

ZAGADNIENIA

NA EGZAMIN DYPLOMOWY

DIETETYKA

ZAGADNIENIA KIERUNKOWE

1. Podstawowe i całkowite zapotrzebowanie energetyczne człowieka.
2. Hormonalna regulacja uczucia głodu i sytości.
3. Wartość energetyczna pożywienia.
4. Białka – budowa i rola w organizmie, źródła i zapotrzebowanie człowieka.
5. Charakterystyka białek z uwzględnieniem wartości odżywczej.
6. Trawienie i wchłanianie białek w organizmie.
7. Tłuszcze – charakterystyka i rola w organizmie, zapotrzebowanie człowieka i źródła.
8. Nasycone kwasy tłuszczowe w pożywieniu i ich wpływ na organizm oraz zalecane spożycie.
9. Jednonienasycone i wielonienasycone kwasy tłuszczowe w pożywieniu i ich wpływ na organizm oraz zalecane spożycie.
10. Cholesterol - znaczenie dla organizmu, źródła i zalecane spożycie.
11. Wpływ cholesterolu na przemiany lipidów w organizmie.
12. Trawienie i wchłanianie lipidów w organizmie.
13. Węglowodany – charakterystyka, źródła i zapotrzebowanie człowieka.
14. Wpływ węglowodanów na przemiany w organizmie.
15. Definicja indeksu glikemicznego.
16. Klasyfikacja produktów żywnościowych wg indeksu glikemicznego.
17. Cukry proste - źródła, wpływ na zdrowie i zapotrzebowanie.
18. Błonnik pokarmowy - charakterystyka, źródła i zalecane spożycie, rola w żywieniu człowieka zdrowego i chorego.
19. Trawienie i wchłanianie węglowodanów w organizmie.
20. Podział i źródła składników mineralnych.
21. Czynniki wpływające na biodostępność składników mineralnych.
22. Równowaga kwasowo-zasadowa organizmu.
23. Gospodarka wodna w organizmie.
24. Rola wapnia w organizmie, źródła i zapotrzebowanie człowieka.
25. Rola fosforu w organizmie, źródła i zapotrzebowanie człowieka.
26. Rola magnezu w organizmie, źródła i zapotrzebowanie człowieka.
27. Rola sodu i potasu w organizmie, źródła i zapotrzebowanie człowieka.
28. Rola żelaza w organizmie, źródła i zapotrzebowanie człowieka.
29. Rola miedzi i cynku w organizmie, źródła i zapotrzebowanie człowieka.
30. Rola witamin A i D w organizmie, źródła i zapotrzebowanie człowieka.
31. Rola witamin E i K w organizmie, źródła i zapotrzebowanie człowieka.
32. Rola witaminy C w organizmie, źródła i zapotrzebowanie człowieka.
33. Rola folianów w organizmie, źródła i zapotrzebowanie człowieka.
34. Rola witamin B₁ i B₂ w organizmie, źródła i zapotrzebowanie człowieka.
35. Rola niacyny w organizmie, źródła i zapotrzebowanie człowieka.
36. Rola witamin B₆ i B₁₂ w organizmie, źródła i zapotrzebowanie człowieka.

37. Rodzaje norm żywieniowych.
38. Zasady układania jadłospisów.
39. Żywność modyfikowana genetycznie.
40. Interakcje leków z żywnością.
41. Zagrożenia mogące wystąpić w żywności. Choroby, których bezpośrednią przyczyną jest żywność.
42. Rola dietetyka w systemie ochrony zdrowia.
43. Charakterystyka żywieniowa produktów zbożowych.
44. Charakterystyka żywieniowa produktów mlecznych.
45. Charakterystyka żywieniowa mięsa i produktów mięsnych.
46. Charakterystyka żywieniowa ryb.
47. Charakterystyka żywieniowa jaj.
48. Charakterystyka żywieniowa tłuszczów (masło, śmietana i inne tłuszcze).
49. Charakterystyka żywieniowa warzyw i owoców bogatych w witaminę C.
50. Charakterystyka żywieniowa warzyw i owoców bogatych w karoten.
51. Podział diet leczniczych.
52. Podział diet alternatywnych.
53. Charakterystyka diety DASH.
54. Charakterystyka diety śródziemnomorskiej.
55. Charakterystyka diety redukcyjnej.
56. Charakterystyka diety bogatoresztkowej i ubogoresztkowej.
57. Charakterystyka diety bogatobiałkowej i ubogobiałkowej.
58. Charakterystyka diety łatwostrawnej.
59. Charakterystyka diety łatwostrawnej z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych.
60. Charakterystyka diety łatwostrawnej o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.
61. Charakterystyka diety z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie kwasu żołądkowego.
62. Charakterystyka diety podstawowej.
63. Charakterystyka diety o zmienionej konsystencji.
64. Charakterystyka diet: Dukana, Kwaśniewskiego i kopenhaskiej.
65. Charakterystyka głodówek.
66. Charakterystyka diet niskowęglowodanowych.
67. Charakterystyka diety Paleo i Atkinsa.
68. Charakterystyka diet wysokotłuszczowych.
69. Charakterystyka diet proteinowych.
70. Charakterystyka diet eliminacyjnych.
71. Niedożywienie i jego konsekwencje.
72. Żywienie enteralne i parenteralne.
73. Zalecenia żywieniowe dla kobiet ciężarnych i karmiących.
74. Zalecenia żywieniowe dla kobiet w okresie okołoporodowym.
75. Zalecenia żywieniowe dla noworodków i niemowląt.
76. Zalecenia żywieniowe dla dzieci do lat 3.
77. Zalecenia żywieniowe dla dzieci w wieku 3-6 lat.
78. Zalecenia żywieniowe dla dzieci powyżej 6 roku życia i dla młodzieży.
79. Zalecenia żywieniowe dla osób starszych.
80. Zalecenia żywieniowe w profilaktyce schorzeń cywilizacyjnych.

