**Zagadnienia na egzamin dyplomowy – kierunek Dietetyka, studia licencjackie (I stopnia)**

1. Dieta DASH – zasady i założenia diety.
2. Dieta śródziemnomorska w terapii chorób cywilizacyjnych - główne założenia.
3. Rodzaje diet wegetariańskich - korzyści i zagrożenia z ich stosowania.
4. Dietoterapia zespołu jelita drażliwego.
5. Żywność funkcjonalna w terapii zaburzeń lipidowych.
6. Zasady diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.
7. Zagrożenia zdrowotne wynikające ze stosowania diet alternatywnych.
8. Rola indeksu i ładunku glikemicznego w terapii cukrzycy.
9. Zasady dietoterapii w zespole metabolicznym.
10. Wpływ frakcji błonnika pokarmowego na glikemię i lipidogram osocza.
11. Etiopatogeneza nowotworów. Pojęcie proliferacji. Onkogeny i protoonkogeny.
12. Epidemiologia raka żołądka. Różnice między dwoma typami żołądka w zależności od kwalifikacji Laurena.
13. Wpływ helicobecter pylori na rozwój raka żołądka.
14. Mikroangiopatia i makroangiopatia w cukrzycy.
15. Odwracalne stany zagrożenia życia.
16. Zasady żywieniowe w geriatrii.
17. Ostra niewydolność wątroby. Przyczyny, objawy, diagnostyka.
18. Nadciśnienie wrotne – przyczyny, objawy, postępowanie żywieniowe.
19. Diagnostyka cukrzycy. Patomechanizm kwasicy ketonowej.
20. Przyczyny, postacie, metody diagnostyczne i leczenie w celiakii.
21. Badanie podmiotowe w praktyce dietetyka.
22. Diagnostyka otyłości i główne założenia diety redukcyjnej.
23. Czynniki żywieniowe w profilaktyce i dietoterapii nowotworów.
24. Metody oceny stanu odżywienia u osób dorosłych.
25. Metody oceny stanu odżywienia u dzieci i młodzieży.
26. Założenia gastronomii specjalnego przeznaczenia.
27. Organizacja żywienia w szpitalu.
28. Organizacja żywienia w jednostkach oświaty (przedszkola, szkoły).
29. Znaczenie wymienników węglowodanowych i produktów o niskim i wysokim indeksie glikemicznych w żywieniu pacjentów z cukrzycą.
30. Schemat żywienia dzieci do 1-ego roku życia. Zasady wprowadzania nowych produktów w żywieniu niemowląt.
31. Zalecenia żywieniowe dla kobiety ciężarnej i karmiącej.
32. Metody badania składu ciała.
33. Prozdrowotne właściwości mlecznych napojów fermentowanych.
34. Zasada oznaczania wartości odżywczej produktów żywnościowych.
35. Aktywność wody i jej znaczenie w utrwalaniu żywności.
36. Wyjaśnij pojęcie NNKT. Rola NNKT w organizmie człowieka.
37. Metody i znaczenie praktyczne konsumenckich badań żywności.
38. Cel i zasady stosowania dodatków funkcjonalnych w przetwórstwie żywności.
39. Charakterystyka metod obróbki termicznej żywności.
40. Znaczenie ryb i owoców morza w żywieniu człowieka.
41. Rola i znaczenie analizy sensorycznej w ocenie jakości produktów.
42. HACCP jako główny system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
43. Urzędowa kontrola żywności - podstawy prawne i organizacyjne.
44. Co to jest błonnik pokarmowy? Rola błonnika pokarmowego w żywieniu człowieka.
45. Jakie jest przybliżone zapotrzebowanie na białko młodego mężczyzny o prawidłowej masie ciała, która wynosi 70 kilogramów?
46. Ile wynosi wartość energetyczna 1 grama błonnika pokarmowego i 1 grama alkoholu etylowego?
47. Źródła pokarmowe nienasyconych kwasów tłuszczowych w diecie człowieka.
48. Które kwasy tłuszczowe są szczególnie miażdżycorodne?
49. Pojęcie witamina, znaczenie i klasyfikacja witamin.
50. Co to są mikroelementy? Podaj przykłady i scharakteryzuj ich funkcję w organizmie człowieka.