



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 wybrane substancje antyodżywcze występujące w produktach żywnościowych.
3. Proszę omówić rolę pełnowartościowej diety dla prawidłowego metabolizmu i spowalnianiu procesów starzenia się.
4. Proszę omówić budowę i podział chemiczny białek oraz omówić ich rolę w żywieniu człowieka.
5. Proszę omówić budowę i podział chemiczny tłuszczów oraz omówić ich rolę w żywieniu człowieka.
6. Proszę omówić budowę i podział chemiczny węglowodanów oraz omówić ich rolę w żywieniu człowieka.
7. Proszę omówić podział, rekomendacje spożycia i działanie błonnika.
8. Proszę dokonać charakterystyki diety bogatobiałkowej.
9. Proszę dokonać charakterystyki diety bogatobiałkowej.
10. Proszę dokonać charakterystyki diety łatwostrawnej.
11. Proszę dokonać charakterystyki diety niskobiałkowej.
12. Proszę dokonać charakterystyki diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.
13. Proszę dokonać charakterystyki diety o zmienionej konsystencji.
14. Proszę dokonać charakterystyki diety ubogoenergetycznej.
15. Proszę wskazać przykłady i omówić sposób działania substancji odchudzających w zakresie hamowania wchłaniania tłuszczów i przyspieszenia przemiany materii.
16. Proszę wskazać przykłady i omówić sposób działania substancji odchudzających, które hamują wchłanianie tłuszczów i zmniejszają uczucie głodu.
17. Proszę przedstawić definicję termogeników i omówić mechanizm ich działania, skuteczność, bezpieczeństwo stosowania oraz interakcje z lekami i innymi suplementami.
18. Proszę scharakteryzować, wskazać rekomendacje spożycia i omówić prozdrowotne działanie kofeiny.
19. Proszę dokonać ogólnego podziału i charakterystyki składników odżywczych i ich znaczenia w żywieniu.
20. Proszę omówić aktualną sytuację żywnościową i żywieniową na świecie i w Polsce.
21. Proszę omówić cele i metody edukacji żywieniowej.
22. Proszę omówić główne wytyczne dotyczące bilansowania diet eliminacyjnych.
23. Proszę omówić metody oceny jadłospisów.
24. Proszę omówić ogólne zasady łączenia produktów spożywczych z różnych grup.
25. Proszę omówić ogólne zasady żywienia dzieci.
26. Proszę omówić ogólne zasady żywienia osób w wieku podeszłym.
27. Proszę omówić zasady żywienia u osób z nietolerancją laktozy oraz schemat postępowania dietoterapii tych osób.
28. Proszę omówić proces całkowitej i podstawowej przemiany materii oraz metody ich pomiaru.
29. Proszę omówić proces ponadpodstawowej przemiany materii.
30. Proszę omówić proces regulacji równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie.
31. Proszę omówić rolę i przemiany witamin rozpuszczalnych w tłuszczach w organizmie człowieka.
32. Proszę omówić rolę i przemiany witamin rozpuszczalnych w wodzie w organizmie człowieka.
33. Proszę omówić rolę probiotyków i prebiotyków w żywieniu człowieka.
34. Proszę omówić rolę składników mineralnych w organizmie człowieka.

35. Proszę omówić różnice między nutrigenetyką a nutrigenomiką.
36. Proszę omówić trawienie i wchłanianie białek.
37. Proszę omówić trawienie i wchłanianie tłuszczów.
38. Proszę omówić trawienie i wchłanianie węglowodanów.
39. Proszę omówić zagadnienie genetycznego modyfikowania żywności.
40. Proszę omówić zagadnienie indeksu glikemicznego i ładunku glikemicznego.
41. Proszę omówić zakres, cele i zadania dietetyki.
42. Proszę omówić zasady planowania jadłospisów.
43. Proszę omówić zasady żywienia pozajelitowego u dzieci i dorosłych.
44. Proszę omówić zasady żywienia w chorobach przebiegających z gorączką.
45. Proszę omówić zasady żywienia w fenylketonurii.
46. Proszę omówić zasady żywienia w mukowiscydozie.
47. Proszę omówić zasady żywienia w przewlekłym i ostrym zapaleniu trzustki.
48. Proszę omówić zasady żywienia w przypadku biegunki.
49. Proszę omówić zasady żywienia w przypadku braku łaknienia.
50. Proszę omówić zasady żywienia w przypadku wymiotów.
51. Proszę omówić zasady żywienia w zespole złego wchłaniania.
52. Proszę omówić zastosowanie preparatów mlekozastępczych w dietach eliminacyjnych.
53. Proszę omówić żywienie po zabiegach chirurgicznych.
54. Proszę omówić szlaki metaboliczne zachodzące w organizmie, wskazać ich substraty i produkty oraz czynniki aktywujące i hamujące.
55. Proszę scharakteryzować wysiłki wytrzymałościowe, oporowe i szybkościowe i omówić ich rolę w profilaktyce otyłości i nadwagi i wsparciu dietoterapii w zdrowiu publicznym.
56. Proszę omówić rekomendacje dla spożycia dziennego płynów, czynniki na to wpływające, skutki odwodnienia i przewodnienia.
57. Proszę omówić zalecenia żywieniowe dla sportowców wytrzymałościowych (wraz z suplementacją).
58. Proszę omówić zalecenia żywieniowe dla sportowców szybkościowo-technicznych (wraz z suplementacją).
59. Proszę omówić zalecenia żywieniowe dla sportowców siłowych (wraz z suplementacją).
60. Proszę przedstawić definicję suplementu diety i omówić różnicę pomiędzy nim a lekiem na podstawie Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25 sierpnia 2016 r.

