



WYŻSZA SZKOŁA
INŻYNIERII I ZDROWIA
W WARSZAWIE

Zagadnienia na egzamin dyplomowy

studia I stopnia

Kierunek: *Dietetyka*

1. Proszę dokonać charakterystyki diety bogatobiałkowej.
2. Proszę dokonać charakterystyki diety bogatoresztkowej.
3. Proszę dokonać charakterystyki diety łatwostrawnej.
4. Proszę dokonać charakterystyki diety niskobiałkowej.
5. Proszę dokonać charakterystyki diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych.
6. Proszę dokonać charakterystyki diety o zmienionej konsystencji.
7. Proszę dokonać charakterystyki diety podstawowej.
8. Proszę dokonać charakterystyki diety ubogoenergetycznej.
9. Proszę dokonać charakterystyki wybranej grupy produktów spożywczych.
10. Proszę dokonać ogólnego podziału i charakterystyki składników odżywczych i ich znaczenia w żywieniu.
11. Proszę dokonać podstawowej klasyfikacji diet.
12. Proszę dokonać podziału produktów spożywczych.
13. Proszę omówić aktualną sytuację żywnościową i żywieniową na świecie i w Polsce.
14. Proszę omówić bezpieczeństwo i higienę żywności w świetle ustawodawstwa.
15. Proszę omówić budowę i podział białek.
16. Proszę omówić budowę i podział tłuszczów.
17. Proszę omówić budowę i podział węglowodanów.
18. Proszę omówić cele i metody edukacji żywieniowej.
19. Proszę omówić główne wytyczne dotyczące bilansowania diet eliminacyjnych.
20. Proszę omówić gospodarkę wodną w organizmie.
21. Proszę omówić metody oceny jadłospisów.
22. Proszę omówić metody oceny stanu odżywienia społeczeństwa.
23. Proszę omówić ogólne zasady łączenia produktów spożywczych z różnych grup.
24. Proszę omówić ogólne zasady żywienia dorosłych.
25. Proszę omówić ogólne zasady żywienia dzieci.
26. Proszę omówić ogólne zasady żywienia kobiet w ciąży i karmiących.
27. Proszę omówić ogólne zasady żywienia osób w wieku podeszłym.
28. Proszę omówić ogólne zasady żywienia sportowców.
29. Proszę omówić pojęcie norm żywienia i wyżywienia.
30. Proszę omówić pojęcie produktu zamiennego.
31. Proszę omówić pojęcie wskaźnika jakości żywieniowej.
32. Proszę omówić proces całkowitej przemiany materii.
33. Proszę omówić proces podstawowej przemiany materii.
34. Proszę omówić proces ponadpodstawowej przemiany materii.
35. Proszę omówić proces regulacji równowagi kwasowo-zasadowej w organizmie.
36. Proszę omówić rolę białek w organizmie człowieka.
37. Proszę omówić rolę i przemiany kwasu foliowego i pantotenowego w organizmie człowieka.
38. Proszę omówić rolę i przemiany makropierwiastków w organizmie człowieka.
39. Proszę omówić rolę i przemiany mikropierwiastków w organizmie człowieka.
40. Proszę omówić rolę i przemiany węglowodanów w organizmie człowieka.
41. Proszę omówić rolę i przemiany witamin z grupy B w organizmie człowieka.

