|  |
| --- |
| **WYKAZ ZAGADNIEŃ DO EGZAMINU DYPLOMOWEGO** **STUDIA STACJONARNE I STOPNIA****KIERUNEK DIETETYKA****rok akademicki 2018/2019** |
| **ZAGADNIENIA O CHARAKTERZE PROBLEMOWYM****ŻYWIENIE W ZDROWIU I CHOROBIE** |
| 1 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w refluksie żołądkowo-przełykowym. |
| 2 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w ostrym nieżycie żołądka. |
| 3 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w przewlekłym nieżycie żołądka przebiegającym z niedokwaśnością. |
| 4 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w przewlekłym nieżycie żołądka przebiegającym z nadkwaśnością. |
| 5 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w chorobie wrzodowej żołądka. |
| 6 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w ostrym nieżycie jelit. |
| 7 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w przewlekłym nieżycie jelit. |
| 8 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w zaparciu nawykowym atonicznym. |
| 9 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w zaparciu nawykowym spastycznym. |
| 10 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego w okresie remisji choroby. |
| 11 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w chorobach wątroby bez cech encefalopatii. |
| 12 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w okresie niewydolności wątroby. |
| 13 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w ostrym zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. |
| 14 | Zaproponuj schemat diety,zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w przewlekłym zapaleniu pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych. |
| 15 | Zaproponuj schemat diety,zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w kamicy żółciowej bezobjawowej. |
| 16 | Zaproponuj schemat diety, ropozalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki. |
| 17 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane dla pacjentów z przewlekłą niewydolnością nerek leczonych zachowawczo. |
| 18 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane dla pacjentów z przewlekłą niewydolnością nerek w okresie dializacyjnym. |
| 19 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w nadciśnieniu tętniczym. Zaproponuj diety niefizjologiczne w nadciśnieniu. |
| 20 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w hiperlipidemii. |
| 21 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w cukrzycy typu 2. |
| 22 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w otyłości. |
| 23 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w wychudzeniu. |
| 24 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w dnie moczanowej. |
| 25 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w chorobach nowotworowych. |
| 26 | Zaproponuj schemat diety, zalecenia żywieniowe oraz wymień produkty zalecane i przeciwskazane w niedokrwistości niedoborowej. |
| 27 | Zaproponuj produkty w dietach: Kempnera i ziemniaczanej. Wymień jednostki chorobowe, w których diety te mają zastosowanie. |
| 28 | Zaproponuj produkty w dietach: Karela i owocowa. Wymień jednostki chorobowe, w których diety te mają zastosowanie. |
