



**ZAGADNINIA DO EGZAMIN WSTĘPNEGO
DLA KANDYDATÓW NA STUDIA II STOPNIA NA KIERUNKU DIETETYKA
W ROKU AKADEMICKI 2019/2020**

FIZJOLOGIA CZŁOWIEKA, ANATOMIA CZŁOWIEKA

- Krew – Erytrocyty, Leukocyty [klasyfikacja, funkcje];
- Układ grupowy ABO;
- Odruch [definicja, podział];
- Ślina [skład, funkcje];
- Klirens [definicja, znaczenie];
- Budowa błon komórkowych;
- Budowa układu bodźcotwórczo-bodźcoprzewodzącego w sercu człowieka;
- Hormony tarczycy;
- Hipoksja [rodzaje, objawy, leczenie];
- Budowa i czynność układu nerwowego [potencjał czynnościowy]

PODSTAWY EDUKACJI ŻYWIENIOWEJ Z ELEMENTAMI ZDROWIA PUBLICZNEGO

- Definicja edukacji żywienia i cele upowszechniania wiedzy w zakresie żywienia;
- Programy edukacji żywieniowej [formy, zasady budowy, metody, środki dydaktyczne];
- Błędy żywieniowe popełniane w poszczególnych grupach społecznych [charakterystyka];
- Piramida żywienia jako forma graficzna przedstawiająca zasady żywienia [historia powstawania];
- Reklama społeczna jako narzędzie edukacji żywieniowej;
- Kampanie społeczne o tematyce żywieniowej w Polsce;
- Struktura potrzeb zdrowotnych ludności;
- Wskaźniki zdrowia w opisie sytuacji zdrowotnej populacji.

PODSTAWY DIETETYKI

- Normy żywienia i wyżywienia;
- Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia [metody - podział i charakterystyka, rodzaje badań];
- Zasady układania jadłospisów [charakterystyka poszczególnych posiłków];
- Klasyfikacja otyłości;
- Grupy ludności [podział, zasady planowania posiłków];
- Zasady żywienia dzieci w wieku przedszkolny [produkty zalecane i niewskazane];
- Zasady żywienia dzieci w wieku szkolnym [produkty zalecane i niewskazane];
- Zasady żywienia młodzieży [produkty zalecane i niewskazane];
- Zasady żywienia kobiet ciężarnych i w okresie laktacji [produkty zalecane i niewskazane];
- Zasady żywienia pracowników prowadzących siedzący tryb życia oraz pracowników pracujących fizycznie [produkty zalecane i niewskazane];
- Zasady żywienia osób starszych [produkty zalecane i niewskazane];

- Zasady żywienia osób dorosłych z uwzględnieniem wieku, płci, aktywności fizycznej, zasad planowania żywienia;
- Zasady żywienia sportowców [z uwzględnieniem różnych dyscyplin sportowych];
- Wegetarianizm [odmiany, charakterystyka, wady i zalety];
- Alternatywne sposoby odżywiania się [rodzaje, charakterystyka]
- Rola suplementów diety [w aspekcie planowania posiłków i realizacji norm żywienia].
- Interakcje leków z żywnością.

TECHNOLOGIA ŻYWNOCI, TOWAROZNAWSTWO ŻYWNOCI, TECHNOLOGIA POTRAW

- Systemy jakości HACCP, GMO, GHP [definicje, znaczenie, CCP, drzewko decyzyjne];
- Zagrożenia żywności [fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne - przykłady];
- Poziomy życia surowców i drobnoustrojów [bioza, anabioza, cenoanabioza, abioza];
- Metody utrwalania żywności [fizyczne, chemiczne, biologiczne, niekonwencjonalne – rodzaje, zakresy temperatur];
- Proces produkcyjny, proces technologiczny produkcji potraw [definicje, rodzaje obróbek wstępnych, brudnej i czystej oraz obróbek cieplnych i ich wpływ na generowanie strat składników odżywczych na przykładzie przerabiania surowców pochodzenia zwierzęcego i roślinnego];
- Nowa żywność [Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego, Żywność transgeniczna – GMO, Żywność funkcjonalna - wzbogacona, Żywność prozdrowotna, Żywność ekologiczna, Żywność wygodna – convenience];
- Substancje antyodżywcze naturalnie występujące w żywności;
- Substancje bioaktywne naturalnie występujące w żywności;
- Substancje słodzące [naturalne i syntetyczne – rodzaje, skład chemiczny, właściwości];
- Podstawowe definicje [np. osmoza, Reakcja nieenzymatycznego brunatnienia, Reakcja Maillarda, FIFO, uszkodzenie chłodnicze, łańcuch chłodniczy];
- Opakowania i etykiety [rodzaje, skład chemiczny, informacje zawarte na etykietach];
- Charakterystyka towaroznawcza tłuszczów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego [klasyfikacja, punkt dymienia, Izomery kwasów tłuszczowych trans, występowanie, właściwości, wpływ na organizm człowieka];
- Charakterystyka towaroznawcza zbóż [rodzaje kasz, maki, skład chemiczny, wartość odżywcza, typ mąki, popiołowość, gluten – definicja i znaczenie technologiczne, przemiany skrobia];
- Charakterystyka towaroznawcza mleka i jego przetworów [skład chemiczny, wartość odżywcza, charakterystyka przetworów mlecznych];
- Charakterystyka towaroznawcza i technologiczna warzyw i owoców [naturalne barwniki – rodzaje, występowanie, postępowanie technologiczne];
- Właściwości strukturotwórcze jaj [rodzaje, zastosowanie, wartość odżywcza jaj, budowa]

