



ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY MAGISTERSKI
w roku akademickim 2022/2023

NAUKI O JAKOŚCI
Menedżer Usług Dietetycznych
studia drugiego stopnia
stacjonarne i niestacjonarne
nabór 2021/2022

Pula kierunkowa

1. Współczesne rozumienie pojęcia jakość
2. Jakość produktu a konkurencyjność przedsiębiorstwa
3. Czynniki kształtujące jakość żywności
4. Działy biotechnologii wg OECD
5. Cele biotechnologii środowiskowej (ekologicznej)
6. Aktywność antyoksydacyjna jako wyróżnik jakości żywności
7. Eksploracja danych w badaniach naukowych
8. Kompozyty jako materiały nowej generacji
9. Wpływ surfaktantów na środowisko naturalne
10. Współczesne kierunki zastosowań polimerów biodegradowalnych
11. Czynniki kształtujące jakość artykułów szybko psujących się w transporcie
12. Rola znormalizowanych systemów zarządzania w działalności przedsiębiorstwa
13. Metody kolorymetryczne w ocenie jakości
14. Szybkie testy analityczne w identyfikacji jakości
15. Zasady zarządzania jakością
16. Podejście procesowe w zarządzaniu jakością
17. Etapy podejmowania decyzji menedżerskich
18. Model Business Canvas – analiza części składowych
19. Stosowanie metod wnioskowania statystycznego w zarządzaniu jakością
20. Wykorzystanie kart kontrolnych w sterowaniu procesami

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 06.02.2023