| 29 | Definicja choroby Parkinsona, postępowanie dietetyczne – pacjent M 70lat, 168cm, 89kg początkowa faza choroby wczesna bez powikłań. Zapotrzebowanie na białko, tłuszcze i węglowodany  |
| 30 | Definicja choroby Alzhaimera, postępowanie dietetyczne – pacjentka K 77lat, 167cm, 85kg początkowa faza choroby. Zapotrzebowanie na białko, tłuszcze i węglowodany |
| 31 | Zalecenia dietetyczna dla pacjenta - 80lat, 171cm, 74kg, problemy z połykaniem, żuciem i gryzieniem . Zapotrzebowanie na białko, tłuszcze i węglowodany |
| 32 | Dieta z dystrybucją i redystrybucją białka - w jakich przypadkach stosowana, specyfikacja |
| 33 | Żywienie w osteoporozie – definicja, przyczyny, skutki, sposoby zapobiegania - pacjentka – okres pomenopauzalny, 64lat, 163cm, 68kg |
| 34 | Definicja anoreksji, przyczyny, skutki oraz postępowanie dietetyczne. Pacjentka 16 lat, wzrost 172cm, masa ciała 47kg– zalecenia dietetyczne, obliczyć zapotrzebowanie energetyczne (B, T, W) |
| 35 | Anoreksja a ortoreksja różnice, podobieństwa oraz postępowanie dietetyczne w ortoreksji – kobieta 37lat, 176cm, 68kg, praca siedząca– zalecenia dietetyczne, obliczyć zapotrzebowanie energetyczne (B, T, W) |
| 36 | Pacjentka 17 lat, wzrost 170cm, masa ciała 70kg, jedzenie kompulsywne– zalecenia, postępowanie dietetyczne, obliczyć zapotrzebowanie energetyczne (B, T, W) |
| 37 | Pacjentka 14 lat, wzrost 165cm, masa ciała 48kg, bulimia – zalecenia, postępowanie dietetyczne, obliczyć zapotrzebowanie energetyczne (B, T, W) |
| 38 | Pica – definicja, przyczyny, skutki, ogólne zalecenia dietetyczne |
| 39 | Opisz dietę ketogenną – w jakich sytuacjach się ją stosuje, jak się wprowadza, produkty przeciwwskazane oraz zalecane. |
| 40 | Podaj objawy choroby trzewnej u dzieci oraz podaj podstawowe zalecenia żywieniowe.  |
| 41 | Hydrolizaty białek mleka u dzieci – wskaż jakim dzieciom się je podaje, przedstaw podział.  |
| 42 | Mężczyzna, 180cm, 72kg, aktywność fizyczna wysoka, chcący zwiększyć masę mięśniową – oblicz zapotrzebowanie na białka, tłuszcze, węglowodany i energię. |
| 43 | Podaj metody oceny ilości węglowodanów w diecie sportowca. Podaj ilość węglowodanów w diecie dla sportowca trenującego 2 – 4 godziny dziennie o masie 71 kg. |
| 44 | Podaj zalecenia żywieniowe dla sportowca dotyczące spożycia węglowodanów przed treningiem, w trakcie treningu trwającego ponad 60minut oraz po treningu. Podaj przykładu przekąsek |
| 45 | Podaj definicję ładunku glikemicznego. Z czego może wynikać duży ładunek glikemiczny posiłku? |
| 46 | Zalecenia żywieniowe dla kobiety ciężarnej z nadciśnieniem indukowanym ciąża. |
| 47 | Zalecenia dla kobiety planującej ciążę  |
| 48 | Różnice w ilości składników odżywczych pomiędzy semestrami ciąży – zapotrzebowanie na składniki dla kobiety w III trymestrze ciąży  |
| 49 | Opisz występowanie żelaza hemowego i niehemowego |
| 50 | Opisz postępowanie dietetyczne: mężczyzna, 45 lat, 120 kg, 170cm. Przedstaw listę produktów zalecanych i przeciwwskazanych. |
| 51 | Opisz zalecenia żywieniowe dla pacjenta w pierwszym tygodniu po zabiegu bariatrycznym. |
| 52 | Opisz leczenie niefarmakologiczne zaburzeń lipidowych |
| 53 | Otyłość dzielimy na kilka typów – wymień je, omów cechy charakterystyczne, przedstaw ogólne zasady leczenia. |