42. Proszę omówić rolę i przemiany witaminy A w organizmie człowieka.
43. Proszę omówić rolę i przemiany witaminy C w organizmie człowieka.
44. Proszę omówić rolę i przemiany witaminy D w organizmie człowieka.
45. Proszę omówić rolę i przemiany witaminy E w organizmie człowieka.
46. Proszę omówić rolę i przemiany witaminy K w organizmie człowieka.
47. Proszę omówić rolę i przemiany witaminy PP i H w organizmie człowieka.
48. Proszę omówić rolę probiotyków i prebiotyków w żywieniu człowieka.
49. Proszę omówić rolę składników mineralnych w organizmie człowieka.
50. Proszę omówić rolę tłuszczów w organizmie człowieka.
51. Proszę omówić rolę witamin w organizmie człowieka.
52. Proszę omówić różnice między nutrigenetyką a nutrigenomiką.
53. Proszę omówić trawienie i wchłanianie białek.
54. Proszę omówić trawienie i wchłanianie tłuszczów.
55. Proszę omówić trawienie i wchłanianie węglowodanów.
56. Proszę omówić zagadnienie genetycznego modyfikowania żywności.
57. Proszę omówić zagadnienie indeksu glikemicznego.
58. Proszę omówić zakres, cele i zadania dietetyki.
59. Proszę omówić zapotrzebowanie organizmu człowieka na białka.
60. Proszę omówić zapotrzebowanie organizmu człowieka na tłuszcze.
61. Proszę omówić zapotrzebowanie organizmu człowieka na węglowodany.
62. Proszę omówić zasady i zastosowanie diety ketogennej.
63. Proszę omówić zasady leczenia żywieniowego dorosłych.
64. Proszę omówić zasady planowania jadłospisów.
65. Proszę omówić zasady żywienia dzieci w wieku przedszkolnym.
66. Proszę omówić zasady żywienia naturalnego niemowląt.
67. Proszę omówić zasady żywienia pozajelitowego u dorosłych.
68. Proszę omówić zasady żywienia pozajelitowego u dzieci.
69. Proszę omówić zasady żywienia sztucznego niemowląt.
70. Proszę omówić zasady żywienia w alergiach pokarmowych.
71. Proszę omówić zasady żywienia w chorobach przebiegających z gorączką.
72. Proszę omówić zasady żywienia w fenylketonurii.
73. Proszę omówić zasady żywienia w mukowiscydozie.
74. Proszę omówić zasady żywienia w niedoborach witaminowych.
75. Proszę omówić zasady żywienia w niedokrwistości.
76. Proszę omówić zasady żywienia w nietolerancjach pokarmowych.
77. Proszę omówić zasady żywienia w oparzeniach.
78. Proszę omówić zasady żywienia w otyłości młodzieńczej.
79. Proszę omówić zasady żywienia w otyłości u dorosłych.
80. Proszę omówić zasady żywienia w przewlekłym i ostrym zapaleniu trzustki.
81. Proszę omówić zasady żywienia w przypadku biegunki.
82. Proszę omówić zasady żywienia w przypadku braku łaknienia.
83. Proszę omówić zasady żywienia w przypadku wymiotów.
84. Proszę omówić zasady żywienia w przypadku zaparcia.
85. Proszę omówić zasady żywienia w refluksie żołądkowo-przetykowym.

86. Proszę omówić zasady żywienia w stanach pooperacyjnych u dzieci.
87. Proszę omówić zasady żywienia w wirusowym zapaleniu wątroby.
88. Proszę omówić zasady żywienia w wybranych chorobach neurologicznych.
89. Proszę omówić zasady żywienia w wybranych chorobach nowotworowych u dorosłych.
90. Proszę omówić zasady żywienia w wybranych chorobach układu krążenia.
91. Proszę omówić zasady żywienia w wychudzeniu.
92. Proszę omówić zasady żywienia w zatruciu pałeczką Salmonella.
93. Proszę omówić zasady żywienia w zatruciu toksyną botulinową.
94. Proszę omówić zasady żywienia w zespole złego wchłaniania.
95. Proszę omówić zasady żywienia wcześniaków.
96. Proszę omówić zastosowanie preparatów mlekozastępczych w dietach eliminacyjnych.
97. Proszę omówić zawartość białek w produktach spożywczych.
98. Proszę omówić zawartość tłuszczów w produktach spożywczych.
99. Proszę omówić zawartość węglowodanów w produktach spożywczych.
100. Proszę omówić żywienie dietetyczne w cukrzycy typu I u dorosłych.
101. Proszę omówić żywienie dietetyczne w cukrzycy typu II u dorosłych.
102. Proszę omówić żywienie dietetyczne w wybranych chorobach układu pokarmowego.
103. Proszę omówić żywienie dietetyczne w wybranych chorobach układu moczowego.
104. Proszę omówić żywienie po zabiegach chirurgicznych.
105. Proszę omówić żywienie w cukrzycy wieku rozwojowego.