



WYŻSZA SZKOŁA
INŻYNIERII I ZDROWIA
W WARSZAWIE

Zagadnienia na egzamin dyplomowy

studia I stopnia

Kierunek: **Dietetyka**

Pytania z zakresu kierunku

- 1) Proszę omówić budowę przewodu pokarmowego wraz z enzymami trawiennymi.
- 2) Proszę omówić proces trawienia i wchłaniania węglowodanów.
- 3) Proszę omówić proces trawienia i wchłaniania białek.
- 4) Proszę omówić proces trawienia i wchłaniania tłuszczów.
- 5) Proszę omówić wybrane substancje antyodżywcze występujące w produktach żywnościowych.
- 6) Proszę omówić definicję norm żywienia oraz stosowane w Polsce poziomy norm na energię i składniki odżywcze.
- 7) Proszę omówić budowę i podział chemiczny białek oraz omówić ich rolę w żywieniu człowieka.
- 8) Proszę omówić budowę i podział chemiczny tłuszczów oraz omówić ich rolę w żywieniu człowieka.
- 9) Proszę omówić budowę i podział chemiczny węglowodanów oraz omówić ich rolę w żywieniu człowieka.
- 10) Proszę omówić podział, rekomendacje spożycia i rolę błonnika pokarmowego.
- 11) Proszę dokonać charakterystyki diety bogatobiałkowej.
- 12) Proszę dokonać charakterystyki diety bogatoresztkowej.
- 13) Proszę dokonać charakterystyki diety łatwostrawnej.
- 14) Proszę dokonać charakterystyki diety niskobiałkowej.
- 15) Proszę dokonać charakterystyki diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.
- 16) Proszę dokonać charakterystyki diety o zmienionej konsystencji.
- 17) Proszę dokonać charakterystyki diety ubogoenergetycznej.
- 18) Proszę dokonać charakterystyki diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie kwasu żołądkowego.
- 19) Proszę dokonać charakterystyki diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu.
- 20) Proszę omówić aktualną sytuację żywnościową i żywieniową na świecie i w Polsce
- 21) Proszę omówić co to jest wartość odżywcza żywności oraz jakie czynniki wpływają na wartość odżywczą produktów spożywczych i posiłków.
- 22) Proszę omówić wartość odżywczą wybranej grupy produktów spożywczych: tłuszcze, przetwory mleczne, warzywno-owocowe, zbożowe, rybne, mięsne.
- 23) Proszę omówić gospodarkę wodną organizmu, bilans wodny w organizmie, skutki nadmiaru i niedoboru wody w organizmie.

- 24) Proszę omówić równowagę kwasowo-zasadową organizmu.
- 25) Proszę omówić podstawową i całkowitą przemianę materii oraz czynniki wpływające na podstawą i całkowitą przemianę materii.
- 26) Proszę omówić czym jest żywność fortyfikowana oraz podać przykłady żywności fortyfikowanej w Polsce.
- 27) Proszę omówić czym jest żywność o obniżonej wartości energetycznej oraz jakie składniki pokarmowe mogą być stosowane jako zamienniki cukru i tłuszczów.
- 28) Proszę omówić wpływ procesów technologicznych i obróbki termicznej na jakość i wartość odżywczą pożywienia.
- 29) Proszę omówić rolę i przemiany w organizmie człowieka wybranej witaminy rozpuszczalnej w tłuszczach.
- 30) Proszę omówić rolę i przemiany w organizmie człowieka wybranej witaminy rozpuszczalnej w wodzie.
- 31) Proszę omówić wpływ sposobu odżywiania matki na rozwój dziecka, podaj zalecenia żywieniowe dla kobiet w ciąży oraz podczas laktacji.
- 32) Proszę omówić farmakoterapię otyłości.
- 33) Proszę wyjaśnić czym zajmuje się nutrigenetyka i nutrigenomika.
- 34) Proszę omówić wpływ bioaktywnych składników diety na efektywność procesów naprawy DNA.
- 35) Proszę omówić sposób działania składników pożywienia na genom.
- 36) Proszę omówić zasady żywienia osób aktywnych fizycznie.
- 37) Proszę omówić podstawy interwencji psychoterapeutycznych u pacjentów z rozpoznaniem anoreksji/ bulimii.
- 38) Proszę omówić wpływ produktów utleniania lipidów na jakość żywności oraz zdrowie człowieka.
- 39) Proszę omówić rolę wybranych składników mineralnych w organizmie człowieka.
- 40) Proszę omówić cele i metody edukacji żywieniowej.
- 41) Proszę omówić metody oceny jadłospisów.
- 42) Proszę omówić główne wytyczne dotyczące bilansowania diet eliminacyjnych.
- 43) Proszę omówić ogólne zasady żywienia dzieci.
- 44) Proszę omówić ogólne zasady żywienia osób w wieku starszym.
- 45) Proszę omówić zasady żywienia u osób z nietolerancją laktozy oraz schemat dietoterapii tych osób.