| 54 | Wymień po 10 produktów zalecanych i przeciwwskazanych w nadciśnieniu tętnicznym. Podaj zalecenia żywieniowe dla pacjenta: mężczyzna, 41 lat, 89kg, 174 cm, kierowca ciężarówki, niska aktywność fizyczna, pali paczkę papierosów dziennie. Przyjmuje leki hipotensyjne.  |
| 55 | Omów objawy, przyczyny hipoglikemii oraz zagrożenia dla zdrowia związane z hipoglikemią oraz co najważniejsze sposoby reagowania na spadek glikemii (sposób odżywiania, korekty leczenia farmakologicznego). |
| 56 | Zespół metaboliczny – to zespół różnych schorzeń, definicja zmieniała się dynamicznie – omów ostatnią definicję i wymień schorzenia, jakie składają się na ten zespół. Proszę podać schemat pierwszej wizyty pacjenta z zespołem metabolicznym u dietetyka |
| 57 | Pacjent lat 68 z cukrzyca typu 2, nadciśnieniem tętniczym oraz dną moczanową, rozpoznaną po wystąpieniu ostrego napadu dny. Omów zalecenia dietetyczne – głównie ograniczenia – (lista produktów spożywczych przeciwwskazanych) przy współistnieniu dny moczanowej. |
| 58 | Pacjentka lat 58 z otyłością, po przebytym zawale mięśnia sercowego, z nadciśnieniem tętniczym, z dwukrotnie przebytym incydentem ostrego zapalenia trzustki z hipertriglicerydemią (około 500mg%), upośledzoną tolerancją węglowodanów na czczo. Czy można u tej pacjentki rozpoznać zespól metaboliczny? Jakie ograniczenia dietetyczne zalecisz? |
| 59 | Opisz zalecenia dietetyczne dla pacjentów z insulinoopornością. |
| 60 | Opisz dietę DASH. |

|  |
| --- |
| **ZAGADNIENIA O CHARAKTERZE TEORETYCZNYM** |
| 1 | Omów prawa pacjenta. |
| 2 | Teoria potrzeb według Abrahama Maslowa (piramida potrzeb) |
| 3 | Komunikacja jednostronna i dwustronna, błędy jatrogenne w komunikacji interpersonalnej. |
| 4 | Wymień przyczyny przewlekłych ran kończyn dolnych |
| 5 | Wymień najczęstsze przyczyny krwawienia z górnego odcinka przewodu pokarmowego |
| 6 | Wymień czynniki usposabiające do tworzenia kamieni pęcherzyka żółciowego |
| 7 | Wymień najbardziej charakterystyczne objawy pourazowego krwiaka wewnątrzczaszkowego |
| 8 | Wyjaśnij na czym polega różnica pomiędzy skręceniem a zwichnięciem stawu i podaj przykłady |
| 9 | Wymień objawy zapalenia wyrostka robaczkowego |
| 10 | Główne czynniki wywołujące ostre uszkodzenie nerek |
| 11 | Przyczyny ostrych zespołów wieńcowych |
| 12 | Przewlekła obturacyjna choroba płuc |
| 13 | Zasady zapobiegania osteoporozie |
| 14 | Wymień narządy uszkadzane przez nadciśnienie tętnicze |
| 15 | Najważniejsze czynniki ryzyka rozwoju miażdżycy . |
| 16 | Najgroźniejsze powikłania długotrwałego nadciśnienia tętniczego. |
| 17 | Wczesne powikłania zawału serca |
| 18 | Metody leczenia powikłań rytmu serca |
| 19 | Opisz podstawową diagnostykę zapalenia płuc. Wymień najczęstsze przyczyny chorób płuc.  |
| 20 | Znaczenie infekcji Helicobacter pylori w chorobach przewodu pokarmowego. |
| 21 | Najbardziej typowe objawy nadczynności i niedoczynności tarczycy. |
| 22 | Omów czynniki rozwoju cukrzycy typu 2. |
| 23 | Podaj najczęstsze przyczyny niedokrwistości |
| 24 | Leki przeciwzakrzepowe - interakcje z lekami i żywnością. |
| 25 | Farmakoterapia cukrzycy. |
| 26 | Leki stosowane w chorobie wrzodowej. |
