

**PYTANIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY 2024/2025**  
**KIERUNEK: DIETETYKA**  
**Specjalność: Psychodietetyka z elementami coachingu**

**PYTANIA Z ZAKRESU KSZTAŁCENIA KIERUNKOWEGO**

1. Omów rolę i znaczenie makroskładników w żywieniu człowieka.
2. Omów gospodarkę wodną oraz równowagę kwasowo-zasadową w organizmie.
3. Scharakteryzuj krótko zespół metaboliczny- przyczyny, diagnostykę, przebieg choroby oraz możliwości leczenia.
4. Scharakteryzuj osteoporozę - obraz kliniczny, przebieg choroby, zalecenia żywieniowe.
5. Scharakteryzuj dietę z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego – cel diety, zastosowanie, podstawowe założenia.
6. Omów postępowanie dietetyczne w otyłości – podstawowe założenia diety, rekomendowaną kaloryczność jadłospisu redukcyjnego, bezpieczne i zalecane tempo odchudzania.
7. Przedstaw zasady postępowania dietetycznego w niedożywieniu organizmu.
8. Scharakteryzuj zespół ponownego odżywienia (refeeding syndrom).
9. Omów żywienie naturalne i sztuczne niemowląt.
10. Omów postępowanie dietetyczne w mukowiscydozie.
11. Omów postępowanie dietetyczne u dzieci z niedoborami aktywności laktazy.
12. Scharakteryzuj analizę organoleptyczną oraz sensoryczną jako metody stosowane w ocenie jakości żywności.
13. Omów metody bezpośrednie i pośrednie oznaczania zawartości białka w produktach spożywczych.
14. Scharakteryzuj napoje fermentowane – wartości odżywcze, wpływ na zdrowie, sposób produkcji.
15. Wskaż i krótko scharakteryzuj procesy termiczne obróbki żywności zalecane najczęściej przez dietetyków.
16. Omów zasady systemu HACCP w technologii żywności.
17. Omów metody utrwalania żywności: fizyczne, chemiczne, biologiczne.
18. Zachowania żywieniowe – definicja, przykłady, determinanty. Znaczenie edukacji żywieniowej w profilaktyce chorób cywilizacyjnych.
19. Omów istotę indywidualnego poradnictwa dietetycznego, przedstaw najważniejsze zasady przeprowadzania wywiadu żywieniowego.
20. Omów istotę poradnictwa grupowego, scharakteryzuj krótko wybrane metody pracy z grupą.

## **PYTANIA Z ZAKRESU KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO**

1. Scharakteryzuj krótko 2 zaburzenia odżywiania najczęściej występujące u dzieci i młodzieży.
2. Omów znaczenie edukacji żywieniowej w profilaktyce występowania zaburzeń odżywiania u młodzieży.
3. Przedstaw zagadnienie oceny stanu odżywienia młodzieży poniżej 18. roku życia.
4. Scharakteryzuj krótko problemy psychologiczne osób z nadwagą i otyłością.
5. Wymień i krótko scharakteryzuj style jedzenia.
6. Omów znaczenie dzienniczków żywieniowych w pracy z pacjentem otyłym.
7. Omów zachowania kompensacyjne występujące u osób z zaburzeniami odżywiania.
8. Omów znaczenie psychologa w pracy z osobami z nadmierną masą ciała.
9. Omów postępowanie dietetyczne w zaburzeniach profilu lipidowego.
10. Przedstaw najważniejsze zalecenia żywieniowe obowiązujące w trakcie laktacji.
11. Patologia ciąży - podstawowe jednostki chorobowe, konsekwencje dla matki i dziecka, zalecenia żywieniowe.
12. Omów różnice w zapotrzebowaniu na składniki pokarmowe w poszczególnych trymestrach ciąży.
13. Związki fitochemiczne - charakterystyka, źródła w żywności, wpływ na zdrowie.
14. Definicja probiotyków, ich wpływ na zdrowie oraz produkty zaliczane do żywności funkcjonalnej.
15. Przedstaw podstawowe założenia dotyczące diagnostyki oraz postępowania z pacjentami z zaburzeniem ARFID.
16. Przedstaw podstawowe założenia dotyczące diagnostyki oraz postępowania z pacjentami z neofobią żywieniową.
17. Omów cel, zasady opracowywania oraz ewaluację programów profilaktycznych. Podaj przykłady programów realizowanych w Polsce.
18. Omów zalecenia diety rekomendowanej w terapii dzieci ze spektrum autyzmu oraz ADHD.
19. Przedstaw zalecenia żywieniowe dla dzieci w wieku 10-15 lat.
20. Omów czynniki warunkujące zdrowie człowieka.
21. Omów krótko zagadnienie holistycznej opieki nad pacjentem.