**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. Żywienie 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. Tracebility –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.