| 27 | NLPZ - mechanizmy działania, zastosowanie w lecznictwie, działania niepożądane, interakcje z żywnością i innymi lekami, przeciwwskazania do stosowania. |
| 28 | Charakterystyka kuchni hiszpańskiej, wymień 5 potraw narodowych |
| 29 | Charakterystyka kuchni włoskiej, wymień 5 potraw narodowych |
| 30 | Charakterystyka kuchni niemieckiej, wymień 5 potraw narodowych |
| 31 | Charakterystyka kuchni arabskiej, wymień 5 potraw narodowych |
| 32 | Charakterystyka kuchni japońskiej, wymień 5 potraw narodowych |
| 33 | Charakterystyka kuchni chińskiej, wymień 5 potraw narodowych |
| 34 | Charakterystyka kuchni greckiej, wymień 5 potraw narodowych |
| 35 | Charakterystyka kuchni angielskiej, wymień 5 potraw narodowych |
| 36 | Podaj definicję edukacji żywieniowej oraz jej cel.  |
| 37 | Formy edukacji żywieniowej  |
| 38 | Zamrażanie i rozmrażanie żywności – zasady i sposoby |
| 39 | Scharakteryzuj dietę niskowęglowodanową na przykładzie diety Atkinsa. |
| 40 | Omów wysokobiałkową dietę Dukana. |
| 41 | Omów zasady diety paleo. |
| 42 | Omów dietę o niskim indeksie glikemicznym na podstawie diety Montignaca. |
| 43 | Scharakteryzuj dietę Ornisha.  |
| 44 | Omów dietę makrobiotyczną.  |
| 45 | Scharakteryzuj diety wegetariańskie. |
| 46 | Scharakteryzuj dietę śródziemnomorską. |
| 47 | Omów zasady 1 – 7 systemu HACCP. |
| 48 | Mikrobiologia ogólna i żywności  |
| 49 | Scharakteryzuj zagrożenia biologiczne, chemiczne i fizyczne żywności. |
| 50 | Charakterystyka zanieczyszczeń wody pitnej |
| 51 | Jakie są sposoby zapobiegania zarażenia tasiemczycą (teniozą)? |
| 52 | Diagnostyka cukrzycy (glikemia na czczo, krzywa cukrowa) |
| 53 | Scharakteryzuj biochemiczne czynniki ryzyka miażdżycy naczyń krwionośnych. |
| 54 |  Wychowanie zdrowotne - kryteria Demela a kultura zdrowotna.  |
| 55 | Diagnostyka laboratoryjna czynności tarczycy |
| 56 | Wymień 3 surówce wspomagające pracę układu moczowego – opisz ich działanie |
| 57 | Wymień 3 surowce wspomagające funkcję wątroby – opisz działanie  |
| 58 | Co zalicza się do flawonoidów, ich źródła w diecie i właściwości. |
| 59 | Wymień 5 antyoksydantów i omów ich rolę w organizmie  |
| 60 | Budowa i funkcje poszczególnych witamin. |
| 61 | Właściwości i znaczenie biologiczne wody |
| 62 | Komórka i organella komórkowe (budowa i funkcje poszczególnych organelli komórkowych). |
| 63 | Nienasycone kwasy tłuszczowe: budowa, rodzaje, funkcje. |
| 64 |  Metabolizm cukrów i tłuszczów:a)    co się dzieje z glukozą podczas glikolizy tlenowejb)    istota beta-oksydacji kwasów tłuszczowychc)    cykl kwasów trikarboksylowych (cykl Krebsa), istota całego cyklu i  poszczególnych jego etapów |

|  |
| --- |
| **ZAGADNIENIA O CHARAKTERZE PROBLEMOWYM****TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI I POTRAW ORAZ TOWAROZNASTWO** |
|  | W jaki sposób można zbadać wrażliwość sensoryczną zmysłu smaku? |
|  | W jaki sposób praktycznie przeprowadzisz test na daltonizm smakowy? |
|  | W jaki sposób praktycznie przeprowadzisz test na próg wyczuwalności? |
|  | W jaki sposób praktycznie przeprowadzisz test na próg rozpoznania? |
|  | Omów testy służące do badania zmysłu wzroku. |
|  | Podaj ogólne warunki w jakich należy prowadzić ocenę organoleptyczną żywności. |
|  | Podaj ogólne zasady obróbki wstępnej mięsa. |