- 46) Proszę omówić rolę probiotyków i prebiotyków w żywieniu człowieka.
- 47) Proszę omówić zagadnienie genetycznego modyfikowania żywności.
- 48) Proszę omówić zagadnienie indeksu glikemicznego i ładunku glikemicznego.
- 49) Proszę omówić zasady planowania jadłospisów.
- 50) Proszę omówić zasady żywienia w chorobach przebiegających z gorączką.
- 51) Proszę omówić zasady żywienia w fenylketonurii.
- 52) Proszę omówić zasady żywienia w mukowiscydozie.
- 53) Proszę omówić zasady żywienia w celiakii
- 54) Proszę omówić zasady żywienia w przewlekłym i ostrym zapaleniu trzustki.
- 55) Proszę omówić zasady żywienia w przypadku biegunki.
- 56) Proszę omówić zasady żywienia w przypadku braku łaknienia.
- 57) Proszę omówić zasady żywienia w przypadku wymiotów.
- 58) Proszę omówić zasady żywienia w zespole złego wchłaniania.
- 59) Proszę przedstawić definicję suplementu diety i omówić różnicę pomiędzy nim a lekiem na podstawie Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2006 r.
- 60) Proszę omówić bezpieczeństwo i higienę żywności w świetle ustawodawstwa.
- 61) Proszę omówić zasady żywienia niemowląt.
- 62) Proszę omówić zasady profilaktyki chorób nowotworowych.
- 63) Proszę omówić zasady żywienia w przypadku osteoporozy.
- 64) Proszę omówić zasady żywienia w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy.
- 65) Proszę omówić zasady żywienia w nieswoistych stanach zapalnych jelit.
- 66) Proszę omówić zasady żywienia w refluksie żołądkowo-przełykowym.
- 67) Proszę omówić zasady żywienia w cukrzycy typu 2.
- 68) Proszę omówić zasady żywienia w cukrzycy typu 1.
- 69) Proszę omówić źródła zanieczyszczeń żywności i zagrożenia dla zdrowia człowieka wynikające z ich obecności w żywności oraz podstawowe zalecenia zmniejszające pobranie z dietą zanieczyszczeń żywności.
- 70) Proszę omówić zasady żywienia w nadciśnieniu tętniczym.

Pytania z wybranej ścieżki kształcenia

Pytania z zakresu dietetyki stosowanej

- 1) Proszę omówić zasady żywienia w zatruciu pałeczką *Salmonella*.
- 2) Proszę omówić zasady żywienia w zatruciu toksyną botulinową.
- 3) Proszę omówić sposoby pomiaru masy i składu ciała z uwzględnieniem ich zalet i ograniczeń.
- 4) Proszę omówić schemat wywiadu żywieniowego oraz zasady konstruowania kwestionariuszy dietetycznych.
- 5) Proszę omówić testy diagnostyczne wykorzystywane w chorobach układu pokarmowego – trzustki i wątroby.
- 6) Proszę omówić kompleksową diagnostykę oraz zalecenia żywieniowe dla pacjentów z niedożywieniem.
- 7) Proszę omówić zalecenia żywieniowe w otyłości dorosłych.
- 8) Proszę omówić zalecenia żywieniowe w otyłości wśród dzieci i młodzieży.
- 9) Proszę omówić zalecenia żywieniowe w chorobach neurologicznych (np. choroba Parkinsona, epilepsja).
- 10) Proszę omówić zalecenia żywieniowe w miażdżycy.
- 11) Proszę omówić zalecenia żywieniowe w kamicy nerkowej.
- 12) Proszę omówić zasady organizacji żywienia zbiorowego.
- 13) Proszę omówić fitoterapię w cukrzycy.
- 14) Proszę omówić fitoterapię w zespole metabolicznym.
- 15) Proszę omówić żywieniowe czynniki ryzyka mogące wpływać na zdrowie kobiet w wieku prokreacyjnym.
- 16) Proszę omówić zasady żywienia w nietolerancjach pokarmowych i alergiach pokarmowych (np. na przykładzie alergii na białka mleka krowiego, białko jaja kurzego)
- 17) Proszę omówić zasady żywienia w niedokrwistości wynikającej z niedoboru żelaza.
- 18) Proszę scharakteryzować antyoksydanty i ich rolę w metabolizmie komórkowym.
- 19) Proszę omówić możliwość wykorzystania wyników badań moczu i kału w pracy dietetyka.
- 20) Proszę omówić składowe zespołu metabolicznego oraz zasady żywienia w zespole metabolicznym.
- 21) Proszę omówić rodzaje mlek modyfikowanych i preparatów mlekozastępczych i ich zastosowanie w żywieniu dzieci

