



**ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY MAGISTERSKI**  
**w roku akademickim 2024/2025**

**INŻYNIERIA JAKOŚCI**  
**MENEDŻER USŁUG DIETETYCZNYCH**  
studia drugiego stopnia  
stacjonarne / niestacjonarne  
**nabór 2023/2024**

**Pula specjalnościowa**

1. Biologiczna i żywieniowa charakterystyka kwasów tłuszczowych.
2. Biologiczna dostępność składników odżywczych i czynniki ją determinujące.
3. Znaczenie wartości biologicznej białka w żywieniu człowieka.
4. Znaczenie wody i elektrolitów w żywieniu człowieka.
5. Neurohormonalna regulacja pobierania pokarmu.
6. Ograniczenia w wykorzystaniu surowców i stosowanych technologii związane z żywieniem wyznawców różnych religii.
7. Klasyfikacja diet.
8. Wegetarianizm – rodzaje, charakterystyka i analiza krytyczna.
9. Ogólna charakterystyka, cele, modyfikacje, ograniczenia i zastosowanie diet łatwostrawnych.
10. Tłuszcze i węglowodany jako czynniki warunkujące rozwój otyłości.
11. Elementy stylu życia istotne w profilaktyce chorób cywilizacyjnych.
12. Zdrowie jako koncepcja pozytywna.
13. Zasady gotowania warzyw pozwalające na zachowanie optymalnej wartości odżywczej, barwy i konsystencji.
14. Sposoby przygotowania wykorzystywane podczas sporządzania posiłków łatwostrawnych.
15. Zalecenia i rekomendacje żywieniowe w okresie przedtreningowym i w okresie regeneracji powysiłkowej – formułowanie rekomendacji.
16. Komunikacja marketingowa w usługach dietetycznych i budowanie marki osobistej opartej na EBD (Evidence Based Dietetics).
17. Wpływ zmiennych warunków środowiska zewnętrznego na sposób żywienia.
18. Badania biochemiczne krwi przydatne w praktyce dietetyka.
19. Etiologia, diagnostyka i postępowanie dietetyczne w chorobach układu krążenia.
20. Rola wybranych elementów stylu życia w profilaktyce otyłości u dzieci.
21. Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach metabolicznych.

22. Charakterystyka, różnicowanie i interwencja dietetyczna w nieswoistych chorobach zapalnych jelit.
23. Żywnienie w chorobach nowotworowych.
24. Żywnienie i problemy żywieniowe osób z niewydolnością nerek, w tym osób dializowanych.
25. Trudności procesu zmiany stylu życia człowieka w krajach rozwiniętych.
26. Cele edukacji żywieniowej.
27. Etapy projektowania usługi dietetycznej.
28. Psychologiczne aspekty wyborów żywieniowych i ich znaczenie w rozwoju zaburzeń odżywiania.
29. Zewnętrzne źródła finansowania działalności gospodarczej.
30. Etapy postępowania przy rejestracji działalności gospodarczej.

Gdynia, dnia 18.02.2025 r.

PRODZIEKAN ds. KSZTAŁCENIA  
WYDZIAŁU ZARZĄDZANIA  
I NAUK O JAKOŚCI UMG

dr hab. inż. Przemysław Dmowski,  
prof. UMG