|  | W jaki sposób można wpłynąć na wodochłonność i zdolność zatrzymywania wody w mięsie? |
|  | W jaki sposób należy prowadzić obróbkę termiczną mięsa o dużej zawartości tkanki łącznej? |
|  | W jaki sposób należy prowadzić obróbkę termiczną mięsa o małej zawartości tkanki łącznej? |
|  | W jaki sposób i z jakiego asortymentu mięsa sporządza się potrawy gotowane? |
|  | W jaki sposób i z jakiego asortymentu mięsa sporządza się potrawy smażone? |
|  | Ocena organoleptyczna mąki. |
|  | Ocena organoleptyczna makaronu. |
|  | Ocena organoleptyczna pieczywa. |
|  | Ocena organoleptyczna warzyw i owoców. |
|  | Ocena organoleptyczna olejów i tłuszczów utwardzonych. |
|  | Ocena organoleptyczna kakao. |
|  | Zasady sporządzania sałatek. |
|  | Zasady sporządzania surówek. |
|  | Etapy sporządzania surówek. |
|  | Wpływ pH na zachowanie barwników antocyjanowych w czasie obróbki cieplnej warzyw (buraki, kapusta czerwona). |
|  | Technika sporządzania wywaru jarskiego. |
|  | Wyjaśnij na czym polega dekstrynizacja skrobi oraz w jakich warunkach zachodzi. |
|  | Technika przyrządzania potraw z mięsa duszonego na przykładzie gulaszu mięsnego. |
|  | Technika produkcji ciasta lanego. |
|  | Technika produkcji klusek lanych. |
|  | Technika produkcji ciasta naleśnikowego. |
|  | Technika produkcji ciasta pierogowego. |
|  | Technika sporządzania kopytek. |
|  | Technika sporządzania leniwych pierogów. |
|  | Technika produkcji ciasta kruchego. |
|  | Technika produkcji ciasta półkruchego. |
|  | Technika produkcji ciasta parzonego na przykładzie ptysi. |
|  | Technika produkcji ciasta bezowego. |
|  | Technika produkcji ciasta francuskiego. |
|  | Zasada oznaczania skuteczności pasteryzacji mleka. Opisz próbę na peroksydazę. |
|  | Wymień i opisz metody rozmrażania owoców. |
|  | Zasady wykonywania marynat. |
|  | W jaki sposób dokonujemy analizy organoleptycznej pieczywa. |
|  | Technika sporządzania pieczywa. |
|  | W jaki sposób można wykryć barwniki syntetyczne w produktach spożywczych. |
|  | Podaj zasady obróbki wstępnej i cieplnej ziemniaków oraz zmianę wartości odżywczej przy zastosowaniu różnych metod. |
|  | Podaj zasady gotowania warzyw zabarwionych chlorofilem. |
|  | Podaj zasady gotowania warzyw zabarwionych karotenem |
|  | Podaj zasady gotowania warzyw zabarwionych antocyjanami. |
|  | Podaj zasady gotowania warzyw zabarwionych betacyjanami. |
|  | Podaj zasady obróbki wstępnej i cieplnej nasion roślin strączkowych. |
|  | Podaj prawidłowy sposób przygotowania surówek i sałatek. |
|  | Omów zasady produkcji wywaru jarskiego oraz sporządzania i podawania zup czystych? |
|  | Omów zasady produkcji wywaru z kości i warzyw oraz sporządzania i podawania zup kremów. |
|  | Omów sposoby zagęszczania potraw mąką. |
|  | Omów zasady sporządzania klusek kładzionych. |
|  | Omów sporządzanie ciasta drożdżowego różnymi metodami. |
|  | Omów sporządzanie ciasta kruchego i wpływ składu surowcowego na kruchość ciastek. |
|  | Omów metody produkcji ciasta biszkoptowego i czynniki spulchniające ciasto. |
|  | Produkcja herbaty fermentowanej. |
|  | Produkcja herbaty zielonej. |
|  | Produkcja oleju rafinowanego. |
|  | Omów utrwalanie żywności przez zakwaszanie. |