- 22) Proszę omówić normalne style jedzenia (styl punktowy/przedziałowy, styl górny/dolny oraz styl rytmiczny/nierytmiczny).
- 23) Proszę wymienić trzy komponenty niezadowolenia z ciała i podać przykłady każdego z komponentów.
- 24) Proszę scharakteryzować *anorexię nervosę*, z uwzględnieniem przyczyn, przebiegu, możliwych powikłań i leczenia dietetycznego.
- 25) Proszę scharakteryzować cechy charakterystyczne bulimii i jedzenia kompulsywnego, ze wskazaniem objawów różnicujących te dwie jednostki chorobowe.
- 26) Proszę omówić rolę dietetyka w leczeniu zaburzeń odżywiania o podłożu psychogennym.
- 27) Proszę omówić wybrane dwie diety alternatywne, ich zastosowanie, wady i zalety w kontekście zdrowia.
- 28) Proszę scharakteryzować, omówić działanie i rekomendację spożycia wybranych trzech adaptogenów.
- 29) Proszę omówić metody diagnostyki zaburzeń hormonalnych i ich wykorzystanie w pracy dietetyka.
- 30) Proszę omówić zasady komponowania zbilansowanych posiłków dla osób niepełnosprawnych ruchowo.

Pytania z zakresu dietetyki klinicznej

- 1) Proszę omówić wady i zalety oceny stanu odżywienia metodami antropometrycznymi.
- 2) Proszę omówić pierwotne i wtórne następstwa niedożywienia u pacjentów hospitalizowanych.
- 3) Proszę omówić zagadnienie przesiewowej oceny stanu odżywienia w kontekście świadczeń gwarantowanych z leczenia szpitalnego.
- 4) Proszę scharakteryzować niedożywienie typu marasmus i kwashiorkor oraz wskazać różnice między nimi.
- 5) Proszę omówić ograniczenia wykorzystania oznaczania białek wskaźnikowych w surowicy podczas oceny stanu odżywienia.
- 6) Proszę omówić podstawy teoretyczne, podział, zastosowanie w diagnostyce laboratoryjnej metod immunochemicznych.
- 7) Proszę podać definicję oraz omówić niedokrwistość ze względu na objętość krwinki czerwonej oraz średnie stężenie hemoglobiny.
- 8) Proszę omówić etiologię, podział oraz diagnostykę laboratoryjną niedoczynności tarczycy.
- 9) Proszę omówić czynniki fazy przed laboratoryjnej i ich wpływ na wyniki badań laboratoryjnych z przykładami.
- 10) Proszę omówić zasady żywienia w ostrym i przewlekłym nieżycie żołądka.
- 11) Proszę omówić zasady żywienia w chorobach miększu wątroby (bez cech encefalopatii/ z cechami encefalopatii).
- 12) Proszę omówić zasady żywienia w chorobach pęcherzyka żółciowego.
- 13) Proszę omówić podział i zasady żywienia w zaparciach.
- 14) Proszę omówić zasady żywienia w chorobach neurologicznych (po przebytym udarze mózgu, choroba Parkinsona, epilepsja).
- 15) Proszę omówić zasady żywienia w wybranej chorobie układu krążenia (np. choroby z wydolnością i niewydolnością układu krążenia, choroba niedokrwienna serca, po zawale mięśnia sercowego).
- 16) Proszę omówić zasady żywienia w wybranej chorobie układu moczowego (kamica moczowa, odmiedniczkowe zapalenie nerek, zespół nerczycowy, zapalenie kłębuszków nerkowych).
- 17) Proszę omówić zasady żywienia w chorobie moczowej.
- 18) Proszę omówić zasady żywienia pozajelitowego u dzieci i dorosłych.
- 19) Proszę omówić żywienie po zabiegach chirurgicznych w obrębie przewodu pokarmowego.
- 20) Proszę omówić żywienie po zabiegach chirurgicznych poza przewodem pokarmowym.

- 21) Proszę omówić zasady żywienia w chorobach nowotworowych (nowotwór jelita grubego, nowotwór żołądka).
- 22) Proszę omówić zasady żywienia podczas leczenia onkologicznego (chemioterapia, radioterapia, leczenie chirurgiczne).
- 23) Proszę omówić zasady żywienia u pacjentów z powikłaniami po leczeniu onkologicznym (proszę wybrać jedno z powikłań: dysfagia, suchość jamy ustnej, wymioty, biegunki, bóle brzucha, wzdęcia, zaparcia).
- 24) Proszę omówić zasady produkcji potraw i przygotowania posiłków wegetariańskich/ wegańskich w profilaktyce i leczeniu wybranych chorób (proszę wybrać jedną: choroby układu sercowo-naczyniowego, nowotwory, otyłość).
- 25) Proszę omówić wpływ składników pokarmowych na funkcję odpornościową organizmu.
- 26) Proszę omówić zasady żywienia w wybranej chorobie rzadkiej (proszę wybrać jedną: choroba Wilsona, hemochromatoza, porfiria, galaktozemia, glikogenozy).
- 27) Proszę omówić definicję i podział żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego.
- 28) Proszę omówić zasady żywienia w zatruciach i zakażeniach pokarmowych.
- 29) Proszę omówić metody interwencji żywieniowej w trakcie leczenia klinicznego.
- 30) Proszę omówić zasady żywienia osób starszych z zaburzeniem funkcji poznawczych.