



ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY MAGISTERSKI
w roku akademickim 2021/2022

TOWAROZNAWSTWO
Menedżer Usług Dietetycznych
studia drugiego stopnia
stacjonarne i niestacjonarne
nabór 2020/2021

Pula kierunkowa

1. Czynniki kształtujące jakość żywności
2. Działy biotechnologii wg OECD
3. Cele biotechnologii środowiskowej (ekologicznej)
4. Bioremediacja gleb i wód
5. Wady pieczywa
6. Etapy eksploracji danych
7. Techniki eksploracji danych
8. Zastosowanie nanotechnologii w kosmetologii i dermatologii
9. Wpływ surfaktantów na środowisko naturalne
10. Współczesne kierunki zastosowań polimerów biodegradowalnych
11. Czynniki kształtujące jakość owoców i warzyw
12. Rola znormalizowanych systemów zarządzania w działalności przedsiębiorstwa
13. Istota i zastosowanie pomiarów kolorymetrycznych
14. Osmolalność napojów
15. Model Business Canvas – analiza części składowych
16. Definiowanie wartości dla klienta – współczesne propozycje wartości
17. Wpływ determinantów otoczenia na wybór danego modelu przedsiębiorstwa
18. Etapy podejmowania decyzji menedżerskich
19. Możliwości i ograniczenia wykorzystania drzew decyzyjnych
20. Omówić wybrany model przedsiębiorstwa (W. Baumola, R. Marris, O.E. Williamson, R.M. Ceyerta lub J.M. Marcha)

Pula specjalnościowa

1. Biologiczna i żywieniowa charakterystyka kwasów tłuszczowych PUFA
2. Biologiczna dostępność składników odżywczych i czynniki ją determinujące
3. Biologiczna charakterystyka i znaczenie błonnika pokarmowego w żywieniu człowieka
4. Znaczenie wartości biologicznej białka w żywieniu człowieka

5. Znaczenie wody i elektrolitów w żywieniu człowieka
6. Budowa, funkcje i znaczenie układu pokarmowego
7. Znaczenie neurohormonalnej regulacji pobierania pokarmu
8. Ograniczenia w wykorzystaniu surowców i stosowanych technologii związane z żywieniem wyznawców różnych religii
9. Cechy charakterystyczne kuchni śródziemnomorskiej
10. Klasyfikacja diet
11. Charakterystyka diet opartych na założeniach diety śródziemnomorskiej (DASH i MIND) – słabe i silne strony
12. Wegetarianizm – rodzaje, charakterystyka i analiza krytyczna
13. Ogólna charakterystyka, cele, modyfikacje, ograniczenia i zastosowanie diety łatwostrawnej
14. Dieta z ograniczeniem tłuszczów i dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych – charakterystyka, przeznaczenie i różnice
15. „Profilaktyka pierwszej fazy” (pierwotna) chorób żywieniowo zależnych
16. Elementy stylu życia istotne w profilaktyce chorób cywilizacyjnych
17. Zdrowie jako koncepcja pozytywna
18. Kapitał własny w finansowaniu działalności przedsiębiorstwa – istota, źródła pochodzenia, zalety i wady
19. Kapitał obcy w finansowaniu działalności przedsiębiorstwa – istota, źródła pochodzenia, zalety i wady
20. Formy opodatkowania dochodów w działalności gospodarczej osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą
21. Karta podatkowa w działalności gospodarczej
22. Ryczałt od przychodów ewidencjonowanych w działalności gospodarczej
23. Zasady gotowania warzyw pozwalające na zachowanie optymalnej wartości odżywczej, barwy i konsystencji
24. Rola glutenu w kształtowaniu właściwości potraw
25. Sposoby przygotowania wykorzystywane podczas sporządzania posiłków łatwostrawnych
26. Możliwości ograniczania i zastępowania dodatku NaCl do potraw
27. Najczęściej występujące zaburzenia funkcjonowania przewodu pokarmowego u sportowców oraz ich przyczyny
28. Zalecenia i rekomendacje żywieniowe w okresie przedtreningowym i w okresie regeneracji powysiłkowej – formułowanie rekomendacji
29. Suplementacyjne wspomaganie w sporcie na przykładzie kreatyny – korzyści i zagrożenia
30. Budowanie marki osobistej opartej na EBD (Evidence Based Dietetics)
31. Komunikacja marketingowa w usługach dietetycznych
32. Zalecenia żywieniowe dla osób przebywających w warunkach klimatu ciepłego i zimnego
33. Żywnienie w warunkach zaburzeń rytmu biologicznego
34. Badania biochemiczne krwi przydatne w praktyce dietetyka we współpracy z pacjentem otyłym.
35. Wpływ niedoczynności tarczycy na rozwój chorób cywilizacyjnych, takich jak depresja i choroby układu sercowo-naczyniowego
36. Rola wybranych czynników żywieniowych w kształtowaniu odporności dzieci
37. Wczesne zaburzenia immunologiczne wywołane otyłością u dzieci
38. Różnice pomiędzy ostrym (OZT) a przewlekłym zapaleniem trzustki (PZT) – czynniki ryzyka i postępowanie dietetyczne
39. Żywnienie w przewlekłej niewydolności nerek z uwzględnieniem wartości klirensu kreatyniny GRF
40. Nieswoiste choroby zapalne jelit – różnice między ch. Leśniowskiego-Crohna a wrzodziejącym zapaleniem jelita grubego
41. Żywnienie w chorobach nowotworowych
42. Problemy żywieniowe osób dializowanych – zalecenia
43. Trudności procesu zwiększania aktywności fizycznej człowieka w krajach rozwiniętych
44. Cele edukacji żywieniowej

45. Różnice między metodą wywiadu 24-godzinnego a „dziennikiem bieżącego notowania”
46. Charakterystyka systemu Cook & chill w produkcji potraw - zalety
47. Prawidłowy układ dróg technologicznych w zakładzie gastronomicznym
48. Etapy projektowania usługi dietetycznej
49. Klasyfikacja i charakterystyka zaburzeń odżywiania wg DSM-V
50. Psychologiczne aspekty wyborów żywieniowych i ich znaczenie w rozwoju zaburzeń odżywiania

Gdynia, dnia 21.01.2022