



ZAGADNIENIA DO EGZAMINU WSTĘPNEGO DLA KANDYDATÓW NA STUDIA II STOPNIA NA KIERUNKU DIETETYKA

FIZJOLOGIA CZŁOWIEKA, ANATOMIA CZŁOWIEKA

- Krew – eryocyty, leukocyty (klasyfikacja, funkcje);
- Układ grupowy ABO;
- Ślina (skład, funkcje);
- Enzymy trawienne żołądka i dwunastnicy;
- Cukrzyca (rodzaje, objawy, leczenie);
- Budowa serca, krążenie wielkie i małe;
- Budowa układu bodźcowo-przewodzącego w sercu człowieka;
- Hormony tarczycy;
- Hipoksja (rodzaje, objawy, leczenie);
- Budowa i czynność układu nerwowego (potencjał czynnościowy);
- Odruch (definicja, podział).

PODSTAWY EDUKACJI ŻYWIENIOWEJ Z ELEMENTAMI ZDROWIA PUBLICZNEGO

- Edukacja zdrowotna i żywieniowa i jej cele;
- Modele edukacji prozdrowotnej;
- Cechy skutecznej edukacji żywieniowej;
- Etapy planowania programu żywieniowego;
- Metody i środki dydaktyczne wykorzystywane w edukacji żywieniowej;
- Talerz zdrowego żywienia oraz piramida żywienia jako narzędzia edukacji żywieniowej;
- Determinanty wyborów żywieniowych: związane z żywnością, związane ze środowiskiem fizycznym i społecznym oraz osobiste.

PODSTAWY DIETETYKI

- Normy żywienia;
- Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia (metody - podział i charakterystyka, rodzaje badań);
- Zasady układania jadłospisów (charakterystyka poszczególnych posiłków);
- Zapotrzebowanie energetyczne;
- Makro- i mikroskładniki diety;
- 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 osób prowadzących siedzący tryb życia oraz 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;
- Wegetarianizm (odmiany, charakterystyka, wady i zalety);
- Alternatywne sposoby odżywiania się (rodzaje, charakterystyka);
- Rola suplementów diety (w aspekcie planowania posiłków i realizacji norm żywienia).

TECHNOLOGIA ŻYWNOŚCI, TOWAROZNAWSTWO ŻYWNOŚCI, 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;
- Żywienie 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);
- Fenylketonuria (zalecenia żywieniowe);
- Otyłość wśród dzieci (zalecenia żywieniowe);
- Cukrzyca (rodzaje, indeks glikemiczny, ładunek glikemiczny, wymienniki węglowodanowe, białkowe, tłuszczowe, zalecenia żywieniowe).

KLINICZNY ZARYS CHORÓB

- 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

- Żywienie w ostrej i przewlekłej niewydolności nerek (produkty zalecane i niewskazane);
- Żywienie w chorobach jamy ustnej, przełyku, żołądka (produkty zalecane i niewskazane);
- Żywienie 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 łatwostrawna (cel i zastosowanie diety, charakterystyka diety, produkty zalecane i niewskazane)
- Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczów (cel i zastosowanie diety, charakterystyka diety, produkty zalecane i niewskazane);
- Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (cel i zastosowanie diety, charakterystyka diety, produkty zalecane i niewskazane);
- Dieta łatwostrawna 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).