### **Pytania z wybranej ścieżki kształcenia**

#### **Dietetyka stosowana**

1. Proszę omówić sposoby diagnostyki zaburzeń hormonalnych i ich wykorzystanie w pracy dietetyka.
2. Proszę scharakteryzować i omówić zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym i omówić główne zasady ich leczenia.
3. Proszę scharakteryzować, omówić działanie i rekomendację spożycia wybranych trzech adaptogenów.
4. Proszę omówić sposoby pomiaru masy i składu ciała z uwzględnieniem ich zalet i ograniczeń.
5. Proszę omówić metody oceny stanu odżywiania w warunkach domowych.
6. Proszę omówić metody oceny stanu odżywiania w warunkach szpitalnych.
7. Proszę omówić i scharakteryzować strefy energetyczne i celowość ich użycia podczas profilaktyki i wspierania leczenia otyłości i nadwagi.

8. Proszę omówić żywieniowe czynniki ryzyka zagrażające zdrowiu kobiet w wieku prokreacyjnym.
9. Proszę omówić zasady żywienia w wybranych chorobach układu krążenia.
10. Proszę omówić zasady żywienia w zatruciu pałeczką Salmonella.
11. Proszę omówić zasady żywienia w zatruciu toksyna botulinową.
12. Proszę omówić zasady żywienia w nietolerancjach pokarmowych.
13. Proszę omówić zasady żywienia w niedokrwistości.
14. Proszę omówić zasady żywienia w niedoborach witaminowych.
15. Proszę omówić zasady żywienia w alergiach pokarmowych.
16. Proszę omówić metody oceny stanu odżywienia społeczeństwa.
17. Proszę omówić zasady żywienia w przypadku miażdżycy.
18. Proszę scharakteryzować drobnoustroje jelitowe biorące udział w procesach metabolicznych.
19. Proszę omówić hormony regulujące energetyczny metabolizm ustroju.
20. Proszę scharakteryzować antyoksydanty i ich rolę w metabolizmie komórkowym.

### **Dietetyka kliniczna**

1. Proszę omówić zasady żywienia kobiet w przebiegu ciąży, porodu i laktacji.
2. Proszę omówić zasady żywienia naturalnego niemowląt.
3. Proszę omówić zasady żywienia sztucznego niemowląt.
4. Proszę omówić zasady produkcji potraw i przygotowania posiłków wegetariańskich w profilaktyce i leczeniu wybranych trzech chorób.
5. Proszę omówić zasady produkcji potraw i przygotowania posiłków wegańskich w profilaktyce i leczeniu wybranych trzech chorób.
6. Proszę omówić sposoby diagnostyki nadwrażliwości pokarmowych, nietolerancji pokarmowych i alergii pokarmowych i ich wykorzystanie w pracy dietetyka.
7. Proszę omówić sposoby diagnostyki zaburzeń pracy układu pokarmowego i ich wykorzystanie w pracy dietetyka.
8. Proszę omówić sposoby diagnostyki niedożywienia, niedoborów żywienia i ich wykorzystanie w pracy dietetyka.
9. Proszę omówić metody oceny stanu odżywiania w warunkach domowych.
10. Proszę omówić metody oceny stanu odżywiania w warunkach szpitalnych.
11. Proszę omówić zasady żywienia w otyłości młodzieńczej.
12. Proszę omówić zasady żywienia w otyłości u dorosłych.
13. Proszę omówić żywienie dietetyczne w cukrzycy typu I u dorosłych.
14. Proszę omówić żywienie dietetyczne w cukrzycy typu II u dorosłych.
15. Proszę omówić wpływ treningów relaksujących w zmniejszeniu stężenia kortyzolu w organizmie oraz wspieraniu dietoterapii otyłości i nadwagi.
16. Proszę omówić zasady żywienia osób chorych na nowotwory.
17. Proszę omówić zasady żywienia w wybranych chorobach neurologicznych
18. Proszę omówić możliwość wykorzystania wyników badań krwi w pracy dietetyka.
19. Proszę omówić bezpieczeństwo i higienę żywności w świetle ustawodawstwa.
20. Proszę omówić możliwość wykorzystania wyników moczu i kału w pracy dietetyka.