



ZAGADNIENIA NA EGZAMIN DYPLOMOWY MAGISTERSKI
w roku akademickim 2019/2020

TOWAROZNAWSTWO
ŻYWIENIE I DIETETYKA
studia drugiego stopnia
stacjonarne i niestacjonarne
nabór 2018/2019

Pula kierunkowa

1. Opakowania inteligentne i aktywne.
2. Znakowanie opakowań związane z ochroną środowiska.
3. Podstawy procesów mechanicznych (rozdrabnianie, rozdzielanie).
4. Podstawowe chemiczne i fizykochemiczne metody badania jakości żywności.
5. Rola zawartości i stanu termodynamicznego wody w kształtowaniu trwałości żywności.
6. Rola temperatury przechowywania w kształtowaniu trwałości żywności.
7. Kryteria klasyfikacji tworzyw sztucznych.
8. Związki powierzchniowo – czynne - działanie i zastosowanie.
9. Znakowanie żywności zawierającej alergeny.
10. Czynniki kształtujące jakość żywności.
11. Działy biotechnologii wg OECD.
12. Cele biotechnologii środowiskowej (ekologicznej).
13. Bioremediacja gleb i wód.
14. Założenia modelu maksymalizacji przychodów ze sprzedaży.
15. Graniczne punkty rentowności dla rynku doskonałego i niedoskonałego.
16. Etapy eksploracji danych.
17. Techniki eksploracji danych.
18. Zastosowanie metod wnioskowania statystycznego w zarządzaniu jakością.
19. Karty kontrolne procesu.
20. Materiały kompozytowe i ich zastosowanie.
21. Wpływ surfaktantów na środowisko naturalne.
22. Współczesne kierunki zastosowań polimerów biodegradowalnych.
23. Aktywność antyoksydacyjna jako wyróżnik jakości żywności.
24. Czynniki kształtujące jakość owoców i warzyw.
25. Rola znormalizowanych systemów zarządzania w działalności przedsiębiorstwa.
26. Istota i zastosowanie metody ICP.
27. Istota i zastosowanie pomiarów kolorymetrycznych.
28. Osmolalność napojów.

29. Przyczyny wzrostu znaczenia logistyki w działalności gospodarczej.
30. Podstawowe procesy logistyczne oraz istota i specyfika wybranego procesu logistycznego.

Pula specjalnościowa

1. Kwasy tłuszczowe – klasyfikacja żywieniowa, znaczenie fizjologiczne oraz zalecane spożycie.
2. Charakterystyka i aktywność fizjologiczna błonnika pokarmowego.
3. Biodostępność makro i mikroelementów oraz czynniki je warunkujące.
4. Teoria ewolucji przewodu pokarmowego.
5. Fizjologiczne podstawy głodu i sytości.
6. Koncepcja indeksu i ładunku glikemicznego.
7. Białko – klasyfikacja żywieniowa, znaczenie fizjologiczne oraz zalecane spożycie.
8. Hiperglikemia – istota i znaczenie stylu życia i zachowań żywieniowych w leczeniu.
9. Dyslipidemie – istota i znaczenie stylu życia i zachowań żywieniowych w leczeniu.
10. Klasyfikacja diet w ujęciu ogólnym i ich modyfikacje.
11. Otyłość – problem społeczny i ekonomiczny.
12. Diety alternatywne uwzględniające eliminację produktów zwierzęcych i odzwierzęcych.
13. Diety eliminacyjne w odpowiedzi na alergię i nietolerancje pokarmowe.
14. Współczesne metody pomiaru cech antropometrycznych w ocenie stanu odżywienia i ich interpretacja.
15. Konsekwencje wirusowego zapalenia wątroby – postępowanie dietetyczne w encefalopatii wątrobowej.
16. Różnice pomiędzy ostrym (OZT) a przewlekłym zapaleniem trzustki (PZT) – czynniki ryzyka oraz postępowanie dietetyczne w OZT.
17. Zaburzenia w odżywianiu związane z otyłością, troską o własne zdrowie i własną sylwetkę.
18. Nowe trendy w dietetyce na przykładzie założeń Paleo lub eliminacji.
19. Charakterystyka protokołu immunologicznego.
20. Żywność w przewlekłej niewydolności nerek z uwzględnieniem wartości klirensu kreatyniny (GFR).
21. Żywność w chorobach nowotworowych.
22. Problem niedożywienia szpitalnego – przyczyny i skutki dla pacjenta.
23. Nieswoiste zapalenia jelit – charakterystyka, różnice i propozycje postępowania dietetycznego.
24. Problemy żywieniowe osób dializowanych – zalecenia.
25. „Profilaktyka pierwszej fazy” (pierwotna) chorób żywieniowozależnych.
26. Elementy stylu życia istotne w profilaktyce chorób cywilizacyjnych.
27. Trudności procesu zwiększania aktywności fizycznej człowieka w krajach wysokorozwiniętych.
28. Zdrowie jako koncepcja pozytywna.
29. Ujemne skutki życia związane z rozwojem cywilizacji, sprzyjające chorobom cywilizacyjnym.
30. Charakterystyczne surowce i potrawy w wybranej kuchni regionalnej.
31. Wpływ zasady religii na przygotowanie potraw.
32. Nowe ujęcie funkcji usług żywieniowych.
33. Podstawowe determinanty kształtowania jakości usług żywieniowych.
34. Główne podsystemy rynku usług żywieniowych.
35. Cele edukacji żywieniowej.
36. Definicja pojęcia: "prawidłowe żywienie".

37. Metoda wywiadu 24-godzinnego.
38. Wady metody „dzienniczka bieżącego notowania”.
39. Przykłady tzw. „trudnego pacjenta” i przykładowy sposób postępowania z nim.
40. Ryzyko stosowania diety wegańskiej w okresie wzrostu i rozwoju dziecka.
41. Zalecenia żywieniowe dla osób przebywających w warunkach klimatu ciepłego i zimnego.
42. Zalecenia żywieniowe dla osób pracujących w systemie zmianowym.
43. Superkompensacja glikogenu mięśniowego – mechanizmy, cel i strategię.
44. Metabolizm substratów energetycznych z uwzględnieniem kontinuum energetycznego.
45. Strategia nawadniania w warunkach obciążeń fizycznych.
46. Wpływ wysiłku fizycznego na czynności przewodu pokarmowego.
47. Zalecenia żywieniowe zgodne z piramidą żywieniową dla sportowców.
48. Rola kreatyny – znaczenie w strategii suplementacyjnego wspomaganie.
49. Kapitał własny w finansowaniu działalności przedsiębiorstwa – istota, źródła pochodzenia, zalety i wady.
50. Formy opodatkowania dochodów w działalności gospodarczej osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą.

Gdynia, dnia 19 lutego 2020 roku.