kolejność i czas odbudowy substratów w odnowie biologicznej po wysiłku
2. Rola hormonów w dopingu sportowym
3. Rola kreatyny w beztlenowej restytucji ATP

**Suplementacja w sporcie i wysiłku fizycznym**

1. Suplementacja kreatyną u ludzi w podeszłym wieku
2. Suplementacja dozwolonymi środkami żywieniowymi u sportowców
3. Wpływ suplementów stosowanych w sporcie na zwiększenie mocy fizycznej

**Epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno – higienicznym**

1. Na czy polega badanie kliniczne (definicja).
2. Proszę wymienić jednostki chorobowe niezakaźne o etiologii żywieniowej, opisać szczegółowo jedną z nich. Rola służb sanitarnych.
3. Proszę wymienić jednostki chorobowe zakaźne o etiologii żywieniowej, opisać szczegółowo jedną z nich. Rola służb sanitarnych.

**Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności**

1. Proszę opisać zanieczyszczenia chemiczne, fizyczne i biologiczne związane z produkcją i obrotem żywności.
2. Proszę opisać zjawisko substancji obcych w żywności - dodawanych podczas produkcji żywności celowo i związane z tym zagrożenia zdrowotne.
3. Proszę opisać zjawisko wzbogacania żywności i związane z tym zagrożenia zdrowotne.