ZAGADNIENIA SPECJALNOŚCIOWE – DIETETYKA KLINICZNA

1. Postępowanie dietetyczne w cukrzycy typu 1.
2. Postępowanie dietetyczne w cukrzycy typu 2.
3. Postępowanie dietetyczne w zespole metabolicznym.
4. Postępowanie dietetyczne w otyłości.
5. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach lipidowych.
6. Postępowanie dietetyczne w nadciśnieniu tętniczym.
7. Postępowanie dietetyczne w chorobie niedokrwiennej serca.
8. Postępowanie dietetyczne w niewydolności serca.
9. Postępowanie dietetyczne w chorobach układu oddechowego.
10. Postępowanie dietetyczne w niedokrwistościach.
11. Postępowanie dietetyczne w dnie moczanowej.
12. Postępowanie dietetyczne w kamicy układu moczowego.
13. Postępowanie dietetyczne w przewlekłych chorobach nerek, w tym u dializowanych.
14. Postępowanie dietetyczne w chorobach przełyku.
15. Postępowanie dietetyczne w chorobie wrzodowej.
16. Postępowanie dietetyczne w chorobach wątroby.
17. Postępowanie dietetyczne w kamicy żółciowej.
18. Postępowanie dietetyczne w chorobach trzustki.
19. Postępowanie dietetyczne w zespole jelita drażliwego.
20. Postępowanie dietetyczne w chorobach zapalnych jelit.
21. Postępowanie dietetyczne w kolagenozach.
22. Postępowanie dietetyczne w osteoporozie.
23. Postępowanie dietetyczne w fenyloketonurii.
24. Postępowanie dietetyczne w celiakii.
25. Postępowanie dietetyczne w nietolerancjach pokarmowych.
26. Postępowanie dietetyczne w chorobach nowotworowych w trakcie radioterapii.
27. Postępowanie dietetyczne w chorobach nowotworowych w trakcie chemioterapii.
28. Postępowanie dietetyczne w wyniszczeniu nowotworowym.
29. Postępowanie dietetyczne w chorobach tarczycy.
30. Postępowanie dietetyczne w hiperkortyzolemii.
31. Postępowanie dietetyczne w niedoczynności kory nadnerczy.
32. Postępowanie dietetyczne w uszkodzeniach ośrodkowego układu nerwowego.
33. Zasady żywienia chorych z depresją.
34. Zasady żywienia chorych w okresie pooperacyjnym.
35. Zasady żywienia chorych po transplantacjach.

ZAGADNIENIA SPECJALNOŚCIOWE – PSYCHODIETETYKA

1. Funkcjonowanie psychiczne człowieka w kontekście odżywiania.
2. Edukacja zdrowotna, promocja i profilaktyka zdrowia w odniesieniu do stylu, nawyków i jakości żywienia.
3. Komunikacja interpersonalna w ujęciu psychologicznym.
4. Przydatność typowych metod, procedur i dobrych praktyk w psychodietetyce.
5. Biologiczne i środowiskowe uwarunkowania zdrowia człowieka, zbiorowości ludzi oraz wzajemnych między nimi relacji.
6. Biologiczne, środowiskowe, demograficzne, społeczne i psychologiczne zagrożenia zdrowia zbiorowości ludzi.

7. Szkolenia z zakresu procedur dotyczących zagrożeń bezpieczeństwa zdrowotnego oraz psychologii żywienia.
8. Psychologia żywienia.
9. Psychologia jedzenia i odchudzania się.
10. Nadwaga, otyłość - zaburzenia odżywiania, przyczyny i konsekwencje psychologiczne.
11. Niedożywienie – zaburzenia odżywiania, przyczyny i konsekwencje psychologiczne.
12. Kontakt z pacjentem z zaburzeniami odżywiania.
13. Terapia otyłości i niedożywienia.
14. Diagnoza zachowań żywieniowych.
15. Etiologia zaburzeń odżywiania (perspektywa biologiczna, behawioralna, socjalizacyjno-kulturowa).
16. Uwarunkowania psychologiczne zachowań żywieniowych.
17. Zaburzenia odżywiania i ich diagnoza.
18. Metody i formy profilaktyki i terapii zaburzeń odżywiania.

ZAGADNIENIA SPECJALNOŚCIOWE – DIETETYKA W SPORCIE I ODNOWIE BIOLOGICZNEJ

1. Postępowanie dietetyczne w redukcji masy ciała u sportowców.
2. Zwiększanie masy mięśniowej u sportowców.
3. Zasady komponowania jadłospisów w diecie dla sportowców.
4. Suplementacja diety sportowca w różnych typach wysiłku fizycznego.
5. Strategie żywieniowe dotyczące spożywania węglowodanów przed i po treningu.
6. Zalecenia dotyczące spożywania białka, węglowodanów i tłuszczu w sportach siłowych.
7. Zalecenia dotyczące spożywania białka, węglowodanów i tłuszczu w sportach wytrzymałościowych.
8. Zalecenia dotyczące spożywania białka, węglowodanów i tłuszczu w sportach szybkościowych.
9. Zasady żywienia w czasie odnowy biologicznej.
10. Rola węglowodanów w diecie sportowca.
11. Najważniejsze zasady żywienia sportowców.
12. Potrzeby energetyczne sportowców.
13. Rola wody, witamin i składników mineralnych w żywieniu sportowców.
14. Ocena stanu odżywienia sportowców.
15. Zaburzenia odżywiania w sporcie.
16. Interakcje leków i suplementów.