ŻYWIENIE CZŁOWIEKA

- Białka [klasyfikacja, budowa, wartość odżywcza, rola, znaczenie żywieniowe, normy, źródła występowania];
- Węglowodany [klasyfikacja, budowa, wartość odżywcza, rola, znaczenie żywieniowe, normy, źródła występowania];
- Tłuszcze [klasyfikacja, budowa, wartość odżywcza, rola, znaczenie żywieniowe, normy, źródła występowania];
- Witaminy rozpuszczalne w wodzie i rozpuszczalne w tłuszczach [rola, znaczenie żywieniowe, normy, źródła występowania];

- Składniki mineralne [podział na makroelementy i mikroelementy, rola, znaczenie żywieniowe, źródła występowania];
- Zapotrzebowanie człowieka na energie [podstawową, ponadpodstawową, całkowitą przemianę materii];
- Grupy produktów spożywczych [podział, charakterystyka, zamienniki].

DIETETYKA PEDIATRYCZNA

- Zalecenia żywieniowe u niemowląt;
- Żywnienie naturalne i sztuczne niemowląt;
- Mieszanki sztuczne do karmienia niemowląt [charakterystyka, podział, skład, wartość odżywcza i energetyczna];
- Alergia na białka mleka krowiego u dzieci [zalecenia żywieniowe];
- Nietolerancja laktozy u dzieci [zalecenia żywieniowe];
- Celiakia u dzieci [zalecenia żywieniowe];
- Mukowiscydoza [zalecenia żywieniowe];
- Fenyloketonuria [zalecenia żywieniowe];
- Otyłość wśród dzieci [zalecenia żywieniowe];
- Cukrzyca [rodzaje, indeks glikemiczny, ładunek glikemiczny, wymienniki węglowodanowe, białkowe, tłuszczowe, zalecenia żywieniowe].

KLINICZNY ZARYS CHOROÓB

- Nadczynność i niedoczynność tarczycy [definicja, obraz kliniczny];
- Choroby sercowo-naczyniowe [obraz kliniczny, czynniki ryzyka, profilaktyka];
- Choroba niedokrwienności serca [obraz kliniczny];
- Choroba refluksowa przełyku [obraz kliniczny];
- Kamica pęcherzyka żółciowego [obraz kliniczny];
- Cukrzyca typu I i typu II [obraz kliniczny];
- Astma [obraz kliniczny];
- Celiakia [obraz kliniczny];
- Zaburzenia odżywiania [obraz kliniczny].

ŻYWIENIE KLINICZNE

- Żywnienie w ostrej i przewlekłej niewydolności nerek [produkty zalecane i niewskazane];
- Żywnienie w chorobach jamy ustnej, przełyku, żołądka [produkty zalecane i niewskazane];
- Żywnienie w chorobach jelita cienkiego i grubego [produkty zalecane i niewskazane];
- Żywnienie w chorobach wątroby, zapalenia pęcherzyka żółciowego i dróg żółciowych, kamicy żółciowej [produkty zalecane i niewskazane];
- Zapalenie w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki [produkty zalecane i niewskazane];
- Żywnienie w chorobach nowotworowych [produkty zalecane i niewskazane, profilaktyka];
- Żywnienie w leczeniu osteoporozy [produkty zalecane i niewskazane];
- Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe;
- Żywnienie w stanach niedoborowych.

ŻYWIENIE ZBIOROWE

- Ocena stanu odżywienia [charakterystyka badań lekarskich, antropometrycznych, biochemicznych];
- Leczenie żywieniowe w niedożywieniu;
- Zasady planowania posiłków w żywieniu zbiorowym [zamkniętym i otwartym];

- Dieta podstawowa [cel i zastosowanie diety, charakterystyka diety, produkty zalecane i niewskazane]
- Dieta łatwo strawna [cel i zastosowanie diety, charakterystyka diety, produkty zalecane i niewskazane]
- Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczów [cel i zastosowanie diety, charakterystyka diety, produkty zalecane i niewskazane];
- Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego [cel i zastosowanie diety, charakterystyka diety, produkty zalecane i niewskazane];
- Dieta łatwo strawna z modyfikacjami konsystencji – papkowata, płynna, płynna wzmocniona, dieta do żywienia przez sondę [cel i zastosowanie diety, charakterystyka diety, produkty zalecane i niewskazane];
- Dieta ubogoenergetyczna [cel i zastosowanie diety, charakterystyka diety, produkty zalecane i niewskazane];
- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów [cel i zastosowanie diety, charakterystyka diety, produkty zalecane i niewskazane];
- Dieta ubogobiałkowa , dieta bogatobiałkowa [cel i zastosowanie diety, charakterystyka diety, produkty zalecane i niewskazane];
- Dieta bogatoresztkowa [cel i zastosowanie diety, charakterystyka diety, produkty zalecane i niewskazane];
- Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych [cel i zastosowanie diety, charakterystyka diety, produkty zalecane i niewskazane];
- Diety eliminacyjne – przy alergiach i nietolerancjach [cel i zastosowanie diety, charakterystyka diety, produkty zalecane i niewskazane].