

**Zagadnienia na egzamin dyplomowy**  
**– kierunek Dietetyka, studia magisterskie (II stopnia)**

1. Składniki pokarmowe istotne w dietoterapii choroby Hashimoto
2. Rola białka w wybranych chorobach nerek
3. Rola glutaminy i argininy w oparzeniach
4. Zasady diety w marskości wątroby w okresie niewyrównania
5. Dietoterapia w przewlekłej niewydolności nerek w okresie wyrównania
6. Algorytm postępowania żywieniowego u chorych z nowotworami
7. Terapia żywieniowa w chorobie Leśniowskiego-Crohna
8. Postępowanie żywieniowe we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego
9. Postępowanie żywieniowe w wybranej dyscyplinie sportu
10. Zasady dietoterapii pacjentów dializowanych (dializa otrzewnowa i hemodializa)
11. Zasady żywienia chorych z depresją.
12. Zasady żywienia w ostrym zapaleniu trzustki.
13. Omów, posługując się przykładami, rodzaje transportu składników odżywczych przez błony biologiczne.
14. Omów procesy trawienia zachodzące w jelicie cienkim.
15. Trzustka budowa i funkcje. Enzymy trzustkowe i ich rola w trawieniu.
16. Co to jest bariera jelitowa i jakie są jej funkcje. Od czego zależy prawidłowa funkcja bariery jelitowej?
17. Omów przyczyny najczęściej występujących niedoborów i nietolerancji pokarmowych po operacjach bariatrycznych oraz zasady ich korygowania.
18. Omów postępowanie dietetyczne u pacjenta w ciągu pierwszego miesiąca po chirurgicznym leczeniu otyłości.

19. Cholestaza wewnątrzwątrobowa w ciąży – definicja, objawy, postępowanie, konsekwencje dla dziecka.
20. Planowanie żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Organizacja żywienia dojelitowego (dokumentacja).
21. Gospodarka wodno – elektrolitowa i kwasowo – zasadowa.
22. Patomechanizm powstawania bólu ostrego.
23. Rodzaje i zastosowanie preparatów dietetycznych.
24. Zalecenia żywieniowe dla pacjentów z marskością wątroby jako konsekwencji uzależnienia alkoholowego.
25. Zaburzenia odżywiania u dzieci jako efekt nieprawidłowych relacji rodzinnych.
26. Żywnienie w autyzmie i zespole Downa
27. Zalecenia żywieniowe w porażeniu mózgowym
28. Znaczenie diety u osób zakażonych wirusem HIV
29. Otwarte i zamknięte zakłady żywienia zbiorowego
30. Wymień najważniejsze grupy reakcji chemicznych wpływających na jakość żywności podczas przechowywania. Jakich produktów one dotyczą
31. Jaka mikroflora ma zasadnicze znaczenie w psuciu się żywności przechowywanej w warunkach chłodniczych i jakie czynniki wpływają na szybkość tych zmian
32. Jak zmienia się zapotrzebowanie energetyczne kobiety w poszczególnych trymestrach ciąży?
33. Zalecenia żywieniowe w niedokrwistości
34. Pojęcie bezpieczeństwa żywności i bezpieczeństwa żywnościowego
35. Zagrożenia fizyczne żywności i kryteria ich podziału
36. Charakterystyka *Krajowych systemów jakości żywności*
37. *Traceability* – znaczenie dla zapewnienia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności

38. Charakterystyka najważniejszych zagrożeń chemicznych żywności
39. Pojęcie dobrej praktyki cateringowej
40. Ogólna charakterystyka etapów procesu produkcji gastronomicznej
41. Charakterystyka i możliwości zastosowania metody produkcji potraw „Sous-vide”
42. Charakterystyka procesów technologicznych w restauracjach typu „Fast-Food”
43. Zasada zastosowania systemu „Cook-serve” w produkcji potraw.